vinetur

Vinos bolivianos, un atractivo por descubrir

Madrid acoge la II Bienal Internacional Del Vino Boliviano con una cata de sus vinos más representativos. Vinos nacidos de los Andes

jueves 6 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DAVID MANSO



Pocas son las personas conocedoras de la existencia del cultivo de la vid y la elaboración de vino en tierras bolivianas. Bolivia no es un país que esté actualmente en primera línea del panorama vitivinícola mundial y sus vinos no llegan para su consumo, al menos por estas latitudes. Quien redacta estas líneas bien podría ser una de ellas, no por su desconocimiento ya que sí tenía referencias de la elaboración de vino, sino porque hasta hoy no había podido degustar ninguna de sus elaboraciones, y será con

esta cata presentación cuando lo haga, algo que ha contribuido a conocerlos mejor y descubrir unas elaboraciones diferentes a la vez que interesantes.

Bolivia no es nueva en la elaboración de vino ya que cinco siglos lo amparan. Con la llegada en el XVI de los primeros misioneros llega también la introducción de la vid surgiendo las primeras plantaciones en Cinti, estableciéndose el primer viñedo en Tarija. De ahí, la expansión durante dos siglos a otras zonas como Valle Grande, Tomina, Luribay, Pilaya y Samaipata. Durante el S. XIX con el colapso del Imperio español el cultivo de la vid cae en retroceso, y no será hasta pasada la mitad del S. XX cuando cambia la mentalidad tanto en el cultivo como en la elaboración introduciendo nuevas técnicas y su variedad más representativa, la Tannat. Más actualmente surge un renacimiento en tres zonas principalmente; Valle de Cinti, Valle Central de Tarija y Valle de Samaipata, con unas 5.000 ha. cultivadas que dan como resultado unos vinos de mayor calidad que buscan situar a Bolivia en el mapa vitivinícola internacional.

La cata empieza con una representación de vinos, un blanco, un rosado y dos tintos, todos ellos de uvas criollas; Vischoqueña, Negra criolla y Misionera. Unas elaboraciones muy diferentes, rústicas y de baja acidez que muestran la identidad propia y carácter de las variedades empleadas. La cata prosigue, es el momento de los vinos con influencia francesa. Monovarietales de Syrah y Cabernet Sauvignon, donde el clima y orografía propios de la zona marcan el carácter e identidad de estos vinos, y un gran descubrimiento, la variedad Marselan, un cruce entre Garnacha y Cabernet Sauvignon que ofrece un vino de gran frescura, fruta negra, tanino dulce y muy redondo. Descubrimiento este para mí que no para sus bodegas la cuales llevan ya tiempo empleando esta variedad que está empezando a despuntar entre los vinos bolivianos. No podía faltar en la cata las elaboraciones de su uva más representativa, su buque insignia, la variedad Tannat. Varios vinos catados muestran frescura, mucha fruta, potencia y buena estructura donde la variedad de perfiles de cada elaborador y según el tiempo de crianza aportan notas especiadas, tabaco, chocolate,..etc. en definitiva más complejidad. Para finalizar, unos vinos que complementan el abanico de elaboraciones bolivianas, sus vinos dulces. Dos elaboraciones, una de Muscat Petit Granin y otra de Negra criolla, Vischoqueña y Cereza, de gran dulzor, notas de caramelo, miel y baja acidez.



Un acercamiento a los vinos bolivianos, a su territorio, a sus variedades, a una región que empieza a darse a conocer al mundo vitivinícola internacional mostrando su capacidad productora, su identidad, su historia a través de sus vinos. Unos vinos en los que predomina la diversidad, una diversidad asimilable a muchas zonas de producción internacionales; blancos, rosados, tintos, con diferentes crianzas, y dulces, y el esfuerzo, de sus pequeñao productores. Señalar que en todo Bolivia la vendimia es manual, bien por la edad de sus cepas en vaso, las hay con más de 200 años, bien por la verticalidad y características del terreno. Unos vinos nacidos a gran altitud entre los 1.600 y los 2.850 msnm al abrigo de los Andes que se presentan fieles a sus orígenes.