



LOS ÚLTIMOS PRODUCTORES DEL CHACOLÍ Y SU LUCHA POR MANTENER VIVO ESTE VINO OLVIDADO

PARRA. Con denominación de origen en País Vasco, el txakoli tiene más de dos siglos de producción en nuestro país y ha sido destacado a nivel global.

Efe

En el corazón del Valle del Cachapoal, en la localidad de Doñihue, un grupo de campesinos se unió para rescatar el chacolí (txakoli), un vino típico del País Vasco, en España, que se popularizó en nuestro país hace más de dos siglos hasta caer en un largo ocaso que convirtió a los 'txakoliceros' locales en los últimos herederos de este brebaje artesanal.

La bodega de la familia Aguilar Salas, una recóndita mediagua de adobe, vigas y tejas, escondida en la Región de O'Higgins, es uno de los últimos reductos de la producción de chacolí en Chile.

Heredada del abuelo Filomeno Aguilar Medina y su padre, la familia se dedica a su elaboración tradicional desde hace más de 100 años.

"Alabuelo le regalaron unas parras que decía que trajeron los vascos y él las podaba hasta que logró sacar muchas más", recuerda Cristina Salas, de 56

años, nieta política de Filomeno y hoy emprendedora del negocio familiar, que produce 1.600 litros de chacolí anuales.

Ella aprendió del "abuelo" a elaborar este vino -fresco y afrutado, que hoy lleva su nombre- en esta misma bodega, repleta de botellas, vasijas y barriles de madera. Después, trabajando como temporera para pagar la universidad de su hijo perfeccionó sus conocimientos.

El chacolí llegó a Chile a finales del siglo XVIII de la mano de la migración vasca: "La cultura del norte de España viajó con los migrantes y, al juntarse con lo nuevo, surgió el mestizaje", explica el investigador de la Universidad de Santiago Fernando Mujica, sommelier y experto en patrimonio alimentario.

Cuenta la historia, que el vino llenó las copas de los héroes de la independencia del país tras ganar la Batalla de Chacabuco (1817), una de las últimas contra las tropas españolas.

"Orgulloso hijo y nieto de chacolicero", José Céspedes, de

76 años, ha vivido toda su vida entre viñedos. Su padre le enseñó a podar, deshojar y desbrotar los parrones y a elaborar el vino.

"Nos levantábamos a las cinco de la mañana a cortar la uva, antes de que saliera el sol porque, según mi papá, había que hacer el txakoli con la uva heladita", cuenta.

'MARGINADO Y DESPRECIADO' Con la llegada de la Revolución Industrial y la Ilustración, el mundo occidental cambió el paradigma político, social y cultural, y empezó a mirar hacia Francia.

"El chacolí quedó marginado por las nuevas dinámicas de gusto y de consumo, fue totalmente despreciado, incluso atacado en manuales de vitivinicultura de la época", apunta Mujica.

Un producto que estuvo "muy presente" a finales del siglo XIX -añade- quedó "totalmente invisibilizado" hacia finales del siglo XX y "lo que ya



CRISTINA SALAS ES UNA DE LAS EMPRENDEDORAS HEREDERAS DEL CHACOLÍ DOÑIHUANO.

va quedando en el XXI son los sobrevivientes".

El historiador Pablo Lacoste recalca que hoy pervive sólo en pequeños núcleos rurales de la zona centro-sur de Chile y que quedó "apartado del mundo del negocio" y relegado a "producto tradicional de elaboración artesanal".

DOÑIHUE Y EL CHACOLÍ

En 2016, Leopoldo Carreño, uno de los productores de Doñihue hoy fallecido, tomó la iniciativa de crear la Asociación de Chaliceros y Aguardienteros, que hoy integran 10 campesinos de todas las edades. José es el mayor y Cristina la más joven, la única mujer y tesorera de la organización.

"Doñihue no se entiende sin el chacolí. Es el último polo txakolicero, donde un pequeño grupo ha sobrevivido", asegura Mujica.

En los últimos años, una nueva puesta en valor de la tradición y el auge del consumo de proximidad han redescubierto este vino.

El periódico estadounidense The New York Times lo destacó en uno de sus rankings y lo describió como una de las "tradiciones subvaloradas" que ofrece la Región de O'Higgins.

Ahora la Asociación se propuso obtener "un sello" para el txakoli, cuenta Cristina Salas, pero la denominación de origen ya quedó registrada exclusivamente para España en el

Acuerdo entre Chile y la Unión Europea suscrito en 2002 y cuya modernización fue aprobada por el Parlamento chileno el mes pasado.

"Los negociadores chilenos desconocían que este producto tenía 300 años de tradición y su legitimidad propia en el país", señaló Lacoste. Según él, este "daño" para Chile "se podría reparar" porque la "escasa" producción artesanal "no amenaza" al mercado vasco, pero "sí tiene un gran valor cultural".

Los chacoliceros locales bregan ahora por mantenerlo vivo: más allá de Doñihue -cierra José Céspedes, vaso en mano para brindar- "también es de gran valor para Chile". ☞



UNA PARRA CENTENARIA QUE AÚN BRINDA CHACOLÍ EN DOÑIHUE.



LA LOCALIDAD DE DOÑIHUE NO SE CONCEBE SIN EL CHACOLÍ.