



Fernando Reyes M.

Viñas regionales avanzan en vendimias sustentables

Uso de energía solar a gran escala, agricultura intensiva evitando el uso de maquinaria en el campo, ahorros de agua al máximo y turismo asociado a la naturaleza. El vino en los diversos valles de la zona avanza de forma progresiva hacia prácticas más amigables con el medioambiente.

Y a son más de 480 años desde la llegada de las primeras vides traídas por los conquistadores españoles al país. Aquello ha dejado una huella profunda en la cultura agrícola chilena y por cierto en la Región de Valparaíso. Una que, si bien no lidera la facturación en términos absolutos -hoy es el Maule-, posee la mayor cantidad de valles productivos del país. Desde Petorca hasta San Antonio, la diversidad de climas, suelos y estilos se reparte generosa, planteando a su vez desafíos acordes con el presente, sobre todo en una época clave como es la del tiempo de vendimia.

La industria del vino lleva exactamente una década y media involucrada en mejorar aspectos asociados al cuidado medioambiental en general y durante tiempo de cosecha de la uva en particular. Desde 2011 y por iniciativa de Wines of Chile, la gremial que agrupa a los productores más grandes del país, implementa un Código Nacional de Sustentabilidad de la Industria Vitivinícola Chilena, una certificación voluntaria en cuatro áreas: viñedo, bodega, entre la comunidad y en términos de enoturismo. ¿Cómo se expresa? En prácticas que cuiden el suelo y la biodiversidad circundante, el uso extensivo de energía solar, el manejo eficiente del agua y de los desechos industriales, las condiciones laborales y las actividades enoturísticas amigables con el entorno.

De las casi 90 viñas inscritas a nivel nacional a 2024, una veintena son de la región: Veramonte, Errázuriz, Casas del Bosque o Matec, por nombrar las de mayor producción, figuran cumpliendo en varios de los ámbitos que promueven los códigos. En todas cuidar agua es clave: muchos de los territorios están en áreas de secano, lo que unido a la baja continua de lluvias, obliga a extremar recursos para ahorrar un consumo que se acrecienta entre febrero y mayo, fecha de colecta de las vides. Ocurre también en viñedos de mediano tamaño como Villard, en la zona de Tapihue, Casablanca: "En cuanto a los RILES (residuos industriales líquidos), tratamos las aguas residuales y luego las reutilizamos para riego, cerrando así el ciclo del agua de la forma más responsable posible", comenta Charlie Villard, uno de sus propietarios. En lo que al uso de energía solar respecta, viñas como Casa Marín, en Leyda, declara estar cerca de la autonomía energética durante su proceso de cosecha.

PEQUEÑA ESCALA

Son los viñedos más pequeños, en general, los que llevan la batuta en lo que a sustentabilidad respecta. "(En vendimia) trabajamos los

“
(En vendimia) trabajamos los vinos por gravedad (la uva se procesa desde la parte alta de la bodega, fermentando en la parte baja evitando el uso de bombas), lo que representa un enorme aporte en términos de calidad, al ser un proceso mucho más suave y respetuoso con la fruta (...) y permite un ahorro muy importante en consumo de electricidad”.

Charlie Villard
Villard Fine Wines

vinos por gravedad (la uva se procesa desde la parte alta de la bodega, fermentando en la parte baja evitando el uso de bombas), lo que representa un enorme aporte en términos de calidad, al ser un proceso mucho más suave y respetuoso con la fruta, y desde lo sustentable, ya que permite un ahorro muy importante en consumo de electricidad", precisa Villard. Estos proyectos están ligados a la agricultura orgánica (que no usa pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos o material transgénico) y biodinámica (que considera el campo un organismo vivo, integrando al medioambiente y los ciclos agroecológicos en su trabajo).

Se trata de producciones, en tiempo de cosecha, con una mirada cuidadosa con el campo. Ocurre en Pucalán, a unos 10 kilómetros cerca de la costa de Maitencillo. Son cuatro hectáreas de pinot noir y algo de chardonnay, propiedad de Albert Cussen. Desde allí sale uva para vinos como Arenaria (Viña Clos de Fous) y Colectivo Mutante. Héctor Rojas, parte de este último proyecto y reconocido vendimiador, explica los cuidados de aquel terreno: "Posee una alta densidad (10.000 plantas por hectárea), eso hace que todas las labores sean manuales, sin mecanización. El viñedo que se riega por goteo, de forma muy controlada y muy específica porque efectivamente es una zona con muy poquita agua". Además se usa guano para fertilizar lo que recicla nutrientes en un campo que contrasta con su veredor el clima semidesértico de Petorca.

Desde el enoturismo aparecen opciones en clave sustentable. Emiliana, parte del holding Concha y Toro es la viña orgánica más grande del mundo y en su campo de Casablanca el turismo tiene un espacio singular, pensado para mostrar ese idealario. A menor escala, en Aconcagua Costa y en la mítica Quebrada del Aji, cerca de Quillota, Pedro Narbona mantiene un campo de bosque nativo de 50 hectáreas y un viñedo -Narbona Wines- de producción limpia, donde es posible apreciar el proceso productivo a pequeña escala, además de contar con quincho y cabanías para disfrutar de un paraje lleno de frescor, sobre todo en tiempo de cosecha. "Todo acá funciona con energía solar: el quincho, las cabanías, mi casa, la casa del cuidador, del administrador. Además el agua que consumimos nosotros es de vertiente, producto de la vaguada costera fundamentalmente". Una perspectiva diferenciadora desde el turismo, con sentido de preservación. •

