

## Crónica

La historia del 'vino del desierto' que prospera en Atacama:

# Chile es el mayor productor de vino en América Latina y quinto en el mundo

FUENTE: elmundo.CR

Chile es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el quinto del mundo, pero sus grandes viñas descansan al sur de Santiago, donde las condiciones climáticas son excepcionales para su crecimiento.

Sin embargo, y contra todo pronóstico, la cepa Tamarugal no solo sobrevive en el desierto, sino que prospera en medio de la nada más absoluta.

"Al principio sí me costó, porque es un lugar vacío, que no hay nada", explica el vitivinicultor Celestino Cruz sobre su viña de Tamarugal a las afueras de la localidad de La Huayca, comuna de Pozo Almonte, a unos 1.770 km al norte de la capital.

Hace un año que plantó sus primeros retoños y cada día los revisa uno a uno, los guía y poda para favorecer su crecimiento, hasta completar la hectárea de terreno que yace bajo el inclemente sol.

Todavía no da uvas, pero Cruz es riguroso con el cuidado de la viña. "Riego (por goteo) una hora cada día, porque esa es la capacidad que tiene" el pozo de 50 metros de profundidad, comenta Cruz, quien toma aguas ancestrales de más de 9.000 años del acuífero bajo la Pampa del



Tamarugal.

Es una de las zonas más secas del mundo. Las nubes de las lluvias del invierno en el altiplano boliviano inundan el horizonte, pero ni llegan ni se las espera en la viña de Cruz.

El acuífero se recarga con ellas, lo que hace de la zona un oasis natural. Un punto verde en medio de la inmensidad ocre y agreste desierto.

### "EL VINO DEL DESIERTO"

Es por estas condiciones extremas que se hace más inverosímil

la existencia de viñas en el desierto. Y Cruz no es el único, diversos vitivinicultores asociados apostaron por la cepa Tamarugal ante su resiliencia al clima inhóspito.

Porque la cepa sobrevivió a la intemperie casi un siglo, sin cuidados, hasta que la académica de la Universidad Arturo Prat, Ingrid Poblete, la encontró en 2003 durante una búsqueda de plantas añejas de la zona con la idea de hacer un inventario. Encontró cinco especies de vides.

"Son unas plantas que son espectaculares desde el punto de

vista de adaptabilidad. Esa condición de haber estado sometidas durante tanto tiempo a condiciones tan adversas hizo que ellas tuvieran este mecanismo de defensa y adaptación", dice Poblete.

Tras comparar la genética de estas vides con las bases de datos vitivinícolas internacionales de España y Francia, una quedó sin identificar, así que la bautizó. Y renació como la cepa Tamarugal, "el vino del desierto".

Además, es la primera cepa de vino 100% chilena, con una genética única para la vitivinicultura

en climas extremos.

### "ALTERNATIVA ANTE EL CAMBIO CLIMÁTICO"

Porque en la Pampa del Tamarugal la temperatura en el día puede alcanzar casi los 40 grados Celsius con prácticamente 0% de humedad, pero en la noche desciende hasta los -8 grados Celsius con humedad superior al 80%.

Una amplitud térmica y de humedad tan grande que acaba con cualquier vegetación que intente salir adelante en este

Fecha: 04-02-2026

Medio: El Longino

Supl.: El Longino

Tipo: Noticia general

Título: Chile es el mayor productor de vino en América Latina y quinto en el mundo

Pág. : 11

Cm2: 677,2

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

3.600

10.800

 No Definida

lugar.

Pero la Tamarugal, así como algunos algarrobos y tamarugos, y diversas especies frutales cítricas, sí lo han conseguido. Y cubren de verde este oasis entre las localidades de La Tirana, La Huayca, Pica y Matina.

“Creemos que en algún

momento mutó, dado estas condiciones tan adversas, (la cepa Tamarugal) se transformó en algo diferente que pasó a constituirse en una cepa exclusiva”, afirma Poblete.

Además, del clima, el suelo es salino -continúa la ingeniera agrónoma,

con alto contenido en boron.

“Es una alternativa ante el cambio climático”, asegura la científica.

“Nosotros no tenemos el efecto del cambio climático en ese sentido, al contrario. Hemos sido siempre en una condición bastante cálida y

desértica, la más extrema que existe. Por lo tanto, esto representa una alternativa como una actividad productiva”, agrega.

Poblete insiste en que la cepa Tamarugal es “un material genético muy importante” para la vitivinicultura mundial porque “es una opción real que permite cultivar en estas condiciones tan extremas el desierto más árido del mundo”.

Hasta que a inicios del siglo XX, ya siendo el Estado de Chile, se expropiaron los derechos del agua subterránea para abastecer por medio de tuberías kilométricas a la ciudad de Iquique, en la costa, y a su puerto de mercancías.

La industria desapareció y por casi 100 años las cepas quedaron a su suerte en el devastador desierto.

Pero tras redescubrirlas en los primeros años del

siglo XXI, Poblete y otros investigadores de la Universidad Arturo Prat se atrevieron a desarrollar un modelo productivo en la Estación Experimental de la localidad de Canchones, en la misma zona.

La primera vendimia de Tamarugal fue en 2007 y desde entonces las cepas

resisten vigorosas, dando una media de 20 kilos de uva por cepa y superando los dos metros de altura.

También fueron capaces de extender el modelo de negocio a vitivinicultores asociados, a quienes entregan portainjertos con especímenes criados en condiciones controladas para ser posteriormente plantados en el desierto.

**Y así consiguieron la unicidad de este vino.**

“Tenemos una alta radiación luminosa, baja humedad relativa, bajo contenido de humedad en el suelo, bajos nutrientes en el suelo, alto contenido de salinidad”, dice el ingeniero agrónomo Marcelo Lanino, quien participa en el proyecto.

**“Y eso se expresa en el vino”, acentúa.**

Un vino blanco, con toques minerales y salados, con “fuertes e intensos” aromas frutales, “cítricos” particularmente, agrega Lanino.

Características que lo llevaron a ganar reconocimientos internacionales como la medalla de oro de los Cataos ‘Or Wine Awards’ o una alta puntuación en la Guía Alastair Cooper MW.

“El concepto es un vino que se genera en el desierto más árido del mundo, en la región de Tarapacá. Nos seguimos alejando de lo normal con una cepa diferente. Estamos entregando no solo un vino, sino una experiencia de consumir algo diferente”, remata Lanino.



#### EL DESIERTO EN UNA COPA DE VINO

Las primeras viñas del lugar datan de la llegada de los españoles en 1517, todavía cuando era el virreinato de Perú, con la necesidad de producir vino para las misas. La actividad vitivinícola se desarrolló por cuatro siglos.