

El descubridor del carménère: en Chile aún “se podrían hallar variedades no registradas”

Jean Michel Boursiquot afirma que está consciente de que jugó “un papel importante en la historia del vino chileno”.

EDUARDO OLIVARES C.

“S í, es cierto que he sentido que jugué un papel importante en la historia del vino chileno”, contesta Jean Michel Boursiquot, desde Francia, donde está afiliado al L’institut Agro, en Montpellier. Se dedica a la ampelografía, aquella ciencia que estudia las vides, sobre todo las viníferas.

“Pero”, agrega de inmediato, “es crucial no olvidar a todas las personas y colegas que trabajaron arduamente para que el carménère fuera reconocido, así como a los viticultores y enólogos que lo han desarrollado y convertido en *cuvées* (lotes de vino seleccionados o especiales) de alta calidad”.

El carménère es una cepa renacida. Se trataba de una variedad muy apreciada en Burdeos, Francia, pero en el siglo XIX una plaga de la filoxera la masacró. Su historia quedó enterrada en las cenizas de los productores y archivada en las enciclopedias. Estaba rotulada con el sello de la extinción.

Hacia la segunda mitad del siglo XX, la producción vinífera de Chile se fue sofisticando. Al cabernet sauvignon, por ejemplo, se agregó el impulso por el merlot. En 1990, un ampelógrafo francés, Claude Valet, visitó el país, invitado por Fundación Chile. En sus recorridos por Viña San Pedro se topó con una parra de una vid que se suponía era de merlot. A él no le hizo sentido y comentó que tal vez era cabernet franc. No pasó mucho más.

En 1994, el agrónomo Philippo Pszczolkowski, entonces presidente de la Asociación de Enólogos, invitó al 6º Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología a Jean Michel Boursiquot.

“En Chile en esa época existían varias confusiones”, contó Pszczolkowski en 2017 al medio WiP (Wine Independent Press). Por ejemplo, en algunas viñas el cot o el malbec se envasaban como merlot. “Los cabernet de racimos chicos eran nombrados cabernet franc y los racimos grandes como cabernet sauvignon, siendo la misma variedad”, dijo entonces.

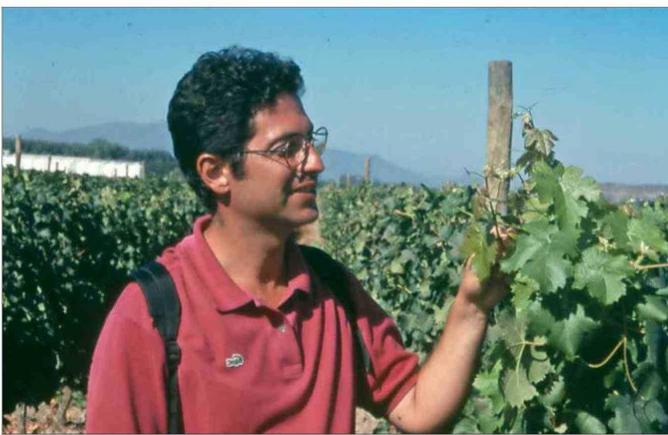
La investigación tras el hallazgo

El 22 de noviembre de 1994, en una salida a terreno, Boursiquot y un grupo de enólogos partieron a la viña Carmen en Alto Jahuel, Buin. Al francés le mostraron una supuesta parra de merlot. De inmediato se dio cuenta de que no, que no lo era, sino que su estambre doblados le revelaban otra cosa: era carménère.

Al país llegó como parte de una importación de cepas francesas que se popularizó en el siglo XIX. Tras su descu-



Jean Michel Boursiquot ha venido a Chile en otras ocasiones. Aquí, durante 2017.



El ampelógrafo apreciando las parras en viña Carmen en 1994, en Buin, cuando realizó el descubrimiento del carménère.

brimiento, el propio Pszczolkowski bregó para convertirla en un símbolo distintivo de Chile, lo que se ha consolidado con los años. Hoy representa el 8% de la producción de vinos con denominación de origen de Chile.

Desde Francia, Jean Michel Boursiquot comenta a “El Mercurio” que aún queda mucho por investigar en Chile sobre esta cepa.

“Siempre se puede avanzar en el conocimiento vitivinícola. Aunque se han hecho muchas investigaciones, lo que es digno de reconocimiento y agradecimiento, siempre hay más por descubrir, especialmente con el cambio climático. Por ejemplo, ¿cuáles serán los *terroirs* más adecuados para el carménère en el futuro? O, ¿podemos mejorar la diversidad intravarietal del carménère en Chile? Estos son solo algunos ejemplos;

siempre hay más conocimientos por adquirir”.

—¿Cree que aún es posible descubrir otras cepas en Chile o en otras regiones?

“En Francia, en los últimos 25 años, al explorar viñedos antiguos, hemos descubierto muchas variedades olvidadas. Por eso, creo que si se realizan prospecciones sistemáticas en terrenos muy viejos y regiones remotas, probablemente se podrían hallar variedades no registradas, como algunas criollas, o incluso cepas europeas traídas en los siglos XVIII o XIX”.

