LITORALPRESS

Fecha: 07-12-2021
Medio: La Tribuna
Supl. : La Tribuna
Tipo: Especiales
Título: La fascinante historia de perseverancia de la viña San Roke

Pág. : 9
Cm2: 710,6
VPE: $ 1.199.452

Tiraje: 3.600
Lectoría: 14.800
Favorabilidad: No Definida

Emprende

cmpc Creando valor natural

La fascinante historia de perseverancia de la viña San Roke

José Luis Rozas, impulsor de una de las viñas icónicas del valle del Biobío, cuenta cómo fue el redescubrimiento de la cepa Malbec de más de 160 años y la manera en que ahora proyecta a la comuna de San Rosendo, de la mano del enoturismo.

Equipo diario La Tribuna y radio San Cristóbal
prensa@latribuna.cl

Esta historia tiene que ver con la perseverancia, con la búsqueda de opciones, con esa inquebrantable voluntad de seguir cuando ya todo parecía no valer la pena. También es una historia – hay que decirlo – que tiene una dosis de fortuna.

Hace justo una década, José Luis Rozas estaba a punto de vender su campo en la zona rural de San Rosendo. Había intentado de todo pero los números, al final de cada temporada agrícola, simplemente no le daban para ser optimista.

En el terreno que heredó de su familia en el sector rural de Callejones, a unos 10 kilómetros del pueblo de San Rosendo, intentó con la agricultura pero la falta de agua frustró la rentabilidad de cualquier cultivo. También le puso empeño con la ganadería y los resultados fueron los mismos. Pero perseveraba, pese a todo.

Es que la belleza de los suaves lomajes de esa zona cercana a la confluencia de los ríos Biobío y Laja contrasta con la realidad de quienes viven en esos parajes: año a año sufren cada vez más por la falta de agua.

Solo le quedaba una carta bajo la manga, una opción en unas viñas plantadas hacía mucho tiempo que producían una uva que llamaban burdeo, cuya principal característica era la delicadeza de su fruto, demasiado frágil ante una manipulación inadecuada.

Quizás por ahí se podría hacer algo. Sino, el único camino era vender el campo, irse a vivir en la ciudad y buscar algún destino en la urbe.

José Luis se dio a la tarea de buscar a un enólogo que le dijera que tipo de variedades tenía en su campo. Después que el especialista hiciera los estudios, le entregó un antecedente inesperado: su campo tenía cepas de Malbec (también de la cepa país, carignan y de moscatel de Alejandría).

Y no solo le dijo aquello: también que esas parras debían tener cerca de 160 años. Incluso, le esbozó lo que pasaría con él a futuro: que produciría vinos que de venderían a muy buen precio, que personas de todos lados llegarían a verlo para comprar sus botellas.

Recién en ese momento entendió que esas delicadas uvas que conoció como Burdeos, en realidad, eran una pequeña mina de oro. Claro, una mina de oro líquida que se ha encargado de recolectar, procesar y embotellar para producir un vino excepcional, el caballito de batalla de la viña que tiempo después bautizaría como San Roke, en homenaje a San Rosendo, su tierra.

ENOTURISMO

Lo que sucedió después en la vida de José Luis Rozas es una ininterrumpida vorágine de acontecimientos y situaciones que le ha permitido consolidar su viña, desde la optimización de sus procesos hasta la comercialización en distintos canales a nivel nacional. También los reconocimientos en destacados certámenes a nivel nacional e internacional.

Así sucedió hace algunas semanas en la última versión del Catad'Or World Wine Awards, el concurso internacional de vinos de mayor relevancia en América Latina, que se realiza desde 1995 en la ciudad de Santiago.

De los cinco vinos premiados con medalla de oro y que provenían de la región del Biobío, cuatro fueron para las viñas de San Rosendo. Dos de ellas fueron para la viña San Roke y su más que centenaria cepa Malbec en dos variedades: Burdeo Malbec 2021 y Santo Grial Malbec 2018.

Incluso, en el último mes, inició la veta enoturística con visitas guiadas a la viña para que conozcan su historia y se puedan degustar los vinos.

JOSÉ LUIS ROZAS

"Uno igual se siente con una satisfacción después de hartos años de lucha en el tema, con altos y con bajos", señala José Luis a modo de reflexión.

A su juicio, "si nos hubiésemos dedicado a la agricultura, habría que pensar en tener punteras o pozos profundos. La virtud de estas parras es que aun teniendo estos años muy secos, se mantienen con vida, con una fruta de calidad porque van buscando el agua gracias a sus raíces que son muy vigorosas. Además, estas tierras le hacen muy bien a nuestras vides porque ayudan a la humedad por un tiempo".

Recuerda que antes "era mucha la gente que se dedicaba a la agricultura pero con la sequía no se puede. Si no hay riego, resultados positivos no hay. La planta de viñas recibe solo lo que la naturaleza le da. Eso nos juega a nuestro favor". Sin embargo, advierte que si llegara a ser muy intenso "igual puede afectar la fruta porque se va a deshidratar".

Por otro lado, Rozas reivindica a su tierra. "Cuando pensamos en el nombre, recordamos que cuando se iba a San Rosendo, decíamos: 'vamos a SanRo, vamos a SanRoque'. Ahí dijimos: San Roke, así se va a llamar la viña".

En sus palabras no oculta el orgullo por su comuna de origen: "para nuestra comuna no ha sido menor el aprecio y el cariño", señala. Pero no se queda ahí: "en todas las etiquetas de nuestra viña está presente San Rosendo. Queremos potenciar a la comuna con el enoturismo, que esto se canalice hacia San Rosendo, que la gente que llegue conozca a los productores de la zona. Que la viña sea un canal para que el público venga. Mis ganas apuntan para allá".

También está abierto a exportar su producción al extranjero: "el interés ha estado pero teniendo ventas en nuestro propio país donde se pueda conocer la historia de nuestro vino. Eso me parece maravilloso".

Viña San Roke

Ubicación:
Sector Los Callejones, a 10 kilómetros de San Rosendo, 12 de Laja y 20 de Yumbel

Contacto:

www.sanroke.cl
+569 94453542
@vinasanroke
@vinosanroke