

Cepa País: la variedad ancestral con la que se busca potenciar el enoturismo del Valle del Biobío

Nicolás Maureira Royo
 prensa@latribuna.cl

La variedad ancestral traída por jesuitas en el siglo XVI fue destacada por representantes públicos y privados como pilar para fortalecer la identidad vitivinícola regional. La uva resiste sin riego y produce vinos de baja graduación alcohólica.

El "Encuentro Enoturismo Emergente de la Región del Biobío", realizado el pasado viernes en Negrete, se convirtió en el escenario ideal para que productores, operadores turísticos y autoridades encontraran puntos de coincidencia en torno a la intención de posicionar la cepa País como el elemento diferenciador del Valle del Biobío. La estrategia busca articular paisaje, historia y producción en una oferta que trasciende la degustación tradicional.

Para los empresarios del rubro, el enoturismo constituye una forma de diversificar ingresos, fijar población en el territorio y poner en valor el patrimonio vitivinícola. Esa estrategia no ha sido improvisada: programas regionales, apoyo de instituciones y trabajo asociativo entre productores y operadores han permitido consolidar rutas y productos.

La apuesta incluye también la recuperación de variedades históricas que

dan identidad al valle y constituyen un argumento sólido para visitantes que buscan autenticidad.

¿QUÉ ES LA CEPA PAÍS?

La cepa País llegó a Chile con los colonizadores españoles en el siglo XVI y fue, durante siglos, la uva predominante en amplias zonas del país. Su introducción estuvo vinculada a las misiones religiosas: los jesuitas la utilizaron para la elaboración de vino de misa y su cultivo se consolidó en el centro-sur.

Con la llegada de variedades francesas en el siglo XIX perdió protagonismo, pero en las últimas décadas ha experimentado una recuperación, impulsada por viñateros y enólogos que ven en ella un patrimonio vitivinícola único.

Arturo Escobar, propietario de Viña Quinta Rosa en Yumbel, recordó su origen: "En España se llamaba Listán Prieto y acá se conoció como Misiones, porque fue traída para evangelizar



LA CEPA PAÍS, UNA VARIEDAD CON SIGLOS DE HISTORIA EN LA REGIÓN, se mantiene viva en viñedos patrimoniales del Valle del Biobío. Su presencia representa no solo una tradición vitivinícola, sino también un vínculo cultural.

Chile en la época de la Colonia. Esta cepa ha estado siempre presente en la zona del Biobío".

Escobar subrayó que su rescate no responde solo a una mirada nostálgica: "En la década del 90 esta cepa prácticamente desapareció. Hoy estamos viviendo la revancha de la cepa País".

Wilma Luna, cofundadora de la tour operadora Chile Extremo, complementa esa definición: "La cepa País que tenemos en nuestra región es patrimonial. No requiere condiciones climáticas especiales para sobrevivir y se adapta a diferentes suelos y climas. Aquí en el Biobío la cuidamos y la valoramos mucho".

Su perfil —vinos de color más claro, cuerpo liviano y gran versatilidad

gastronómica— la convierte en una carta fuerte para el enoturismo diurno y las experiencias culinarias que buscan resaltar sabores locales.

VALOR PATRIMONIAL Y FORMAS DE CULTIVO

La cepa País en el Biobío no solo produce vino, sino también memoria. Sus parras centenarias en "poda de cabeza", los troncos gruesos y la cose-

cha manual configuran un paisaje cultural que el visitante puede recorrer.

"Son cepas que no existen en otras zonas del país. Tienen más de 300 años, con poda de cabeza y cosecha manual, no mecanizada como en la zona central", explica Escobar.

Este carácter artesanal se convierte en argumento turístico: el visitante no solo prueba el vino, sino que presencia técnicas agrícolas que se han trans-

CARACTERÍSTICAS Y POTENCIAL ENOLÓGICO

Productores del valle describen a la cepa País como una variedad rústica, resistente y especialmente adecuada para las condiciones del centro-sur chileno. Su capacidad para crecer sin riego la hace atractiva frente a la escasez hídrica.

"Es una cepa muy resiliente y rústica. Con el cambio climático ha tomado relevancia, porque no necesita riego. Produce vinos ligeros, con menor graduación alcohólica, ideales para acompañar comidas", detalló Escobar. Desde el sector privado,



MÁS DE 300 AÑOS poseen las parras de cepa País en el Valle del Biobío. Su cosecha aún se realiza sin máquinas.

Si ganas esto:



Te pido esto:



Acércate a tu parroquia y colabora con el 1% de tus ingresos





DURANTE EL ENCUENTRO EN HARAS SANTA AMELIA, productores locales realizaron demostraciones de vinos que reflejan la diversidad y riqueza del Valle del Biobío.

mitido de generación en generación.

TRABAJO DE OPERADORES Y MUNICIPIOS

Operadores privados y municipios han sido claves para articular rutas enoturísticas. "La tour operadora reúne alojamiento, experiencias turísticas, gastronomía y crea un paquete que se ofrece al visitante. Hoy, después de conocer el patrimonio regional, podemos admirar y vender la diversidad de viñas que tiene el Biobío", comentó Vilma Luna.

En el plano municipal, la experiencia de Nacimiento es ilustrativa. Javier Arredondo, encargado de Turismo, señaló: "Comenzamos en 2018 reconociendo nuestro territorio y detectamos muchas viñas en producción. Nuestro trabajo fue vincularlas al turismo".

La comuna hoy cuenta con dos rutas integradas al programa de Corfo y organiza la Fiesta del Vino Ancestral, donde la cepa País es protagonista.

Sobre su relevancia, Arredondo afirmó: "La cepa País es muy importante no solo para la gente del Biobío, sino que a nivel

national. Es prácticamente un patrimonio local que tenemos acá en el Biobío y que tenemos que darlo a conocer, tenemos que promoverlo y tenemos que, entre comillas, sacarle el jugo a este producto tan maravilloso que nosotros tenemos acá".

DESAFÍOS Y PROYECCIONES INSTITUCIONALES

Gabriela Cerda, embajadora turística de la región, destaca la importancia de un trabajo integral y sostenido que permita articular la diversidad de ofertas y aprovechar el potencial de la zona.

"Tener un conocimiento acabado de toda la región, de todas las oportunidades, de toda la oferta turística que hay, ya que el turismo cada vez está más potente; es una oferta y un desarrollo muy importante", explicó Cerda.

En su análisis, la embajadora enfatiza la necesidad de colaboración entre los diferentes actores: "Se correlacionan los entes privados, el sector estatal y el Gobierno Regional—Corfo principalmente—, dándole impulso a la región tanto internamente como hacia el exterior".

Al referirse al patrimonio vitivinícola, Cerda resalta las características diferenciadoras del Valle del Biobío: "La idea es transformar el Valle del Biobío en un destino turístico que no solo se destaque en la provincia, sino que sea una parte importante de la región. Acá tenemos un tema patrimonial, sobre todo con las cepas País".

Por su parte, el consejero regional Enrique Krause planteó la necesidad de continuidad y proyección internacional: "Siempre hemos solicitado mostrar las actividades del vino y consolidar una ruta en la región y la provincia de Biobío. Esta actividad atrajo visitantes y experiencias que vimos en China, sobre cómo poner nuestros vinos en la gran China".

Krause hizo un llamado a la participación: "Inviamos a todas las empresas y a la cooperativa Valle del Biobío a que se integren y sumen más productores a esta gran iniciativa".

ENCUENTRO ENOTURISMO EMERGENTE DE LA REGIÓN DEL BIOBÍO

El viernes 8 de agosto, el Haras Santa Amelia, en la comuna de Negrete, fue



"Es una cepa muy resiliente y rústica. Con el cambio climático ha tomado relevancia, porque no necesita riego. Produce vinos ligeros, con menor graduación alcohólica, ideales para acompañar comidas".

Arturo Escobar,
 propietario de Viña Quinta Rosa
 en Yumbel



"La cepa País que tenemos en nuestra región es patrimonial. No requiere condiciones climáticas especiales para sobrevivir y se adapta a diferentes suelos y climas. Aquí en el Biobío la cuidamos y la valoramos mucho".

Vilma Luna,
 cofundadora de Chile Extremo



"La idea es transformar el Valle del Biobío en un destino turístico que no solo se destaque en la provincia, sino que sea una parte importante de la región. Acá tenemos un tema patrimonial, sobre todo con las cepas País".

Gabriela Cerda,
 embajadora turística
 de la región del Biobío

escenario del Encuentro de "Enoturismo Emergente de la Región del Biobío", una actividad que reunió a representantes del mundo público y privado con el objetivo de fortalecer la industria vitivinícola como motor de desarrollo económico sostenible en la zona.

Organizado por Asociación Gremial de Turismo Provincia Biobío (Contur Biobío) y financiado por el Comité de Desarrollo Productivo Regional de Corfo Biobío, el evento marcó el cierre del proyecto "Viraliza Eventos Competencias de Enoturismo" y contó con destacados expositores nacionales e internacionales.

Durante la jornada, se realizó la entrega simbólica de copias del certificado otorgado por la Organización Mundial de Enoturismo (OMET) a los alcaldes de las comunas que forman parte del destino emergente

de enoturismo sustentable del Valle del Biobío. Este reconocimiento fue obtenido en la II Cumbre Mundial de OMET, realizada en Yantai, China, y distingue el trabajo territorial en la promoción de rutas enoturísticas en la región.

El programa incluyó espacios de networking que facilitaron el intercambio de experiencias y

la generación de alianzas entre productores, autoridades y empresarios. Además, se enmarcó dentro del "Programa de Transferencia de Conocimiento, Metodologías y Buenas Prácticas para el Fortalecimiento del Enoturismo de Exportación", desarrollado por Contur Biobío en conjunto con la Universidad Católica de la Santísima Concepción.