

"Biobío tiene una identidad vitivinícola única": experto destaca potencial de la provincia en vinos patrimoniales

Claudia Robles Maragaño
 prensa@latribuna.cl

El río Biobío, las neblinas matinales, las arenas negras de origen volcánico y la influencia del volcán Antuco forman parte del sello que hoy comienza a distinguir a los vinos de la provincia de Biobío. Así lo plantea el geólogo-enólogo Sebastián Fuentes Germany, quien además releva el valor de las viñas tradicionales instaladas junto a los cauces del territorio, la identidad rural que permanece viva en sectores como Millapoa, en Nacimiento, y el potencial que existe en los pequeños productores y la agricultura familiar campesina.

En entrevista con Diario La Tribuna, Fuentes destaca historias como la de Claro Luna, familia viñatera que mantiene la tradición del vino mientras continúa ligada al oficio de balseros del río Biobío, además del trabajo del reconocido viñatero Roberto Henríquez en el rescate de cepas antiguas y criollas. "El vino forma parte de la vida rural", sostiene.

Sebastián, ¿cómo te definirías hoy: más geólogo, más enólogo o una mezcla de ambos mundos?

Hoy día, más que geólogo o enólogo, estoy mucho más metido en el mundo del vino. Desarrollo proyectos desde una mirada más global y me toca interactuar con muchas personas, hablar del patrimonio vitivinícola y de cómo las familias mantienen viva una tradición a través del vino.

También hay momentos en que trabajo en elaboración para clientes o en procesos más productivos. Este año cumplo diez años desde que me titulé de geólogo, pero actualmente la geología funciona más como una herramienta de apoyo que como el centro de mi trabajo.

¿Qué fue lo que te motivó personalmente a desarrollar esta propuesta ligada al vino y al territorio del Biobío?

Personalmente, lo que más me motiva es aportar al desarrollo regional. Actualmente soy

El geólogo-enólogo Sebastián Fuentes Germany, gestor del Programa Territorial Integrado de Corfo Vino Biobío, analizó el potencial de la provincia, marcado por viñas antiguas, pequeños productores y suelos volcánicos que refuerzan el desarrollo de vinos con identidad propia en el Biobío.



PAISAJE VITIVINÍCOLA de la provincia de Biobío, donde los suelos de origen volcánico -incluidas las denominadas arenas negras- se combinan con la influencia del río Biobío y la presencia de neblinas matinales, configurando un territorio de condiciones singulares para el desarrollo de viñas y cepas patrimoniales.

parte de un Programa Territorial Integrado de Corfo Biobío, que impulsó esta iniciativa considerando la viticultura como un eje de desarrollo estratégico para la región. Yo fui seleccionado como gestor.

¿Y qué nexo tienes con la región?

Soy profundamente regionalista. A excepción de los dos años que viví en Francia, siempre he vivido en Biobío. Nací en Concepción, estudié ahí y, tras terminar mis estudios, regresé nuevamente a la región.

Entonces, para mí es muy importante contribuir desde mi área que es el Terroir, y poder influir en lo que podría transformarse en un nuevo aire para el vino en Biobío.

¿Dónde ves hoy el mayor potencial vitivinícola de la provincia?

La provincia de Biobío tuvo un alza muy importante alrede-

dor de 2010 con cepas de clima frío como Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Sin embargo, ese proceso quedó algo truncado y hoy el desarrollo más interesante está ocurriendo con las viñas viejas, principalmente de País y también de Malbec, cepas que poseen una carga histórica y de sabor muy significativa.

SELLO VITIVINÍCOLA DE BIOBÍO

Desde tu mirada técnica y humana, ¿qué tiene la provincia de Biobío que la hace distinta para la producción vitivinícola?

La provincia de Biobío tiene una diferencia fundamental: la presencia del río Biobío y su interacción con otros cursos de agua como el río Laja.

¿Qué rol juega el río Biobío en esa identidad?

Hay un fenómeno muy característico que me llama mucho

la atención cuando recorro la zona: la presencia constante de neblina en las mañanas, incluso en verano u otoño. Además, existen paisajes muy amplios y vastos que le entregan identidad al territorio.

El agua también ayuda a regular las temperaturas, evitando extremos de calor o frío, y eso influye directamente en el comportamiento de las viñas.

¿Y qué aportan los suelos y estas arenas negras de las que hablas?

Existen terrenos menos explorados, especialmente estas arenas negras que hoy están asociadas principalmente al uso forestal, pero donde también aparecen viñedos cercanos a los lechos de río. Esos suelos entregan sabores muy distintos y poco explorados en el vino chileno.

Entonces, se genera una combinación muy atractiva entre paisaje y sabor. Muchas veces

buscamos justamente eso en el vino: que el paisaje y el sabor "conversen" entre sí y que quien visite el lugar pueda recordarlo cuando vuelva a probar ese vino.

Muchas veces se habla de los grandes valles vitivinícolas de Chile. ¿Qué potencialidades crees que todavía están poco visibilizadas en los viñateros locales de Biobío?

Cuando se compara con los grandes valles vitivinícolas, creo que una de las principales diferencias es que aquí existe un viñedo pequeño y muy atomizado en términos de hectáreas y propietarios. Eso genera una diversidad muy interesante de historias y formas de entender el vino. Por ejemplo, hay personas que mantienen sus viñas para conservar una tradición familiar y cuyo vínculo con el vino incluso puede ser paralelo a su actividad principal o cercano a un hobby.

¿Qué historias humanas te llaman más la atención dentro de este mundo vitivinícola?

Hay casos muy potentes, como el de Roberto Henríquez, uno de los enólogos más reconocidos de la zona, quien se ha dedicado a rescatar cepas antiguas como País y otras Criolla. También está la historia de Luz y Luna, en Millapoa, en la comuna de Nacimiento, donde una familia mantiene una tradición vitivinícola ancestral y, al mismo tiempo, continúa trabajando como balsecos del río Biobío. El vino forma parte de la vida rural y recién ahora esas historias comienzan a visibilizarse. Son relatos que muestran una forma de vida distinta, vinculada al río y a la tradición campesina distinta a la del huaso.

¿Y qué valor patrimonial tienen cepas como el Malbec en esta zona?

Existe un potencial muy importante en el Malbec, ya que se considera que algunas de estas plantas podrían ser anteriores o contemporáneas al período de introducción de cepas en Quinta Normal. Eso permite pensar en una historia de migración vitivinícola desde el sur de Francia hacia esta zona del país y en un patrimonio genético muy valioso para la viticultura chilena.

SUELO, IDENTIDAD Y CEPAS

¿Cómo influye la geología en la identidad de los vinos del Biobío?

Es difícil determinarlo con exactitud porque intervienen factores muy grandes y otros muy pequeños. Por ejemplo, la forma sinuosa del río Biobío, los depósitos de arenas negras y la cordillera de la Costa son elementos geológicos que influyen directamente en el territorio.

¿Qué papel juega el volcán Antuco y el río Biobío en esa configuración?

Las terrazas negras están relacionadas con antiguas erupciones del volcán Antuco. Ese material volcánico fue transportado por el río Biobío y terminó formando los suelos donde hoy crecen muchas viñas.

Lo importante es entender que la geología en Chile tiene una influencia enorme. Somos un país sísmico, con grandes ríos y abundante material volcánico joven y fértil. Todo eso termina modelando el paisaje, el clima y también el comportamiento de las viñas.

Además, existen influencias más amplias, como la pluviometría o los vientos cordilleranos que refrescan los viñedos, algo



VIÑA UBICADA EN LA RIBERA del río Biobío, en Nacimiento, donde la producción de vinos convive con la historia y el trabajo de una familia que mantiene viva la tradición vitivinícola y actividades del territorio, como el oficio de balsecos, donde paisaje y vida cotidiana "conversan" en el mismo espacio rural.

que en esta zona se percibe con mucha claridad.

¿Y cómo defines finalmente el concepto de terroir en Biobío?

En Chile muchas veces asociamos el terroir solamente al suelo, pero en realidad es un concepto mucho más amplio. Tiene relación con un sabor único vinculado a una región geográfica específica. Por ejemplo, el sabor de un vino producido en Florida será muy distinto al de uno elaborado en Millapoa, cerca del río Biobío, en Nacimiento.

En este caso, el terroir también está profundamente asociado a la historia y a la tradición familiar. Muchas familias mantienen formas de trabajo heredadas desde hace ocho o diez generaciones, replicando prácticas que se utilizaban hace 200 o 300 años.

Por eso, aquí existe un terroir que mezcla suelo, paisaje, historia y memoria familiar. Lo que todavía falta es fortalecer esa identidad hacia el público y desarrollar mejor su posicionamiento comunicacional.

¿Qué características del clima y del paisaje permiten generar vinos con personalidad propia?

Acá hay tres factores fundamentales. Primero, la alta nubosidad y la presencia constante de neblinas, algo muy asociado a la forma del Biobío y a la cercanía con el mar.

Segundo, los suelos volcánicos y las arenas negras transportadas por el río, que entregan características muy particulares al vino.

Y tercero, la disponibilidad de agua. A pesar de la sequía, esta sigue siendo una zona con mejores condiciones hídricas que otros territorios vitivinícolas del país, lo que permite desarrollar vinos con un carácter más sureño y fresco.

PROYECCIÓN Y MERCADO

Desde tu experiencia, ¿qué tan competitivos pueden llegar a ser los vinos de esta provincia frente a otras zonas reconocidas?

Creo que hace quince años este valle no era competitivo porque el mercado estaba enfocado en vinos masivos de exportación y grandes volúmenes de producción.

¿Qué cambió en el mercado del vino para que Biobío hoy tenga más oportunidades?

Hoy la tendencia es distinta. Existe un consumidor que bebe menos cantidad, pero busca productos con mayor identidad, origen y calidad.

Además, hay un auge de bares y restaurantes interesados en productos locales y de pequeña escala, muy vinculados al movimiento slow food y a conceptos como agricultura familiar, economía circular y sustentabilidad.

¿La agricultura familiar termina siendo entonces una ventaja competitiva?

Absolutamente. Biobío tiene una gran ventaja en su fuerte presencia de agricultura familiar campesina, pequeñas producciones y viñas antiguas. Todo eso hoy es altamente valorado a nivel mundial.

Entonces, el hecho de que Biobío sea un valle atomizado, con productores pequeños y un fuerte componente tradicional, representa actualmente una fortaleza más que una debilidad.

¿Cómo se logra transformar esa riqueza territorial en un relato atractivo para consumidores y mercados?

Hoy el mercado busca justamente lo que Biobío posee: pro-

ducciones pequeñas, historias familiares, tradición y arraigo territorial. También existe una idea muy potente vinculada a la singularidad. Se ha planteado incluso que Biobío representa el límite histórico de la cultura colonial española, por lo que muchas de estas viñas están asociadas a una historia patrimonial muy profunda.

El gran atractivo actual está en esas viñas viejas que todavía permanecen latentes y que recién comienzan a ser descubiertas, tal como ocurrió anteriormente en zonas como Maule o Itata. Además, este patrimonio genético tiene un enorme valor para la viticultura mundial, lo que abre posibilidades tanto para ventas nacionales e internacionales como para el desarrollo del enoturismo.

¿Crees que hoy existe un cambio en el consumidor, más interesado en vinos con origen e historia?

Definitivamente hay un cambio. Hoy se consumen menos litros, pero se busca más valor, más relato y más experiencia detrás de cada vino.

En ese contexto, estos vinos pueden posicionarse muy bien porque no necesitan forzar un discurso: son naturalmente atractivos por su origen, tradición y autenticidad.

DESAFÍOS Y FUTURO

¿Qué rol pueden jugar la innovación, la ciencia y el conocimiento técnico en el futuro vitivinícola de la provincia?

La innovación será clave porque muchos productores enfrentan dificultades para competir. Gran parte del trabajo sigue siendo manual y, debido a los pequeños volúmenes de producción, muchas veces no resulta rentable acce-

der a maquinaria o tecnología especializada. Ahí es donde la innovación puede generar soluciones concretas, permitiendo mantener este carácter artesanal y campesino, pero al mismo tiempo superar brechas productivas y comerciales. El desafío es conservar la identidad tradicional del vino local sin perder competitividad ni oportunidades de crecimiento.

¿Y cómo proyectas la actividad vinatera de la provincia de Biobío?

Creo que Biobío puede transformarse en un referente mundial de pequeñas viñas con gran libertad creativa, donde los productores no necesariamente tengan que seguir las tendencias globales del mercado, sino expresar su propia identidad.

Además, también puede consolidarse como un destino turístico muy atractivo gracias a sus paisajes, pendientes, neblinas y relación permanente con los ríos, algo similar a lo que ocurre hoy en algunas zonas de Portugal o Italia.

Finalmente, cuando imaginas el Biobío vitivinícola en 10 o 15 años más, ¿cómo te gustaría verlo posicionado dentro de Chile y el mundo?

Creo que todavía no se dimensiona completamente la fortaleza que existe en cepas como País, Moscatel o Malbec, especialmente porque son variedades muy adaptadas a la zona.

Son viñedos resistentes al calor, a la falta de agua y con menor necesidad de tratamientos fitosanitarios, lo que les entrega ventajas importantes frente a otros territorios.

Además, existe una variabilidad genética que todavía no ha sido completamente estudiada y que podría permitir el desarrollo de sabores muy auténticos y representativos de esta zona.

¿Y qué variedades expresan mejor las características de Biobío?

La cepa País. Hoy esta variedad se encuentra principalmente en América, con presencia en países como México, Bolivia y Argentina.

Eso abre una oportunidad muy interesante para entender cómo esta cepa expresa su identidad dentro de Sudamérica y particularmente en Biobío. Además, el País todavía tiene mucho por descubrir y definir en términos de tipicidad, a diferencia de variedades europeas más estudiadas como Pinot Noir, Chardonnay o Cabernet Sauvignon.