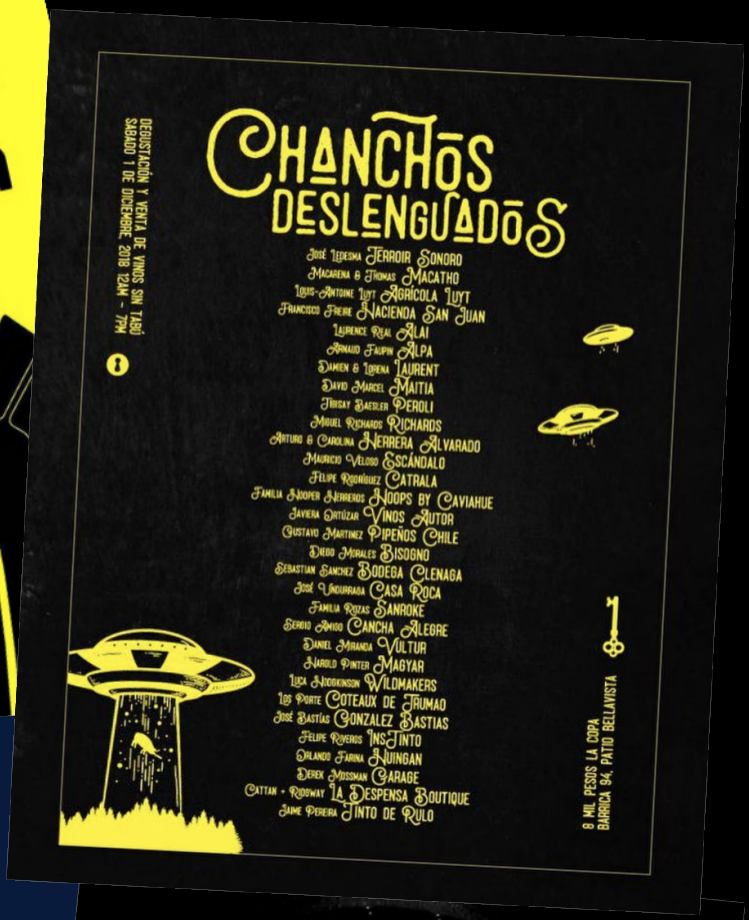
CHANCHO
ILUSTRADO
VINO
PASQUIN

10 AÑOS

2 0 2 2

sábado 7 diciembre desde las 12:00 hrs
Degustación y Venta de Vinos Sin Tabú


Chanchos Deslenguados
DEGUSTACIÓN Y VENTA DE VINOS SIN TABÚ
SÁBADO 1 DE DICIEMBRE 2018 12AM - 7PM
José Ugresma Terroir Sonoro
Macarena & Thomas Macatho
Louis-Antoine Luyt Agrícola Luyt
Francisco Freire Hacienda San Juan
Laurence Real Alai
Arnaud Faupin Alpa
Damien & Lorena Laurent
David Marcel Maitia
Tersay Baeriler Peroli
Miguel Richards Richards
Arturo & Carolina Herrera Alvarado
Mauricio Veloso Escándalo
Felipe Rodríguez Catrala
Familia Andrés Herreros Hoops by Caviahue
Javiera Ortúzar Vinos Autor
Gustavo Martínez Pipeños Chile
Diego Morales Bisogno
Sebastian Sánchez Bodega Clenaga
José Undurraga Casa Roca
Familia Rojas Sanroke
Sergio Amigo Cancha Alegre
Daniel Miranda Vultur
Harold Pinter Magyar
Luca Andersson Wildmakers
Les Porte Coteaux de Traumao
José Bastías Gonzalez Bastias
Felipe Riveros Ins Tinto
Orlando Farina Huingan
Derek Mossman Garage
Cattan + Rodway La Despensa Boutique
Jaime Pereira Tinto de Rulo
8 MIL PESOS LA COPA
BARRICA 94, PATIO BELLAVISTA

Chanchos Patrios
Hacemos lo que
DEGUSTACIÓN Y VENTA DE VINOS SIN TABÚ

* uva, vino & rock'n'roll *
Chancho 12"
mayo-2016
* special extended play *

Editorial sobre editorial

El único texto editorial que recuerdo más o menos bien, se publicó en una revista de vinos. Curioso, porque al interior de una revista informativa o literaria supondría mayores posibilidades de encontrar algo interesante. Su autor era Luis Echavarri, ex director del club La Cav, quien dio una breve descripción acerca de la ensoñación, entendiéndolo como aquel estado donde el pensamiento se anula y la vista se dirige a un lugar indeterminado. Para Echavarri en cambio, supone un plano donde ocurren cosas interesantes, o que al menos a él le ocurren, como si estuviese descubriendo un camino por donde circulan las ideas. Una propuesta deschavetada, atractiva, que surgió a raíz de una lectura que cita al comienzo.

Es arriesgado y a la vez estimulante recordar aquella editorial, ya que al tratar de devolverla en mi memoria, me doy cuenta que se recrea de forma cada vez más imprecisa. Ojo, que esto no empañe el esfuerzo de Echavarri, por el contrario, porque hablamos del mejor efecto que puede provocar un texto, que es animar al lector a buscar verdades intuitivas, más versiones, más singulares y perdurables que las verdades factuales, como escribiría Virginia Woolf.

Bien, no todas las editoriales de Echavarri eran brillantes, pero las que fueron destacando dejaron entrever su amplia toma de libertades, intentando dialogar con sus lectores y al mismo tiempo, develando que se trataba de un lector escribiendo. Atractivo, porque en aquellos años (hablo de 2006 más menos) se asomaba en varias publicaciones un estilo de editorial que perdura a nuestros días: las impresas con tipografía chica, diluida, como advirtiéndonos que lo allí escrito, no debe leerse. Luego comenzaron a recoger figuras alambicadas: iniciar con un «yo» reflexivo que termina en declaración institucional: en «nosotros». Parte de la erosión comprendió ver al bien mayor, la publicación, convertida en proyección e imagen del director, hasta que la imagen se reduce en cada intento de contemplarse a sí misma. Es la editorial que da vueltas en «pienso», «yo pienso», «pensaba», hasta caer en confesiones plurales, con eso de «pensamos», «creemos» o «estamos seguros». Falta agregar la oferta que se hunde desde el comienzo, con «en esta edición», o el editor se refiere a sí mismo como «nuestro editor».

La editorial debiera ser la mejor fachada. Es la primera unidad de análisis que podría convertirse en el primer artículo. Pero más importante que lo anterior, es suponer que los únicos que las leen por estos días, son aquellos que gustan de las sorpresas; un lector que escarba una y otra vez desde la marginalidad del comienzo, que juega con tiempo y posibilidades entendiendo lo probable: que en la próxima edición, el editorialista, continúe dialogando consigo mismo.

Editor

Álvaro Tello

Columnistas

Pepe Moquillaza
Fernando Contreras
Álvaro Tello

Productor

Sebastián Alvear

Copyleft 2022

www.chanchosdeslenguados.com

Dos países, una oportunidad, **dos realidades**

Desde Perú, Pepe Moquillaza

Era una vez, dos países vecinos que suscribieron un Tratado de Libre Comercio (FTA) con el mismo bloque comercial de 27 países (Unión Europea), liberalizando el comercio de bienes y servicios en general y, simplificando el comercio del vino en especial.
Ambos países provienen de culturas milenarias, tienen una geografía extensa donde – lejos de las urbes – lograron sobrevivir culturas productoras centenarias. Por sus difíciles condiciones de acceso y cierto nivel de pobreza, los adelantos de la química no pudieron sustituir sus prácticas culturales. Estas fueron preservadas a sangre, sudor y vino (se lo tenían que tomar ante la falta de mercado).

Erase un tiempo en que los consumidores del mundo optaron por comer cada vez más sano y finalmente, por beber cada vez más sano, redireccionando su consumo a alimentos y bebidas con la mínima intervención posible; estos, producidos por pequeños artesanos, fluyen a través de distribuidores alternativos hasta llegar a miles de retailers en las urbes de mayor renta del mundo: París, Tokyo, Nueva York, Copenhague, Amsterdam, Barcelona y muchas más.

Llegan las órdenes de compra con altos precios y las instituciones chilenas responden con giras de productores a las ferias más importantes del mundo (RAW Wines, Slow Wines), y comienzan a atender pedidos de todo el mundo. Ganan posición y entienden que el mundo demanda vinos de lugar, cada vez menos homogéneos. Atentos a los cambios, las agencias promueven el uso de huevos de cemento, tinajas de arcilla, y rehabilitan cubas de raulí, generando una oferta diferenciada al exterior.

El SAG, que es la autoridad fiscalizadora y sanitaria, confirma que el producto es apto, emite el certificado VI1 y los barcos zarpan con vinos hechos en zonas rurales, alejadas, de pequeños productores que recibirán beneficios en sus comunidades.

Llegan las órdenes de compra al país vecino, (Perú) con precios más altos debido a la escasez y su sólida imagen de país místico. La agencia de exportaciones responde positivamente pero la autoridad sanitaria no entiende a los antiguos productores ni a nuevos consumidores. Decide protegerlos de productos «peligrosos», elaborados en botijas peruleras, tinajas centenarias, barricas muy usadas, con fermentaciones espontaneas y horror de levaduras indigenas; para ellos el VI1 ni siquiera está en sus opciones de trámite; para emitirlo exige pasar una certificación HACCP de planta superable usando acero donde haya barro y mayólicas donde haya cemento.
Como consecuencia los negocios se ganan en el país que derriba barreras de salida y se pierden en el país que las autoconstruye. La cultura se recupera en uno y se puede diluir en el otro.

¿Cómo llegamos a este punto de irreflexión?

Confluyen algunas razones:

La primera es que por un falso sentido de austeridad, los técnicos peruanos dejaron de viajar a intercambiar experiencias con sus pares del mundo. Hoy trabajan a ciegas: los ejemplos de Oaxaca, Georgia e Itata construyendo valor con seguridad alimentaria, los esperan.

“¿Cómo dejar de perder oportunidades de negocio en el país donde nació la vitivinicultura de América del Sur?”

La segunda es un enfoque parcelista de su responsabilidad: en el Perú de hoy, el funcionario mira su ley, su reglamento y su “plan estratégico”, pero no dedica tiempo a estudiar estrategias país ni el espíritu de los acuerdos de libre comercio: facilitar, no entorpecer el comercio.

La tercera es internacional: la tendencia a salir de la vigilancia en los mercados creyendo que el control se simplifica vigilando plantas inocuas certificadas. Es una ilusión. La adulteración y fraude no son problemas de selección adversa, son actividades de riesgo moral.

¿Cómo dejar de perder oportunidades de negocio en el país donde nació la vitivinicultura de América del Sur? ¿Cómo aprovechar la condición de banco genético de uvas criollas? ¿Cómo dar curso a que artesanos se vuelvan exportadores y prestigien sus lugares de origen?

Que los técnicos viajen, que entiendan que está en sus manos salvar culturas ancestrales, que acompañen al productor en el camino, que se dediquen a vigilar los mercados y volver a encariñarse con nuestros procesos, herramientas y vasijas. Just a Little bit.

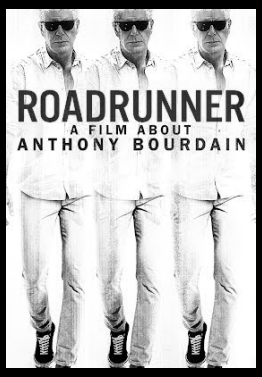
Pepe Moquillaza

Productor de pisco en su natal Perú, y desde la producción de destilados, ha propuesto la recuperación del vino peruano de mínima intervención, bajo antiguos procesos, con uvas criollas que tienden al olvido. Nuestro afecto y respeto hacia Pepe, es Inquebrantable.

Reflexiones después de Roadrunner

Anthony Bourdain,

la muerte de la personalidad



Por Álvaro Tello

"Conversando ayer con un amigo poeta me contó cómo había muerto Alfonso Alcalde, por ejemplo, se ahorca en Penco, a mi me parece infame, infame, pero infame, y luego están aquí estos niños cuicos bailando la comba y diciendo: «somos las nueva narrativa», y Alfonso Alcalde se ahorca solo, en Penco, pero qué literatura más infame [...] *y cómo es posible esa alegría ese viva la pepa cuando Anguita me cuentan que murió en la pobreza más absoluta, cayó encima de un brasero, ¿no? O Teillier muriendo alcohólico en La Ligua. Cómo pueden pensar siquiera por un minuto que sus destinos van a tocar las suelas de los zapatos del destino de Teillier, la muerte de Teillier ya es una victoria absoluta sobre esas literaturas."*

- Roberto Bolaño, Off The Record.

¿Quién come qué? ¿Por qué la gente cocina lo que cocina? ¿Es "la comida" o "la" comida? Preguntas como estas que parecen de perogrullo fueron aglutinándose por 2016 hasta que en 2017, se resumen en una sola propuesta: comer, es un asunto político. No hablamos de ideologías, progresismo, alturas de poder o de lo que traga un político, sino de sociedades ('nosotros'), capaces de encontrar soluciones alimenticias cualquiera sea el contexto, llámense crisis, urgencias, necesidad, bienestar, etc. Y que en medio de esos contextos se traza la experiencia del gusto. La simple acción de cocinar para comer comprende un sinnúmero de acuerdos y decisiones compartidas entre pueblos, lenguas, regiones y culturas. Sin embargo, la propuesta puede verse debilitada en algún eslabón, ya que podría tratarse de un acto político no funcional. A modo de ejemplo, nadie interpone reglas o acuerdos entre el alimento y quien debe cocinarlo. Una receta, no es una regla.
Estas ideas que tienen sentido y pueden ser relevantes, habrían sido propuestas en años anteriores por la antropología.

Recuerdo uno de los ejemplares de revista R.C.A. en 2014, cuyo tema principal fue precisamente la relación entre comida, cultura y política. Pero las preguntas y argumentos que se plantean al comienzo no se formularon desde un espíritu académico. Son parte de las exposiciones públicas que realizaba Anthony Bourdain.

Por supuesto hubo repercusión. Enfrentarse a la sola idea que comer es un acto político resulta incomprensible. Se presenta un mapa de relaciones que no se entiende de buenas a primeras. Bourdain trató de explicarlo de distintas formas pero, consigue apropiarse de la idea más que del significado.

Paso siguiente obligó a entender que la cocina no es un cuarto más en el hogar, o la trastienda de un restaurante, tampoco el terreno exclusivo para un chef, es parte de la plaza pública, de un ágora pendiente de atención, aunque todos sabemos en qué lugar se encuentra y todo lo que allí ocurre.

Pero se vuelven relevantes cuando Bourdain las descubre, quien además no pretende ser un tipo del lugar porque claramente es extranjero. Un presentador de televisión británico hubiese relatado sus goces con ferocidad. Lo contrario es un tipo descuidado, que mira, camina, fuma, se sienta, conversa, come y bebe una cerveza. Otros actos políticos, situaciones ordinarias que no deben exagerarse.

No olvidemos que era parte de espectáculos televisivos y su plataforma, un híbrido sin intenciones de clasificar entre documental y docurealidad, donde no cabe la ficción. En teoría, porque Bourdain y equipo planificaban escenas inspirándose en el cine de autor, del cual toman recursos, como tiros de cámara, cortes abruptos, desenfoques, en búsqueda de una atmósfera, lo que equivaldría a una segunda narración, verosímil, y en estrecha relación con el lugar que se visita.

Esto es parte del filo, como lo es ir en búsqueda de la escritura para hablar de cocinas, cuando la literatura, recordando las palabras de Marcelo Mellado, puede que la recorra por un largo tramo, pero cierto canon no la mira con buenos ojos.

Una pequeña pieza llena de libros con un computador y ceniceros llenos de colillas da la impresión de un buen lugar para escribir. A pocos minutos de comenzar *Roadrunner* encontramos a Bourdain ya iniciado como escritor, o como quisiera verse un escritor iniciado: fumando, contorsionado, haciendo gala de una risa tenue e ingenua que parece plastificada en su rostro. Jeff Gordinier, escritor de Esquire y The New York Times, pensó en la extraña asociación que empuja a creer que Bourdain era un chef reconocido, cuando el mismo se consideró mediocre. Gordinier se refiere a él como un escritor hambriento, un narrador que despertó con cierta facilidad. El periodista de The New Yorker, Patrick Radden, dio con una de las mejores claves de inicio: en 1985 Bourdain se habría inscrito en el taller literario de Gordon Lish, editor de Richard Ford, y no muy célebre tras conocerse que desfiguró los borradores de Raymond Carver.

Por otro lado Joel Rose, en aquel año editor de la revista literaria *Between C & D*, comienza a recibir de Bourdain pequeños ensayos, los que luego se convertirían en *Kitchen Confidential.* "Estaba tratando que la escritura fuese un pasaje de ida fuera de la cocina", señaló Patrick Radden.

Es difícil calcular sus desdoblamientos. No sabemos bien quién es, ni en qué momento es el chef, el escritor, ese punk desactualizado, la celebridad antisocial, el presentador cultural, o el sujeto rehabilitado. Sabemos que *Kitchen Confidential* es la voz del escritor, porque es el único que puede romper con los ritos de la confidencialidad, mientras el chef se limita a observar.

De apariencia arrogante, era el sujeto de las suelas duras, que no dudó en utilizar la escritura y televisión como medios privados para comunicarse. No siempre su objetivo era un gran público, porque sobran mensajes cuoteados para grupos reducidos: aquellos fanáticos de sus bandas favoritas; lectores que se dieron cuenta que su voz en *off* se acercaba a la cadencia y tono del escritor William Burroughs; cinéfilos descubriendo guiños a directores como Terrence Malick o Shinya Tsukamoto.

Aquel público no advierte que en las últimas secuencias grabadas con su celular, suena de fondo la entrada que Enio Morricone compuso para *Città Violenta*, película del director Sergio Sollima, que cuenta la historia de un asesino interpretado por Charles Bronson, que es dado por muerto tras ser engañado por su mujer. Una muestra de cómo dirige mensajes sin intención de dividir ficción y realidad.

Bourdain llevaba tiempo domesticando a la muerte en su imaginación, que luego se convierte en una posibilidad de la cual puede hacerse cargo. Necesitaba aflorar una excusa, un objetivo, no importa lo infame y sucio porque el vigor para hacerlo parece auténtico. En ese momento Bourdain liquida a Bourdain, y no me refiero a la persona encarnada o a su obra, sino al único bien que apreció la gran audiencia, su personalidad.

Una Escena

Por Fernando Contreras

Sobre Chanchos Deslenguados

Texto original en: www.sanguches.cl

CBGB, 1983. Fotografía de Jack Vartoogian \/ Getty Images

Me habría encantado hace 10 años, detectar y caracterizar una Nueva Escena Sanguchera, al modo que se hace en la música. Es siempre un observador el que señala que bajo un cierto número de casos (bandas, restaurantes, heladerías, tiendas de ropa) subyace un conjunto de ideas y sensibilidades comunes, pero al mismo tiempo nuevas. Ponerlas por escrito no es lo mismo que escribir una hilera de reseñas o comentarios, sino más bien desplegar un mapa del tesoro. Desde luego, que haya tesoro o no es otro asunto. Pero dar la alarma, y a tiempo, debe ser un logro.
Quizás esto se pueda encontrar en libros o blogs (en cuentas de instagram no lo creo posible) sobre sánguches. Pero leyendo las ideas de David Byrne sobre música me encontré con una lista. Qué buenas son las listas: resumen y acotan, pero al mismo tiempo detallan, abren ideas. Esta lista es sobre la conformación de una escena:

1. Se necesita un lugar
2. Se debe poder mostrar la creación propia
3. Los que presentan sus creaciones también deben ser espectadores de los demás
4. Es importante el desdén por la escena dominante
5. El precio del arriendo del lugar debe ser barato
6. Hay que pagarle equitativamente a quienes producen
7. No debe haber zona VIP para que el lugar sea lo importante

Cambié un poco el fraseo de algunas reglas, no puse la Nº8 ya que es más bien específica de las artes de la representación. Porque en realidad estoy pensando en un texto que no he leído (¿será que no se ha escrito como yo lo imagino?) sobre la Escena Chanchos Deslenguados. Voy a ordenar un poco mis observaciones para que se estructuren en los 7 puntos de más arriba.

ESCENA: EL LUGAR Y LA CREACIÓN

Dice Byrne que para que haya escena (en este caso, de vino no corporativo e independiente) necesitamos partir por dos cosas:

1. Se necesita un lugar: estas ferias, por llamarlas con el nombre más bien estándar, ocurren en distintos lugares que se van repitiendo. La primera vez que fui, el lugar escogido fue Santo Remedio. Muchas más veces ha sido el Cine Arte Alameda (acaso una cita a la antigua idea de *cine de autor*, distante del multicine), Barrica 94 o Polvo Bar de Vinos como sitios convencidos de la calidad de estos vinos, alguna vez en el techo del Club Santiago, otra vez en el patio de un restorán de La Reina. Se sabe de un evento veraniego en la región de Valparaíso (aunque no sabemos quién acudió). En resumen, no es un hotel, no en un *mall*, no en el distrito del lujo donde surge esta escena. En el sitio donde se estaciona un auto, se espera el inicio de una función o se sale a fumar, ahí puede darse el cruce de oferta y demanda que, según queremos creer, inicia la escena. En sentido estricto, Chanchos Deslenguados no es un lugar, porque no hay un local con este nombre. Pero tampoco (todos) los viñateros son bandas de rock que necesiten un escenario.

2. Se debe poder mostrar la creación propia: es como raro decirlo así. ¿Por qué iría un viñatero independiente a una feria si no es para mostrar y vender su propio vino? Quizás es más lógico decirlo así: Chanchos Deslenguados no se trata de un valle, una cepa, ni siquiera un estilo. Se trata más de las personas que hacen todo lo que está entre la parra y el cliente.
No hay equipos de ventas, no hay demasiado vocabulario comercial, a veces la jerga enológica se va dilu- yendo en lo biográfico.
Se trata más de las personas que hacen todo lo que está entre la parra y el cliente. No hay equipos de ventas, no hay demasiado vocabulario comercial, a veces la jerga enológica se va diluyendo en lo biográfico. Se escucha a gente con grandes cuentos por contar, pero también hay gente más tímida, como quien exhibe un trabajo con cierta cautela.

“Nos encanta pensar que la influencia de Luyt hace unos años en Chile, tuvo semejanzas con el impacto de Luca Prodan en el rock argentino de principios de los 80.”

¿Les irá a gustar? O también: *vean si les gusta, pero ésto es así*. Me imagino que se deben mirar entre sí y reconocer experiencias parecidas: mucho tiempo en el campo, mucha caja trasladada en camioneta, y no tanto chamullo para decir.

3. Los productores deben ser espectadores (consumidores) de los demás: fuera de Luyt, Montsecano o Villalobos - la lista es totalmente arbitraria, ojo - los demás expositores han llegado tímidamente a un cierto rincón, mostrando lo que llevaron y concitando el cuchicheo, por el que las marcas estarían dispuestas a pagar. Cuchichean los asistentes y también los demás expositores: *prueba ese vino, mira allá en la esquina, esta botella hay que comprarla*. Si dejamos a la prensa del vino afuera, esa corriente de apreciación y también ese juicio de competidores es una de las cosas llamativas de una escena. Los productores prueban y opinan. Hay caras que se empezaron a repetir (Tinto de Rulo, por decir uno), hubo cambios en los estilos (González Bastías, que yo recuerde), novedades precedidas del respeto de los pares (Macatho, me parece).

4. Desdén por la escena dominante: esto es fácil. Muchos productores no tienen público en el circuito local. No existen, comercialmente hablando. Dicen el nombre de su lugar de origen y nadie sabe de qué hablan. Les preguntan por cepas y pasa lo mismo. ¿Varietal, reserva, gran reserva? No usan esas categorías. ¿Enfrían el vino tinto? Qué particular. Varios venden afuera de Chile, o en restoranes, y no podrían entrar a supermercados ni a tiendas de vinos en condiciones de otras viñas chilenas. ¿Por qué iban entonces a mirar con afecto o cercanía a un circuito de ventas que resalta otros adjetivos?

Nos encanta pensar que la influencia de Luyt hace unos años en Chile, tuvo semejanzas con el impacto de Luca Prodan en el rock argentino de principios de los 80. Es una escena en la medida que estos vinos dicen «prueba: sin madera, otros valles, otras formas de producir, sin intermediarios, otro modo de vender, otro horizonte de expectativas».
Es un grupo aparte: un poco campesino, otro poco cosmopolita. Un poco artistas, otro tanto profesionales independientes. Pocos, o nadie, interesado en entrar (o volver) al mercado laboral de las viñas principales. No con estos productos, al menos. Que no quiere decir que el *mainstream* no se asome a escuchar.

5. El precio de arriendo en la escena debe ser barato: dice David Byrne que este requisito alude a vivir en el barrio o la zona que sirve de marco a *La Escena*. Me encantaría tener datos financieros: cuánto le cuesta a un productor entrar a Chanchos Deslenguados, cuánto puede vender en un día de feria, cuántas ventas posteriores a la feria puedes tener, etc.

No tengo datos como esos, pero podemos hacer algunas conjeturas. Pero esta escena se distribuye, en materia de producción, por Marga Marga, Choapa, San Antonio y Casablanca, Lolol, secano maulino, secano de Itata, Biobío, Osorno y quizás qué otros puntos del mapa. No son zonas que aparezcan seguido en las reseñas de enoturismo. Por experiencia podemos contar que la oferta de alojamiento para ir a estas zonas es básica, pero es pagable y vale la pena. ¿La feria ofrece un lugar accesible? Al parecer la organización logra convencer a varias y varios de insistir.

6. Hay que pagarle equitativamente a quienes producen: a veces pienso que el espíritu emprendedor de Chanchos Deslenguados tiene demasiada competencia en el espíritu festivo que lo fundó. Porque al final es una feria: un lugar de acceso fácil para caseros que venden y caseros que compran. Pero además de ser encuentros chispeantes y donde se conoce directamente a gente que habla o escribe de vino (o que le saca fotos a todo lo que toma), no parece haber acá una productora de eventos que quiera hacer una feria a control remoto. ¿Pago equitativo?
De seguro no hay un pulpo explotador, al menos. Quizás es algo que podríamos indagar, pero comprar botellas directo al viñatero permite calcular cuánto cargan las tiendas de vino. Eso sí.

7. No debe haber zona vip para que el lugar sea lo importante: Decía David Byrne que en el CBGB no había un VIP; ni asientos VIP, ni salón VIP, ni algo que marcara una diferencia odiosa entre asistentes muy importantes y los demás. Esto tiene directa relación con el hecho de encontrar un público que, con la misma probabilidad, quiere ir a escuchar a quien sea que esté tocando acompañado por quien sea que haya ido esa fecha. Sospecho que en una escena todo el mundo se siente especial. Eso está muy bien.

Pero una vez abierto el boliche adentro todo el mundo está en un mismo sitio. Todo el mundo con el mismo derecho. La organización de Chanchos Deslenguados consiste en en poner todo en marcha a una cierta hora (en formato Covid sería a dos ciertas horas: una antes de almuerzo y la otra después, para no exceder el aforo) y dejar que durante el turno el vino se escancie y las interacciones se den. No es tanta organización, pero no está la idea de «el que paga más, prueba más vinos» o «para acceder a los mejores» o «la copa VIP es la otra», etc. Quizás sea esto lo que Alvaro Tello llamaba *contracultural* cuando la feria llegó a su versión 20ª: dentro del mismo formato que se emplea para promover el lujo, la distinción o el consumo posicional, en esta feria se confunden alegremente las tradiciones y las tendencias hipster, el mapa de las provincias y el escepticismo más sofisticado. Acá me detengo. Un mercadito de vinos sin zona VIP significa que hay una mezcla. Australia con Trehuaco. Italia con Marga-Marga. El más liberal de los cosmopolitismos con el más arraigado humor de los antiguos.
Fotos de copas y etiquetas rivalizando con paisajes sin gente en que la sequía arde. En Chile de 2021 esta mezcla no es mezcla: hay que elegir. Por un día, en los patios de un ex restaurant que se llevó la pandemia, no había que elegir.

El país que no tiene **país**

Por Álvaro Tello

Viñedo de cepa país de la familia Osorio, La Estrella.

El Cajón de La Estrella se ubica a unos veinte kilómetros al norte de Marchigüe, en el Valle de Colchagua. Se trata de una gran hendidura que se ramifica hacia la cordillera de la costa. Su formación ha sido fuente de varias teorías. Por un lado se dispara que su origen se debe a un antiguo glaciar que a decir verdad, nadie sabe bien dónde estaba o si realmente existió. Otros hablan de aguas suspendidas que fueron escurriendo. Con esta versión puede explicarse el canto rodado, arena y mica, que se acumulan en lo que parece un antiguo lecho.
Al margen de las teorías y dirigiendo la vista hacia los bordes superiores del cajón, se aprecian enormes cubículos de piedra. Parecen containers perfilándose en hileras, pero a medida que se miran de cerca, se trata de acumulaciones de piedras. De tal forma se aglomeran que aparentan una geometría casi perfecta. Mientras que en las paredes del cajón ocurre algo distinto, en algunos lugares se ocultan cuevas, por donde ha escurrido el agua formando estalactitas.

En la profundidad de aquel espectáculo vive Roberto Osorio, un hombre bajo, de edad avanzada, a quien veo por primera vez sentado y semidormido bajo el alero de su casa. O eso aparenta, porque mantiene un ojo abierto vigilando a su pequeño nieto, quien espanta pájaros a punta de postonazos. Su objetivo es que dejen de picar la fruta. Esto porque en el rincón de los Osorio hay árboles frutales y dos viñedos de cepa país. Dificil encontrarlos a simple vista, porque no son llamativas verde hileras que se traman por el camino, sino plantas que se ocultan en un intermedio de suelo ocre y pastura seca.

Tras un leve impulso Roberto se levanta. Quiere enseñarnos su lagar de cemento, el que apenas construido abandonó de inmediato para retornar al que consideró el mejor artefacto posible, un lagar de cuero de buey.
Cinco años han transcurrido desde que lo usó por última vez, y el resultado de esa vendimia se conserva en una bodega de adobes. En medio de un par de tambores, una chicha que ya no es chicha, y no lo es porque cansancio y olvido la convirtieron en vino.

De color rosa intenso, este huele y se bebe como jugo de guindas. No es dulce, es seco. Se siente levemente alcohólico y oxidado, pero poco importa cuando no acusa mayor defecto. Liquidando los últimos conchos de vino, se acerca un sobrino de Roberto, comentando que en un par de meses más el terreno donde se encuentra uno de los viñedos, será inundado. Un tranque lo sustituirá, intentando con ello aplacar una sequía que insiste en recordar su permanencia.

Sin posibles perpetuadores en la familia, se desvanece parte de una tradición del cajón de la Estrella. La país de La Estrella es como la mayoría de la país de Colchagua, desconocida, sin posibilidad de entrar en circuitos de venta, ni mucho menos en el imaginario de una región que ha cedido ante la perspectiva de la industria agrícola. Una uva desalineada con los tiempos, que es lo mismo que no existiese.

Un quiebre a esta mengüa podría encontrarse en un grupo de productores de La Estrella, lo cuales decidieron participar en proyectos de desarrollo (FIC, Agronomía U. de Chile) en los cuales y como primera instancia, se preocuparon de sostener el valor del “individuo productor”, y efecto de lo mismo, concederle valor a la comunidad de productores.
No hay referencias a sequía, patrimonio, cepa país ni a parras viejas (que de todo eso tienen), porque el principal argumento propone que los productores retornen al eje de actividades, y el producto final, un canal por el cual conmemoran y restituyen tradiciones.

Que otros productores de cepa país más al norte actúen de forma similar es parte de la anécdota, que no asoma de casualidad.

El caso de la familia Herrera Alvarado muestra tintes similares, donde ha sido clave la valorización de las prácticas originales del Valle de Marga Marga. Se incentiva a unidades productivas el valor de las antiguas vinificaciones, y de esta forma encuentran soluciones y estrechan lazos que se renuevan y fortalecen constantemente durante vendimias y reuniones. En primer plano, Carolina y Arturo ven en el vino un esfuerzo colaborativo, por lo tanto se trata de un acto compartido. Marga Marga conserva vestigios de un pasado jesuita que luego pasa a la congregación del Sagrado Corazón, sin embargo, el discurso productivo no se basa en acontecimientos históricos o variedades de uvas, sino más bien en personas y motivaciones.

En Arica, Codpa, el extremo norte de la vitivinicultura chilena (hasta hoy ignorado por el e*stablishment* vitivinícola chileno), la cepa país podría sentar un principio de extremidad geográfica o ancestralidad superior (de ser investigado). Estando conscientes de aquello, los productores prefieren enseñarnos parte de sus ritos, la celebración que se lleva a cabo al momento de pisonear uvas porque vendimia y vino, representan el encuentro entre naturaleza y comunidad.

Es interesante ver cómo se produce un quiebre de contextos e identificación en los límites de Colchagua hacia el sur, o desde Maule a Biobío.

Se trata de nuevos valores que dan significado, como destacar la previa condición de abandono y olvido, que da paso a la exaltación elementos patrimoniales y ancestrales. Se complementa con la antigüedad estimada de las parras y, finalmente, un productor que se enlaza a todo lo anterior. Este cúmulo de términos implica la creación de una nueva narrativa, que consiste en el retorno de una variedad subestimada, mal pagada, que sobrevive y no cesa de vitalizar el paisaje, a pesar del abrazo de otra naturaleza no deseada pero bien instalada: el bosque. Es, por cierto, una estrategia donde cada término fortalece a otro hasta garantizar la existencia de todo. Válido que se establezca de esta forma, aunque es una larga lista de ingredientes para concluir que se trata de vinos de un lugar en medio de una revancha histórica.

Es importante destacar que independiente de las consideraciones individuales y colectivas que sostienen los productores de cepa país, se oculta el aspecto proporcional, que nos dirige a la idea o posible coexistencia de dos frentes territoriales, entendiendo que desde Arica a O'higgins, se declaran un total de 164 hectáreas, mientras que de Maule a Biobío, supera con creces esa cantidad, llegando a 10.145 hectáreas (SAG, 2019). El problema divisorio o de frentes no sólo se articula bajo proporción, ya que el Decreto 464 del Ministerio de Agricultura, crea dos escenarios completamente distintos, uno inconcluso desde O'higgins hacia el norte, y otro con mayores privilegios de Maule al sur.

464

El Decreto 464 publicado el 26 de mayo de 1995, establece los principios de zonificación vitícola (Denominación de Origen) fijando normas para su utilización.

En el Artículo 3° indica que la **Denominación de Origen Especial Secano Interior**, y sus correspondientes subregiones, áreas o zonas vitivinícolas, podrán señalar los cepajes **país** y cinsault en áreas de secano específicas, que van desde...

...Rauco, en la Provincia de Curicó, avanzando por Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu, hasta Yumbel, Región del Biobío. Se indica ademas que podrán usar esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas, Bulnes, Curepto, Florida, Ninhue, Ñiquén, Quirihue, Ránquil, San Nicolás, San Carlos o Treguaco.

El Decreto 464 ha pasado por varios cambios y rearticulaciones, como puede corroborarse en la modificación publicada el 35 de septiembre de 2015, que pone acervo a "regiones", subregiones, áreas o zonas vitivinícolas destinadas a la DO Secano Interior. El 25 de mayo de 2018 vuelve a eliminarse "región", para estamparse en el sentido original, subregión, zona y área.

Focalizar en una denominación de origen el uso exclusivo de cepas como país y cinsault, ignora las referencias productivas desde Colchagua a Arica, que si bien parecen no significativas, se encuentran con el reciente despertar de la país fuera de la DO Especial Secano Interior. Conociendo las limitantes de etiquetar un lugar para una cepa, los productores excluidos convienen en el uso de ciertas picardías para de alguna forma u otra, señalar en la etiqueta que se trataría de cepa país de un equis lugar, por ejemplo. Algunos simplemente ignoran rechazos de inscripción de etiquetas, ya que el Decreto no sienta las bases de un castigo explícito. Si no se observa, ocurre lo posible.

Sea ley o decreto, astas no son fuerzas que operan exclusivamente a favor de un organismo fiscalizador, ni un ministerio, o una industria o grupo de productores, porque acoge a todos a derecho sin excepción, por lo tanto intenta sentar justicia ante la generalidad. Caso contrario, es un conjunto de malas ocurrencias.

A estas alturas, ya parece joda referirse a los sucesivos vericuetos por los que ha pasado la cepa país.

A pesar de las múltiples caracterizaciones y revalorización de la que ha sido objeto en estos último años, su figura termina siempre envuelta en efectos plañideros, como es subrayar un cíclico recorrido que parte en su desprecio y finaliza en su honor casi inmantenible (hacerla caer parada en el mismo sitio). Algunos imaginan que se dirige ante todos como una variedad enardecida, silenciando a detractores y ocultando a los responsables de su mal pago. Mejor hablemos de rescate. De esto hay formas, como concentrarnos en productores que bregan hasta convertirse en verdaderas islas, que lo han hecho bien, muy bien, y hasta hilando convicción y ternura, diría, pero aunque se configuren como una excepción, no necesariamente un grupo de islas conforma un continente, ni lo justifica.

Está bien dicho y con toda razón, que la cepa país es una de las fundadoras de la cultura vitivinícola chilena, pero el pisoteo subrayado y fluorizado nos hace creer no en la virtud de una variedad, sino en lo que parece prolongarse como un accidente cultural: la uva ancestra que tropieza y que todavía puede bullir en medio de su desmoronamiento, ante lo cual se ha ido proponiendo una especie de derecho a caridad o de ejercer como árbitros de buena voluntad: decir que vale la pena, independiente si nos gusta o no. Ni más de lo uno ni más de lo otro. Hacernos caer en aflicción ha sido parte del recuerdo improvisado.

Urge ofrecerle a los productores de país un par de pilares donde descanse su actividad. Al menos sería interesante ver cómo erigirlos en silencio, lejos de la imposición de climas, sin fantasmagóricas mesas de acuerdo, y autoridades pensando en darle forma a ese abstracto que aún es la cultura vitivinícola chilena. No pienso precisamente en la encuesta enviada por el Ministerio de Agricultura, donde solicita opinar lo que es obvio: modificar el Decreto 464 para que la país vuelva a tener país. Las garantías ayudan, son buenos comienzos, sirven para abandonar las narrativas de hechos absurdos, como es la de construir realidades, a espaldas de la realidad.

Agradecimientos:

Carlos Rabelo Gutiérrez
Familia Osorio
Daniel Díaz
Biblioteca del Congreso Nacional, Chile

~EDICIÓN ESPECIAL VERANO ~

CHANCHOS DESLENGUADOS PLAYEROS

5 FEB
-
de 12:00
a 20:00

DEGUSTACIÓN Y VENTA DE VINOS NATURALES

—

HACIENDA SAN JUAN
Camino Leyda-Santo Domingo, kilometro 11

@DESLENGUADOS

MMXXII

CHANCHOS DESLENGUADOS