

10
AÑOS

EL CHANCHO ILUSTRADO



LADO 3

INCLUYE EL NUEVO ÉXITO RADIAL
DESLenguado



Hecho en Chile



Sabrán ustedes contar mejor esta historia de 10 años.
Sólo disponemos del lugar para que la acción ocurra.



Editor
Álvaro Tello

Productor
Sebastián Alvear

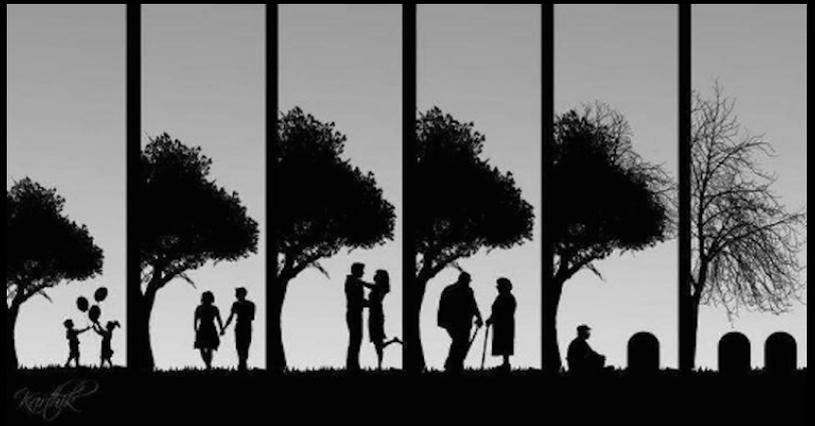
Colaboradores
Escritores

Nadia Parra
Renata Moreti
María Evgenia Zukhova

Casi editorial

El Fin

Por Álvaro Tello



Nos la pasamos casi todo el tiempo encendiendo y apagando cosas, interruptores, aparatos eléctricos, automóviles, y podríamos no darnos cuenta que la vida funciona de manera similar; conectando y desconectándose.

Se ha tratado de explicar bajo argumentos científicos, filosóficos, teológicos, de espiritualidad diversa e incluso bajo moral absurda. El hecho de explicarse el inicio y fin de nuestra especie todavía encierra preguntas. Cuestión de leer los intensos debates acerca del preciso *click* donde un grupo de células podría considerarse vida humana. En cambio en torno a la muerte, o el fin, se concentran relatos que suponen mayor credibilidad, más que los de cualquier inicio. La muerte, por ejemplo, sea inesperada, visible o sentida a distancia, es un *click* de alta presencia y de la cual nadie ha retornado para explicarnos de qué se trata. En el mejor de los casos se resuelve a medida que una enfermedad o deterioro nos propone entregarnos a su llegada, en conocimiento que significará para otros el comienzo del dolor.

Pero los comienzos no importan demasiado, nos preocupa de sobremanera el final, porque ahí recae la tentación de despejar caminos plagados de interrogantes.

Hay gusto por los finales. Al final evaluamos y decidimos si valió la pena. Al final de la película sabremos si pudo convencernos. Ocurre con la comida, el vino, un libro, y todo aquello saboreable por el sentido humano. No es casual que *fin de semana* acapare expectativas y se entienda como una sola una idea: es para disfrutar el fin. Decir *a final de cuentas* desestima el comienzo y valora la conclusión. Sin embargo, he ido desacreditando esa placentera finitud de la que gozan los finales, entendiendo, por ejemplo, que la vida no es corta ni su final reducible a la muerte, porque en el impacto de una vida sobre otra se extiende el cálculo de nuestras acciones. Prometer, amar, controlar, coartar, acariciar, reprimir, limitar, aconsejar, insultar, son maniobras percutivas en otros, por lo que no acaban al final de la acción misma. La reproducción y crianza humana es un acto que perpetúa nuestra influencia, por ejemplo. No existe final absoluto. Eso nos convierte en presencia extensa e incalculable ante nuestro sentido del tiempo verdadero y transcurrido.

Lo extraño no es reflexionar para el final, es hacerlo sobre el comienzo. Hace una década se preguntaban si el vino comenzaba en el viñedo o en la bodega. “El vino se hace en el viñedo”, se declaró en la internet española hace diez años. Aquel desafío palabristico propuso reconsiderar el verdadero comienzo, o la posibilidad de igualarlo ante todo aquello que suceda después. Una revelación con filo reservado para cortoplazo, porque la enología se encarga de repetir finales.

“Terminó la cosecha”, lidera con 267 menciones en redes sociales contra 113 de “comienza la cosecha”. Algo similar con “terminó la vendimia”, luego la fermentación, después de embotellar, y hoy se presenta el vino, y al final el vino se acaba y desfila en redes sociales. A pocos le interesa fotografiar lo que se beberá antes. Meritoria es la botella que se vacía por completo.

Entender que la enología es un oficio articulado para extender finales es un buen aterrizaje. La enología académica se consagra a finales del siglo XIX en Italia, y no en Francia, pero a estos últimos les urgió nacionalizar un título bajo fuerza legal a mediados del siglo XX, debido a las constantes revueltas de vitivinicultores y urgente necesidad de evaluaciones de calidad. De fondo, mantener una reputación construida. Por aquel entonces – seguimos hablando de mediados del siglo XX– los *sommeliers* se consideraban *enólogos*, cuestión que molestó a viticultores y especialistas. Dadas las circunstancias, en mayo de 1955 la universidad de Montpellier abre la posibilidad de título enológico a químicos y farmacéuticos. Tenía sentido, eran profesiones cooperativas que apoyaban trabajos en viñedos y bodegas. Aquel trabajo era para algo llamado ‘calidad’, y tenía que ver con mejorar procesos, establecer controles y una causa mayor: entender el carácter prececedero de los vinos.

Empezaron los griegos, quienes trataron de posponer el final con yeso o resina de terebinto. Joseph Priestley, científico y teólogo británico descubre el dióxido de azufre gaseoso. La ciencia ignoraría su hallazgo.



La cabeza de Lavoisier en la guillotina marca el final para alguien que se acercó a la posibilidad de extenderlo. Continuaría su alumno Jean-Antoine Chaptal, quien a su vez adicionó azúcar para elevar el grado alcohólico. Tras sucesivas postas científicas, fermentar uvas y estabilizar vinos dejó de ser un acontecimiento mágico, fue posible entenderlo, por ende, y hasta cierto punto, controlarlo.

Una forma de asegurar experiencias y conocimientos es extralimitándonos, hasta que forzar límites garantice la superioridad de control. Aquella preocupación por ofrecer vinos ideales, sanos, duraderos, se disuelve en un nuevo vínculo, o un intento de modelar vinos para dictar órdenes precisas (lo cual es imposible). Basta una breve cifra de dos números o representaciones estéticas y sensitivas para asegurarnos lo bueno que sería, subestimando su valor. Es de conocimiento que esa finalidad todavía no sustituye el placer, ni puede explicarlo.

Tomando un poco de conciencia de límites, vemos similares fracasos al tratar de asegurar nuestras versiones.

Observar la seguridad de quien se proclama exitoso es un ejemplo, viendo los agotadores esfuerzos por filtrar fracasos. Se aplica la idea y palabra libertad en virtud de varias censuras. Cuando aparece un vino singular e irreplicable, y este se vuelve regular, el interés por el mismo decae. Fragilidades como estas demuestran que bajo el anhelo de control y finalidad absoluta, existe la pureza de lo indeterminado.

Finalmente, pocos conseguirán prolongar su existencia mediante una trayectoria consagrada, un vino modélico, memorable, o cualquier figura que logre trascender; no importando lo básica e insignificante que sea, pero que de alguna forma, evite que seleccionen lo poco y mal que se nos pueda recordar.

Entonces, de haberlo conseguido, puede que hayamos concluido, que nuestro final se haya determinado sin darnos cuenta, y sólo seamos una manga de muertos exprimiendo un poco y algo de vida.





Gin

Bas
tar
do

Experiencias

Por Renata Moreti

No tengo memoria de la primera vez que probé el vino, ni tampoco recuerdo si hubo algún momento en que se me hizo un *click* y me di cuenta de que era mi bebida favorita. Igual, me falta registro de mi primer vino natural y por ahí, se puede notar que soy terrible para las catas a ciegas. Me pueden ofrecer el mismo vino distintas veces (¡o contarme un chiste!) y siempre voy a reaccionar como si fuera la primera vez.

Desde que llegué a Chile, fueron productores ligados a los vinos de baja intervención los que capturaron mi atención, y sus etiquetas, las que aventuré a descubrir. No fue un camino fácil, en especial para alguien que desconocía no solo el mercado chileno, sino el país completo. No entendía dónde era poniente y oriente, entonces, ¿cómo saber dónde estaban los vinos de los cuales se producían poquísimas botellas? Lo más fácil era buscar en un supermercado, pero claramente, no era la oferta que buscaba.

Probando más y más, pude corroborar que aparte de ese vino del que se aprende en las degustaciones y escuelas, existe otro absolutamente distinto, el cual me fueron mostrando. Un Chile más ligero, fresco, de pie franco, bajos alcoholes, de cepas hasta entonces por mí desconocidas. También de técnicas antiguas que me eran totalmente nuevas. Es un Chile donde los que hacen vino trabajan en familia. Con esto me acordaba muchísimo de mis orígenes en Brasil, ya que vengo de una familia de campo, donde todavía se toma el café que nace al lado de la casa, y de los cuales se comen los porotos plantados en el cafetal.

Los vecinos se ayudan; se necesita gente para trabajar en la cosecha y todos te reciben y explican, con una sonrisa en la cara, enseñando como se fermentan, secan y tuestan los granos (siempre acompañado de café y pan de queso, por supuesto).



Y ese Chile no estaba en todas las tiendas, no estaba en las escuelas internacionales, ni en las grandes catas, tampoco en los catálogos que me llegaban, pero estaban en las mesas de mis amigos, de profesores, de personas que me inspiraban en este mundo a pertenecer a este mundo. Y para mi sorpresa, estaban en algunas ferias. ¿Qué seríamos sin ferias, con productores de todos lados, unidos en una fiesta, dando al probar sus vinos y compartiendo sus orgullosas historias?

Años después, veo que el panorama ha cambiado. Empezando que más gente se ha aventurado a producir vinos naturales o de baja intervención, y que se acerca una nueva generación inspirada por los que llevan tiempo haciéndolo, determinados a seguir métodos sustentables, desde el campo a la copa. De esta forma también observo como más gente se ha aventurado a probarlos y descubrir otras perspectivas, nuevos maridajes, más vida.

Hoy es fácil llegar a estos productores, y hay más tiendas interesadas en sus etiquetas. Pero, lo que más me gusta, es que hay público hablando sobre estos vinos, emocionándose al probarlos y entendiendo que no solo se trata de vino, es claramente, lo que se estila como una forma de vida.

Cuando uno se sienta a conversar con los viñateros, no solo se habla de vino. Se habla de suelo, plantas, insectos, pájaros, agua, microorganismos, lo que identifican y pueden observar. Se habla de tiempos, paciencia, escuchar a la naturaleza. De fondo, de la vida y un ciclo que no se controla, y que tampoco quieren controlar. Se habla de mantener tradiciones, campos, ecosistemas.

Darse cuenta y asimilar todo lo que se puede conectar, lleva a entender que, si queremos halar del futuro del vino, hay que hablar del pasado. Es un largo camino. Ojala logremos mirar hacia atrás y aprender de la historia para crear futuro, no solo en palabras, sino conscientes de algo limpio, y que de verdad resulta sustentable.

Galería de viajes



Marchigüe, Los Cactus

4160x3120
28 de Julio de 2022

El vino es CULTURA



Cultura somos todos: lo que hacemos, comemos y bebemos.
A los 10 años de Chanchos Deslenguados.

Por Nadia Parra Monroy

Todos los procesos sociales son aureolas, como las de la piedra lanzada al lago, como círculos concéntricos que se expanden hacia los diversos ámbitos.

Es así, como el proceso que está viviendo Chile, lo queramos o no. El resto de las microesferas no están ajenas a los cambios que están viviendo otros sectores, tales como el de la gastronomía o el de la vitivinicultura.

¿Por qué esto no guardaría relación con el proceso que vive nuestra sociedad?, ¿o más directamente, con lo que está viviendo el vino hace unas décadas?

Es así, como todas las sociedades, países o civilizaciones enteras han vivido procesos de refundación. En cuyo contexto actual reviste en una reinterpretación de los territorios, su valor agregado, su valor en la economía local y el aporte real a la imagen país. El vino chileno ha renovado su cara. El vino de nicho ha expandido su trascendencia con su diversificación. Ha demostrado su potencial en los mercados internacionales. Y esa es la importancia de las pequeñas bodegas o pequeños productores, más allá de la imposibilidad de competir con los grandes consorcios en los mercados internacionales, relevan la imagen, el valor agregado y la cultura que vehicula un producto con cientos y cientos de años de historia.

¿Como se debe seguir mostrando el vino?, ciertamente, como un producto cultural que forma parte de nuestra historia local, que logra transmitir lo que somos, nuestra diversidad, en nuestra pluralidad en pleno apogeo y metamorfosis, la que de seguro podremos comprender plenamente en algunos años con mayor claridad.

El Movimiento de Viñateros Independientes MOVI, o la normativa técnica de calidad VIGNO, que reagrupa a los Viñadores de Carignan, supieron instalar una identidad local con sentido de origen, destacando el vino más allá de ser un simple *commodity*.

Y sin olvidar muchos agentes que a través de la gastronomía que han revelado el valor de los productos endémicos, recolectores o locales, integrando el vino como parte de ellos. Es el caso de Javier Avilés y Florencia, con la Pulpería Santa Elvira, o la Bodeguilla de Cristóbal, que desde años sigue siendo el refugio de muchos. También algunos *wine* dealers, como Alan Grudsky, Diego Edwards y Juan Jaeger, que promueven la oferta de pequeñas producciones de gran calidad que no ingresan por temas de volumen al circuito del gran *retail*.

Asimismo la Asociación de Mujeres del Vino, **MUV**, que fue concebida como una asociación sin fines de lucro, como plataforma multidisciplinaria y participativa que tiene por finalidad promover el trabajo femenino en el sector del vino, siendo este un espacio por muchos años relegado a lo masculino, invisibilizando la participación y gran aporte de la mujer al rubro. No olvidemos que todo este gran proceso involucra a Mujeres, las que han promovido con voz propia sus territorios, su forma de ver el vino desde distintos espacios.

Chanchos Deslenguados lanzó la piedra. Nos educó, nos conectó, con lo esencial, la tierra y sus productores.





Y está ocurriendo ahora, y eso es justamente lo más motivante, que todos estamos siendo agentes y testigos de una gran renovación o eclosión, llena de vida, creatividad, independencia, variedad estilística con un fuerte y muy responsable foco en la sostenibilidad, y por sobre todo en una excelente calidad.

Por cierto, todo esto en su conjunto nos permitirá de seguro mantenernos como el primer país exportador del nuevo mundo, pero mayor impulso tendrá a través de la comprensión e inclusión de todo nuestro territorio. Observar como modelo los países desarrollados y a sus pequeños productores, que enriquecen la economía local y son la base de una economía saludable.

Todo aún está por venir, no sabemos con certeza cómo. Queda mucho por hacer, pero algo seguro, es que la asociatividad, la colaboración, la participación, como los espacios que abrió Chanchos Deslenguados, seguirán siendo una gran fuerza.

Nadia Parra Monroy es licenciada en historia del arte, Master em Comunicación y Crítica del Arte y Cultura, dedicada a la promoción de la cultura y patrimonio vitivinícola.
Pueden leer sus columnas en <https://www.viajealsabor.cl>



Chanchos Deslenguados

COLCHAGUA

**CAMINO A PIHUCHEN LO MARCHANT
CRUCE I - 688**



17 DE SEPTIEMBRE / 11:00 HRS

Chanchos Deslenguados versión Colchagua

Sábado 17 de Septiembre en Viña Ravelo y Rabelo
sector Pihuchén, comuna de Marchigue, Colchagua
Desde las 11:00 hasta las 20:00 horas.

Venta y muestra de vinos sin tabú - Artesanía – Cocina
local – Música – Naturaleza, aire limpio y gente linda.
Bus de salida y retorno desde Santiago a Pihuchén
(pago extra).

Más información en:
www.chanchosdeslenguados.com
Y en Instagram
@Deslenguados
@Vinosraveloyrabelo

Ubicación



Antes que todo

Hubo una cafetería convertida en su momento, en el mejor lugar para beber vinos en Santiago.

Por Álvaro Tello

Hace diez u once años no existían en Santiago los bares de vino, *wine bar*, o lo que se entienda por similar. En un artículo del clásico suplemento de viernes preguntaron por qué motivo en un país vitivinícola como Chile, no prosperaba la idea de abrir uno. Parpadeó un dilema y claramente, no apuntaba a ese templo inescalable que era la Enoteca del cerro San Cristóbal. El texto demandaba algo muy simple, un boliche donde detenerse y reclamar curiosidad.

Modelando escenario abrió la primera propuesta. Luego sumaron más locales del mismo tipo pero de cierta y ajustada manera –y renovando dudas– se trataba de restaurantes con abundante oferta de vinos, medianamente tematizados, inventándose de esta forma la poética de los lugares indicados.

Lo más similar a la verdad, es que nadie reconoce como bar de vino a un negocio que presuma de tal, porque no es una idea fácil de suponer o tal vez, ha sido cómodo pensar que no existen los bares de vinos. Se puede descifrar algunos bocetos que llegan del otro hemisferio, e intentar explicar cómo algunos boliches traspasan el umbral de su cáscara, convirtiéndose en lugares de cierto calado, provistos de emoción y clientes que entienden el tono y propósito: la cantidad de descorches es una correcta fantasía, y por tal, se procurará hacerlo en buena manera. La comida es el acto secundario, cuestión para prevenir bajones. De esta forma resta simplicidad a lo que podríamos generalizar como ‘sitios para beber vino’, lo que puede significar cualquier local que se anima bajo pretexto.

Hace más de diez años y antes de los ‘*wine bar*’, un verdadero lugar de vinos partió en una cafetería. Pertenecía a Waldo Castro, quien vivió parte de su vida en Italia. Retorna a Chile, busca sociedad para instalarse con un pequeño café en calle Constitución 8, barrio Bellavista.

Por fuera, un letrero colgado en una antigua casa de fachada continua advertía su existencia. En el interior, dormitorios convertidos en tiendas donde podía encontrarse toda clase de encantos para extranjeros, como joyas de lapislázuli chileno que nadie sospecha es afgano, y cientos de prendas usadas que parecen estar de moda. Al fondo, siete mesas y una pequeña cocina remataba en un patio interior, decorado con enredaderas y una fuente de agua de rostro felino adosado a la pared. Allí parecía silenciarse la bulla de Plaza Italia, y poca gente se escabullía hasta el final, excepto políticos, escritores de buen pelaje y baja estofa, actores de teatro y televisión, quienes sostenían el periódico a la altura del rostro fingiendo anonimato, o que leían, o ambas cosas que pueden ser una misma. Los más comunes creían tomar un atajo para llegar a ese lugar llamado Europa.



La casa de espacios subarrendados no podía obtener patente de alcoholes. Un problema para Waldo, ya conocido como Waldini, quien duplicó sus intención agregando la palabra restaurante a cafetería. Impedido de vender alcohol, decidió invertir el rol del cliente: cualquiera podía llevar las botellas de vino que quisiese y no pagar descorte. Para algunos empresarios gastronómicos vecinos se trataba de una mala idea, porque el cliente se emborracha, luego no consume y por último, serán gratuidades como esas las que fomentan la rotería y mala facha. Error. El consumo aumentaba y con ello el prestigio del local, porque beber abre las hambres de todo tipo, incluso las de volver. Waldini llamaba a esa libertad negociada la “vinocratzia”, o la vinocracia, arenga que fue copiada por un blog de vinos y que años después una taberna copiaría al blog.

No tardaron en aparecer estudiantes de sommelier; también productores y enólogos tratando resolver el enigma de un lugar interesante para probar vinos, pero que no los vendía. Waldini se caracterizó por improvisar ante sus clientes. Todo lo que se descorchaba era compartido con quien allí estuviese. Nadie entendía por qué de sopetón se regalaba una copa de tinto, blanco o burbujeante.

Algunos querían estar presentes regalando cajas de vino entendiéndolo como buena publicidad. Varios grupos de bebedores se congregaban para degustar etiquetas extranjeras y una nueva clase de vinos, que algunos huevonearon por turbios y precisamente, por oler a vino. Eran de baja intervención, naturales, y el Tierras de Tomenelo de Elena Pantaleoni, una etiqueta simbolizada por el local.

Dígase ahora la verdad, era el único vino que se vendía bajo discreto acuerdo.

Vinos, pastas, pizzas bordecrujientes hechas por un pizzaiolo italiano; todo lo que allí se cocinaba era una excelente idea. Casi instantáneamente se mitificó un lugar de vinos que a pesar de lo estrecho, brillaba por su bruta calidez.

Su cierre, fue como si sólo hubiese desaparecido la preocupación de volver al mismo sitio, dejando en claro que una buena idea de no vigilarse, por muy buena que sea, al desaparecer corre el riesgo de no pertenecer a ninguna realidad.

Poco importa un lugar de vinos que nadie recuerda, porque en diez años se aprende que en esto del vino, se administran las derrotas. Hace diez años se popularizaron las degustaciones, vitrineo en tiendas especializadas, botillerías y *retail*, pero sigue siendo el vino una bebida de bajo consumo.

Hace diez años aparecieron en Chile los dos últimos escritores de vino. Difícil la entrada de nuevas letras cuando lo probable es asfixiarse en un círculo engolosinado por sellos de prestigio, y que estimula la redacción de columnas como si se tratase de un nuevo chisme. En junio se cumplen diez años de Chanchos Deslenguados, una muestra que tras una década de circuito, todavía se juzga por el tipo de vinos y no por el acontecimiento que allí ocurre: productor y público beben, conversan. ¿Alguien ha visto al dueño o gerente de una bodega conversar y tomarse más de una copa de su propia marca ante el público?

Por acá, mientras preparo el fin de este texto en medio de una degustación, nuevamente me soplan que no existen los bares de vinos. Y esta no es ocurrencia de quien escribe, lo dicen feroces bebedores de vino, quienes sufren arrebatos de franqueza y que comparten junto a los niños, el monopolio de la verdad.



El ideólogo PERFECTO

Por María Evgenia Zhukova

1.

Mi primera cita cultural en Chile, fue asistir a una charla de Marx dictada en un centro de estudios públicos. El decano universitario a cargo de la exposición, era como podría suponerse cualquier intelectual del mundo, astuto, ágil, en apariencias inmune a la desconfianza anticipada de los oyentes.

Durante la charla aguardé la aparición del ideólogo perfecto, esa clase de sujetos que amanece todos los días convertido en experto ideológico, devorando impresos hasta que vampira al creador de la ideología original, enterrando sus colmillos e interviniendo el flujo que alimentó sus ideas.

Identifiqué entre la multitud al ideólogo perfecto. Estaba allí, sentado, escuchando, asintiendo con su cabeza de arriba a abajo cada vez que piensa que está de acuerdo. Caso contrario mueve su cabeza de izquierda a derecha.

Supuse de inmediato que surgiría una pregunta en plan aniquilador. Así fue. Al final de la charla interpeló al decano diciendo, “usted cometió algunas imprecisiones a mi juicio”, luego realizó una pregunta con tortuosa pretensión, no consiguiendo daño, porque el decano lo detuvo con poderosos argumentos, escabulléndose en el escaso tiempo. No importa, el ideólogo perfecto volverá a intentarlo, porque nada pierde, porque no es ideologista académico ni ha sido mencionado en un *paper*.

Casi siempre, o puede que tal vez, el ideólogo perfecto sea un partidario trasnochado, soñador, y la ideología, un vital engranaje que conecta con su máxima frustración, la de entender todo, y no haber creado nada.

2.

La segunda cita fue por cuestiones de vino. Un asunto laboral.

Durante la degustación de una bodega tres sujetos se muestran incrédulos, opacos, viéndose indignados ante las explicaciones que se daban. Aunque silenciosos, aquel fingido rechazo delata al sustituto blando del ideólogo perfecto, el bebedor de vinos de mediano conocimiento. Estos pagan grandes sumas por establecer una relación social con el vino. Cada uno de estos sustitutos ha decidido no ser normal entre normales, aunque no se han percatado que son idénticos a si mismos. No son diferentes los sustitutos de Santiago a otros de Santiago, o a los de Buenos Aires con los de Londres, o Moscú.

El sustituto blando no es interprete de un conocimiento en particular, porque en primera instancia, se preocupa de desarrollar su intuición de bebedor, emancipa su gusto, convirtiendo las redes sociales en púlpito y sede de sus opiniones. Al cabo de un tiempo no toleran refutes y brotan sus dotes de censor apasionado, hasta el surgimiento de un mal crónico que lo lleva a establecer un conflicto entre lo bueno y lo malo. Es justo y correlativo que el “mal vino” sea para un mal bebedor, y así, continua arrasando con sus vagas apreciaciones. Podrían en el intertanto ascender al ejercicio crítico, escribir, pero no lo consiguen, solo desarrollan un principio ideológico débil, el narcisismo tribal.



3.

Una de las variantes prolíficas y templadas del ideólogo perfecto es el orador institucionalizado. En Chile existe una inclinación por construir discursos que, más allá de fomentar un clima cultural, lo que subyace en ellos es un melodrama de personalidades. En mis viajes me hablan de 'gente con ideas', que se resume en apellidos de enólogos, de periodistas, también de viticultores, especialistas, escritores (que no necesariamente son periodistas), y nadie consigue explicarme qué pensamiento o idea más allá de trabajar en el vino, dan notoriedad a sus apellidos. No existen. Las pocas que me explican y que he puesto atención, se relacionan con el uso y pretención de la palabra *terroir*, la idealización del paisaje agrario, que un lugar elegante aplica vinos elegantes, y una precaria ruralidad merece vinos embrutecidos.

Para esta última interpretación, valdría la pena preguntarse a qué responde el surgimiento del vino natural en Francia o Italia. No solamente a que el vino vuelva a un ideario de lo original posible, sino también a descoyuntar la idealización y apreciación monolítica de los paisajes europeos.

Nos hemos olvidado que la estética paisajista tiene un componente moral, y que perfectamente, se puede estar en profundo desacuerdo con la obligación de interpretarlo bajo significado. Los enólogos de industria podrán hacer vinos perfectibles en medio de la ruralidad empobrecida, así como un pequeño productor puede ignorar el principio de elegancia impuesto históricamente.

Estos cruces, demuestran que en Chile, todavía no se vuelve relevante la congruencia de pensamientos, y los escasos focos que surgen, iluminan algo que parece un patio de juegos.

4.

En su forma más pura posible, el ideólogo perfecto a pesar de sus intromisiones y arrebatos, no es un ser despreciable, por el contrario, marca evidencia que un área determinada hay indicios de conciencia. Dentro del vino chileno, no existe una ideóloga o ideólogo perfecto.

Un ideólogo perfecto disfruta el discreto encanto del escepticismo. Perspicaz y observador, detecta contaminación de palabras y pensamientos superfluos, dando cuenta de errores, pintando un nuevo cuadro con un pincel más grueso, sin importar la grandeza del creador de la ideología original, porque entiende que genialidad y conocimiento, también son compatibles con las malas ideas. Díganse a Marx.