

## RESUMEN IV SEMINARIO DEL VINO, GASTRONOMÍA Y RURALIDAD

Miércoles 24 de septiembre

La apertura del seminario contó con la presencia de Juan José Ledesma, enólogo chileno que expuso acerca del descubrimiento en el año 2011 de las cepas centenarias de Malbec en el valle del Biobío. La ponencia llevaba por nombre “Malbec bicentenario de San Rosendo” y trató de las tradiciones, usos, prácticas y leyendas en torno al vino en la región. Ledesma otorgó especial énfasis al cuestionamiento y aprendizaje en el mundo rural para realizar descubrimientos como el de las uvas “burdeos”, las cuales eran agrupadas por los productores porque maduraban antes, sin darse cuenta que se trataban de cepas Malbec. Esto se transformó en un importante hallazgo para la cultura vitivinícola.

Luego se presentó la mesa redonda “Iniciativas de valoración patrimonial y viticultura”, la que contó con la participación de Manuel Millahuinca, entomólogo argentino y Daniela Gac, profesora del Centro de Investigación Sociedad y Políticas Públicas de la Universidad de los Lagos. Millahuinca y Gac trataron sus experiencias en torno a los elementos simbólicos y la identidad del vino. Además, durante esta mesa se expuso parte de la historia agraria del país, considerando el predominio de la chicha y el agua ardiente en la colonia, la influencia del vino francés en la independencia, la consolidación de la producción de nuevas cepas chilenas y el nuevo rol del campesino en la reforma agraria. También se conversó de la creciente agroindustria, con su apogeo en la década del 80' y acerca de las prácticas productivas sustentables y los discursos e imaginarios de la agroindustria.

La primera jornada finalizó con las presentaciones del Instituto Nacional de Propiedad Industrial –INAPI- y del Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario –INDAP-. INAPI presentó el tema "Denominaciones de origen e indicaciones geográficas, motores de desarrollo local", en donde dieron a conocer el programa sello de origen como una vía para reconocer y valorar la cultura. En tanto que el Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario –INDAP- presentó el tema "Programas de desarrollo basados en patrimonio cultural rural", en donde expusieron programas de desarrollo rural para la agricultura familiar campesina.

Una vez terminada la primera jornada, los participantes pudieron ser parte del recorrido “Santiago Vinoso” que realizó Cultura Mapocho. En este tour conocieron la historia recorriendo de forma presencial puntos importantes del centro de la capital que tienen relación con la incorporación del vino como componente de la cultura del país.

Jueves 25 de septiembre

La segunda jornada comenzó con la presentación de la Ilustre Municipalidad de Alhué con la ponencia “Alhué, paisaje de conservación”. Luego se realizó la mesa redonda “Iniciativas de valoración del Patrimonio cultural Inmaterial en gastronomía” en la que participaron Gabriel Zeballos, pastelero, Director Ejecutivo de APIS pastelería y José Mancilla-Utchal, investigador de la cultura tradicional de Chiloé. Zeballos presentó el tema “Pastelería chilena, caso de la D.O de los dulces de La Ligua, V región, Chile”, mientras que Mancilla-Utchal presentó el tema “El curanto gigante de Calbuco. La gastronomía insular festiva”.

Además, durante la tarde del día jueves se realizó la mesa redonda “Turismo, patrimonio y valor económico” a cargo del Instituto de Patrimonio Turístico de la Universidad Central.

Viernes 26 de septiembre

### **Visita a la Viña Santa Rita**

El tercer y último día del seminario, realizado en la Viña Santa Rita, comenzó con la ponencia “La vitivinicultura del siglo XIX”, dictada por los profesores Félix Briones y Cecilia Hernández de la Universidad del Biobío. Ellos destacaron la importancia de René Le Feuvre, agricultor e investigador francés que trabajó activamente durante 30 años en Chile, resaltando su labor en la lucha contra la peste Filoxera Vastatrix y la creación de las escuelas prácticas de agricultura. En esta exposición también concluyeron una deuda pendiente en la valorización de agrónomos chilenos, como Manuel Rojas Labarca, quien contribuyó a la consolidación de la nueva vitivinicultura en Chile, sobre todo en los Valles del Aconcagua y del Maipo, llegando hasta el Maule.

La segunda mesa de la última jornada fue presentada por Rimisp, quienes expusieron acerca de la importancia de valorar el territorio como un laboratorio para el aprendizaje. Para esto recomendaron establecer alianzas para buscar un nuevo modelo de desarrollo que valore la cultura y la biodiversidad. También apuntaron a la necesidad de establecer estrategias territoriales y sellos diferenciales que permitan entender la identidad como un activo diferenciador, base y movilizador para el surgimiento de aquellas estrategias.

Para culminar se realizó un tour por la Viña Santa Rita que consistió en un recorrido por el patrimonio cultural y los procesos productivos de la Viña. A sólo 45 minutos de Santiago, ubicada en la zona precordillerana de Alto Jahuel, en Buin, la viña está

rodeada por un entorno natural único, donde conviven la tradición vitivinícola, la historia de Chile, la cultura y la gastronomía.

La viña Santa Rita, fue fundada en 1880 por Domingo Fernández Concha quién introduce finas cepas francesas que dan origen a sus vinos mundialmente conocidos. Su bodega, declarada Monumento Nacional, combina el trabajo con las tradicionales barricas de roble francés y americano con modernas técnicas de producción que dan a sus vinos un aroma y cuerpo únicos. Su casa patronal rodeada de un hermoso parque, también declarado Monumento Nacional, complementan el paisaje de esta tradicional viña.

Los participantes, además de conocer la antigua casa patronal - la cual cuenta con un parque de 40 hectáreas, diseñado en 1882 por el paisajista francés Guillermo Renner- tuvieron la oportunidad de almorzar en la bodega “Los patriotas”, escenario de significativos sucesos históricos asociados con la Independencia de Chile. La bodega es reconocida por haber albergado a Bernardo O'Higgins y 120 de sus soldados quienes se refugiaron allí después de combatir contra las fuerzas de la Corona Española cuando Paula Jaraquemada era la dueña de la Hacienda Santa Rita, hace más de 200 años. En honor a esos 120 patriotas se nombró 120 al conocido vino del lugar.

El IV Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad ha sido una instancia para reflexionar sobre nuestro patrimonio cultural inmaterial y el desarrollo económico y turístico que este permite. Además, sirvió como un espacio de difusión de iniciativas de fomento en materia de turismo y patrimonio relacionado y también para investigar y generar nuevas experiencias en torno a la cultura vitivinícola chilena.