

Un territorio con conflictos



Vitias antiguas. *"Hay parras que tienen doscientos años, y vitas que fueron plantadas en la colonia por los jesuitas... ¡y desde hay una vitia vieja, hay un olivo!"*

Monocultivos forestales y cédulas. *"Está lleno de forestales que han ido ocupando el espacio que antes eran vitas. Particularmente está medio el medio de suelos que en la antigüedad era bosque nativo, yo recuerdo que en el arroyo el agua corría. Y el dato directo es de la silvicultura, lluvia ácida, las alerías... contaminación. Creo que el problema es la planificación del territorio, no hubo una planificación concertada con la sociedad (...)" es una invasión.*



Incendio. *"El incendio fue tremendo. Las vitas actuaron como cortafuegos, pero se perdió toda la producción, por el calor. Y va a volver a pasar."*



Nuevas bodegas. *"El adobe ha desaparecido, pero más que modernas, son bodegas improvisadas post terremoto, es un material ligero, como para salvar la situación. Pero no son bodegas para almacenar un vino de guarda."*



Vitias perdidas. *"Hay bodegas y vitas que están totalmente plantadas con pinos... Y hay vitas que están emergiendo entre medio de los bosques de eucalipto, eucalipto, como cercadaderas buscando el sol."*



Gran industria del vino. *"El año 97 llegó Concha y Toro así, con precios razonables, el litro de vino costaba 100 pesos y la Concha y Toro llegó pagando por el kilo de uva 80 a 100 a 120... después cuando ya se perdieron las bodegas, los precios se fueron al cielo (...) no quieren ellos acá productores de vino, prefieren un productor de materia prima. Las grandes empresas vienen a comprar acá y se aprovechan de la denominación de origen y ellos venden al final la botella a buen precio."*



Impuesto a pequeños productores L.L.A. *"Yo como productor hago mi vino, lo meto en botella, lo quiero sacar al mercado, tengo que pagar casi un 40% de impuestos, por el IVA y por el impuesto de la ley de alcohol (...) una... es imposible competir con las vitas grandes, porque además que ellos manejan diferentes tasas, hacen rebaja de impuestos y uno lo paga completo."*



Pérdida de bodegas y recursos para vinificar. *"Las antiguas bodegas eran de adobe, de un ancho de medio metro, bien altas, mantenían la temperatura para el vino de guarda (...) A lo mejor estaba planificado que la vinificación muriera... llegaron pagando muy bien la uva y se dejó de hacer vino. Y dos o tres años que la viticultura se dejó de ocupar, prácticamente se perdió."*



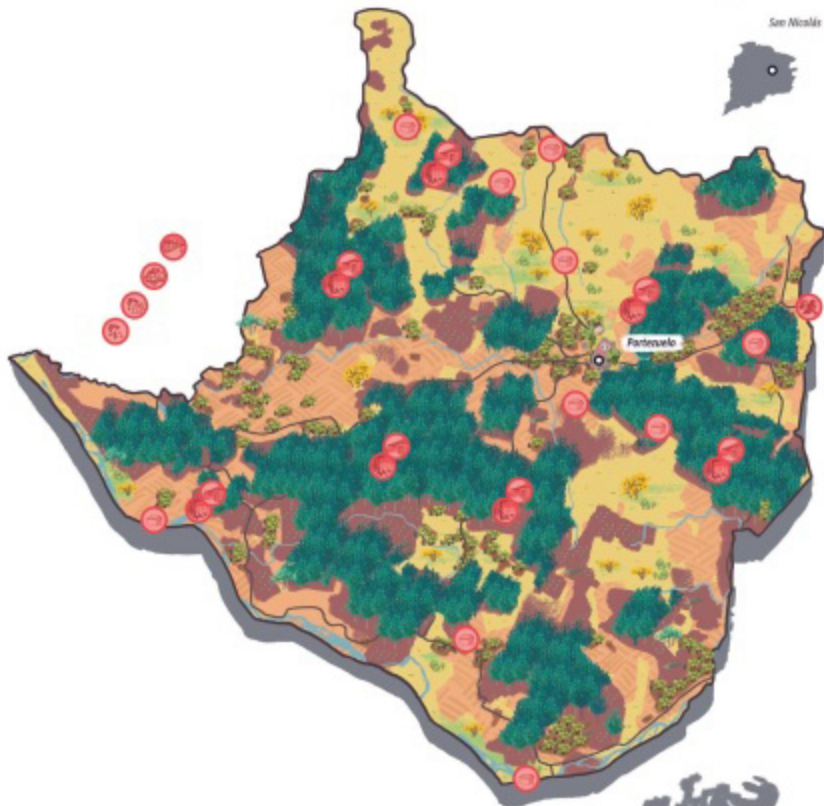
Migración población joven. *"Las papás, si un hijo que se quiere quedar en el campo, no le entregan el espacio para que ellos trabajen y se desarrollen... Cómo decirle al hijo quédate, si con suerte sobrevive el papá y así le puede ofrecer uno a la gente joven acá... Se produce también una substitución de las vitas."*



Fijación del precio de la uva. *"Llegaron pagando por el kilo de uva 80 a 100 a 100 a 120 pesos el kilo de uva... El primer año les pagó bien la uva, dos o tres años después ya mandó, porque van a tener que obligadamente venderme la uva — la gran industria consiguió su objetivo."*



Falta financiamiento para vinificación. *"Y el problema ahora es tener los recursos para volver a levantar las bodegas buenas y las tinelas... no son pocos pesos."*



Un territorio de buenos vinos y esperanza



Vitales antiguas. *“Med hay parvas que tienen dieciocho años, y vitas que fueron plantadas en la colonia por los jesuitas... y donde hay una vinta vieja, hay un alvón”.*



Zona de vinos mixtos. *“Arvilla y granítica, ni caga ni loma, más desordenado... hacia allá está el cordón montañés... es como zona mixta, entre livresas y verdias”.*



Zona de vinos generosos, rojos o licorosos. *“Son de alta graduación alcohólica. En general están en arvilla y loma, la altura permite que haya menos extracción de agua, mayor exposición al sol y altas temperaturas. Estos vinos son mucho más secos y más alcohólicos. Al estar en altura tienen buena aireación, maduran sin humedad, lo que permite una cosecha tardía”.*



Zona de vinos verdes o trusmas. *“Vitelus quiere decir que son un paquito más ácidos, más frescos, más cítricos. Saben a manzana, limón, a pimienta. Son menos apretados, muy buenos para vinos espumosos, son meros livresas. Están a orilla del río, tienen influencia marina. Son así por la influencia del río y el tipo de tierra que es un terraje suave, trusmas”.*



Zona de regadío



Zona de secano.



Vitales



Centro de acopio
Ecopartras

Centro de acopio Ecopartras. *“Todos los pequeños viticultores se juntan y vendemos con un RUT a la industria, para negociar mejor precio y sacar a todos los intermediarios: los combriches. Las empresas grandes no quieren dar espacio a los centros de acopio, porque tú en un momento determinado puedes adelantarte de toda la campaña de la campaña y tienes mucha voluntad y negocios al calor que tú quieres”.* *“Ahora está racionado todo, pero yo en forma diferente, cubo de acero inoxidable y quizá una viticultura un poco más moderna... pero quiero aquí tratarme de hacer vino a la antigua, yo no quiero hacer vino como la industria, yo quiero hacer un vino más rápido”.*



Fiesta de
vendimia

Fiesta de la vendimia. *“Antiguamente se juntaba la familia, se un mingau con la comunidad, y se daba una buena comida. Hoy día las pequeñas vitas muestran sus productos”.*



Cepas antiguas,
vita país

Cepas antiguas, vita país. *“Las cepas son País y Livresas, también Cinsault, Franciscana, y algo Carignan. Todas cepas antiguas”.*



Encuentro nacional de
palladores

Encuentro nacional de palladores. *“La instauró el Padre Ricardo Sencor para el rescate del canto popular... vienen palladores de diferentes partes del país, se hace canto a lo divino en la iglesia y el canto a lo humano en el liceo”.*



Trilla y
yegua suelta en
Capellanía

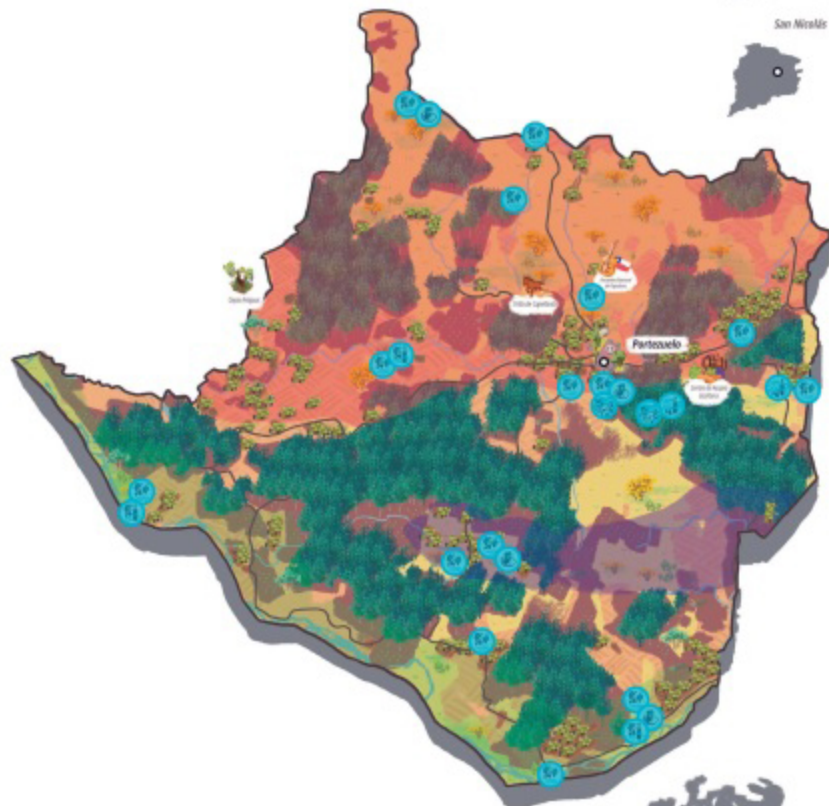
Trilla y yegua suelta en Capellanía. *“Es un evento, también Cinsault, Franciscana, y algo Carignan. Todas cepas antiguas”.*



Vitales trabajadas a la antigua. *“Son vitales que se podan a mano, las amarran a mano, se arrea con un caballo, no se usan herbicidas, sino que se sacan las malezas con arado. Así no se quema el suelo-se cuidan los paños y los biñes- y se abren surcos para que penetre la lluvia... y así se llenan las uvas”.*



Prácticas agroecológicas. *“Comparado con los hills de más al norte, aquí la cancha es manual en toda la campaña, se usa arado para desmalezar, los abonos son naturales”.*



Un territorio soñado

"Yo siempre he dicho que aquí si uno maneja bien las viñas, la materia prima de aquí de Portezuelo, sobre todo País, la mejor uva País está aquí en Portezuelo (...) A mí personalmente me gustaría que volvieran las prácticas antiguas. Retirar todo lo que son lo industrial de mi zona, donde estamos los pequeños productores, sin monocultivo de pinos, reconstruir las bodegas antiguas de adobe, trabajar con las prácticas antiguas más amigables con el medio ambiente, incorporando también tecnologías nuevas apropiadas (...) sacar una categoría de vino artesanal, con un protocolo de cómo hacer vinos antiguos y qué iba asociado (...) De forma asociativa si podríamos sacar este territorio adelante, hay que destacar Ecoparra como un lugar de asociatividad. Asociarse es una forma de luchar contra los grandes, es la única forma, el tomarse de la mano. Aquí estamos perdidos, si queremos salvar esto tenemos que juntarnos".

