



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados
Universidad de Santiago de Chile

VALORIZACIÓN DE VIDES PATRIMONIALES Y CRIOLLAS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA DE CHILE



*Valorization of heritage and creole vines
in the Chilean wine industry
Valorização de vinhas patrimoniais
e criollas na indústria da viticultura
do Chile*

Philippo Pszczółkowski

Academia Chilena de Ciencias Agronómicas y
Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos
Santiago, Chile

ORCID <https://orcid.org/0000-0001-7220-2347>
philippopsz49@gmail.com

Pablo Cañón Amengual

Universidad Mayor
Santiago, Chile

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-0402-0810>
pablo.canon@umayor.cl

Gastón Gutiérrez-Gamboa

INIA Cauquenes, Instituto de Investigaciones Agropecuarias
y Centro de Investigación e Innovación VitiScience
Santiago, Chile

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-3207-850X>
gaston.gutierrez@inia.cl

Volumen 13, número 38, 54-71, enero 2026

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/gd1pad10>

Recibido

7 de noviembre de 2024

Aprobado

25 de noviembre de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

DOSSIER Patrimonio étílico:

**Paisajes y espacios de
producción, circulación y
consumo**

Cómo citar

Pszczółkowski, P., Cañón Mengual,
P. y Gutiérrez-Gamboa, G. (2026).
Valorización de vides antiguas y criollas
en la industria vitivinícola de Chile.
RIVAR, 13(38), 54-71.

<https://doi.org/10.35588/gd1pad10>

ABSTRACT

In Chile, creole vines originate mostly from crosses of vines introduced during Spanish colonization, such as Listán Prieto and Moscatel de Alejandría, both recognized as heritage vines. These vines are distributed from the Arica and Parinacota Region to the Araucanía Region, mainly in rainfed areas, and their genetic diversity constitutes an important resource for strengthening the resilience of viticulture in the face of climate change. In the formal and artisanal wine industry, these varieties are used in different products, such as dry and sweet wines, sparkling wines, Pintatani, Chacolí, Chicha, Pipeño, Pajarete, Asoleado, and especially Pisco. Currently, there are initiatives to rescue heritage and criolla vines in the country, which seek to evaluate their oenological potential for commercialization. In this context, heritage and criolla vines represent not only a historical and cultural heritage, but also a strategic resource for a more diversified, resilient, and territorially relevant viticulture, whose study and appreciation are fundamental to addressing the climatic, productive, and identity challenges of the Chilean wine sector. This technical review summarized relevant information on the origin, diversity, and use of heritage and criolla vines in Chile, highlighting their historical value and current potential.

KEYWORDS

Vitis vinifera L., heritage vines, creole vines, Chile, wine products.

RESUMEN

En Chile, las vides criollas provienen mayoritariamente de cruzamientos de cepas introducidas durante la colonización española, como Listán Prieto y Moscatel de Alejandría, ambas reconocidas como vides patrimoniales. Estas vides se distribuyen desde la Región de Arica y Parinacota hasta la Región de La Araucanía, principalmente en zonas de secano, y su diversidad genética constituye un recurso relevante para fortalecer la resiliencia de la viticultura frente al cambio climático. En la industria vinícola formal y artesanal, estas variedades son utilizadas en distintos productos, como vinos secos y dulces, espumantes, Pintatani, Chacolí, Chicha, Pipeño, Pajarete, Asoleado y especialmente Pisco. Actualmente, existen iniciativas de rescate de vides patrimoniales y criollas en el país que buscan evaluar su potencial enológico para su comercialización. En este contexto, estas variedades representan no solo una tradición histórica y cultural, sino también un recurso estratégico para una vitivinicultura más diversa, resiliente y territorialmente pertinente, cuyo estudio y valorización resultan claves para enfrentar los desafíos climáticos, productivos y de identidad del sector vitivinícola chileno. Este artículo es una revisión bibliográfica técnica que sintetiza información relevante sobre el origen, diversidad y uso de las vides patrimoniales y criollas en Chile, destacando su valor histórico y su actual potencial.

PALABRAS CLAVE

Vitis vinifera L., vides patrimoniales, vides criollas, Chile, productos vitivinícolas.

RESUMO

No Chile, as variedades de uvas crioulas provêm de cruzamentos de videiras introduzidas durante a colonização espanhola, como a Listán Prieto e a Moscatel de Alejandría, ambas reconhecidas como vinhas patrimoniais. Estas videiras estão distribuídas desde a Região de Arica e Parinacota até a Região de La Araucanía, principalmente em zonas de sequeiro, e sua diversidade genética constitui um recurso relevante para fortalecer a resiliência da viticultura face às alterações climáticas. Na indústria vitivinícola formal e artesanal, essas variedades são utilizadas em diferentes produtos, como vinhos secos e doces, espumantes, Pintatani, Chacolí, Chicha, Pipeño, Pajarete, Asoleado e, principalmente, Pisco. Atualmente, existem iniciativas de resgate de vinhas patrimoniais e crioulas no país que procuram avaliar o seu potencial enológico para comercialização. Neste contexto, as variedades patrimoniais e crioulas representam não só uma tradição histórica e cultural, mas também um recurso estratégico para uma viticultura mais diversificada, resiliente e territorialmente relevante, cujo estudo e valorização são fundamentais para enfrentar os desafios climáticos, produtivos e de identidade do setor vitivinícola chileno. Este artigo é uma revisão bibliográfica técnica que sintetiza informação relevante sobre a origem, diversidade e uso das vides patrimoniais e crioulas no Chile, destacando seu valor histórico e seu potencial atual.

PALAVRAS-CHAVE

Vitis vinifera L., vinhas patrimoniais, vinhas crioulas, Chile, produtos vitivinícolas.

Introducción

En Latinoamérica, en general, las variedades criollas tienen su principal origen en cruza- mientos de vides patrimoniales introducidas durante la conquista y colonia española, como lo son Listán Prieto (sin. País, Misión, Misionera, Negra del Perú, Criolla Chica) y Moscatel de Alejandría (sin. Blanca Italia) (Aliquó et al., 2017; Meneses et al., 2024). Sin embargo, en algunos casos, solo una de estas variedades está presente en el cruzamiento, siendo el segundo parental una variedad de introducción más tardía, e incluso alguna criolla (Aliquó et al., 2017; Meneses et al., 2024). En Chile, es posible constatar el uso, declarado conscientemente o el uso no declarado inconsciente e incluso obviado, por parte de la industria formal y/o artesanal, de variedades patrimoniales y criollas en diferentes productos vitiviní- colas comerciales (Gutiérrez-Gamboa y Fourment, 2024). Entre estos, se destacan los vinos artesanales de raíces coloniales, como el Pintatani, el Chacolí, la Chicha, o en vinos secos, vinos dulces, generoso, licorosos, espumantes, como así también los provenientes de las denominaciones de origen nacional, como el Pajarete, el Asoleado y el Pisco. Por otra parte, actualmente hay importantes trabajos tendientes a rescatar las variedades patrimoniales y criollas en Chile, que buscan determinar su potencialidad enológica para el desarrollo de nuevos productos comerciales (Pszczółkowski et al., 2022), constituyendo una valiosa oportu- nidad para desarrollar productos diferenciados que contribuyan a fortalecer el potencial vitivinícola, turístico y gastronómico de sus áreas de cultivo.

En este sentido, la revalorización de las variedades patrimoniales y criollas en la industria vitivinícola chilena, impulsada por factores comerciales, culturales y técnicos, no solo con- tribuye a la diversificación enológica y a la preservación del patrimonio agrícola, sino que también representa una respuesta estratégica ante el cambio climático y la creciente de- manda de productos diferenciados y de alto valor agregado (Gutiérrez-Gamboa y Four- ment, 2024). El objetivo de esta revisión es analizar el papel de las variedades de vid criolla y patrimonial en la industria vitivinícola chilena, evaluando su impacto en la diversificación de productos, su relevancia cultural y económica regional, y su potencial para responder a desafíos contemporáneos como el cambio climático y la valorización de identidades locales.

Variedades criollas y patrimoniales en Sudamérica

Las variedades criollas son el resultado de la hibridación natural y la adaptación local de cepas europeas introducidas durante la colonización, particularmente las derivadas de Lis- tán Prieto (sin. País) y Moscatel de Alejandría (sin. Blanca Italia). Las variedades patrimo- niales son aquellas cepas euroasiáticas que fueron introducidas en Sudamérica durante la colonización entre los siglos XVI y XVIII (Aliquó et al., 2017) y que han sido preservadas por generaciones por comunidades campesinas mediante manejo tradicional, pudiendo estar asociadas a una identidad local y a sistemas históricos del territorio (ODEPA, 2022). Su conservación y uso consciente en productos con Denominación de Origen (DO) reflejan su relevancia histórica y cultural, sirviendo como puente entre las prácticas tradicionales y las necesidades actuales de diversificación enológica y rescate del patrimonio agrícola local (Pszczółkowski et al., 2022).

En el último siglo y medio, la producción de vinos en Chile ha estado regida por criterios asociados al paradigma francés (Lacoste et al, 2015a, 2016). El paradigma francés en la producción vitivinícola hace referencia al enfoque tradicional que los técnicos franceses han establecido como su modelo de producción, enfocándose principalmente en el terruño o «terroir» y las Denominaciones de Origen Controladas (AOC) para la elaboración de vinos envejecidos en barricas de roble. Sin embargo, desde hace unos quince años a la fecha, existe un incipiente despertar entre académicos, productores y enólogos jóvenes, en cuanto a buscar diversificar y valorizar productos vitivinícolas con las variedades patrimoniales, particularmente de País y Moscatel de Alejandría, además de algunas criollas, como Torontel, Blanca Ovoide y Pedro Giménez y minoritarias como Carignan, Semillon, Cinsault, Chasselas, entre otras.

Las variedades criollas han sido señaladas o descritas en Sudamérica, particularmente, en Perú (Mendoza et al., 2022), Argentina (Aliquó et al., 2017) y Chile (Pszczółkowski y Lacoste, 2016; Meneses et al., 2024). Se han descrito además otras variedades minoritarias como Grosse Méridle, Gros Colman, Cinsault, entre otras (Gutiérrez-Gamboa et al., 2020; Pszczółkowski et al., 2022). En el caso de las variedades criollas, sus principales parentales son las patrimoniales Listán Prieto y Moscatel de Alejandría (Aliquó et al., 2017), aunque también existen otros diversos cruzamientos. La identificación de las regiones o localidades donde se cultivan vides patrimoniales y criollas resulta fundamental, ya que permite establecer conexiones con los productos elaborados a partir de ellas.

Uso de variedades patrimoniales y criollas en productos vitivinícolas chilenos

Norte Grande

El Norte Grande contempla a las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta. Se habla de vinos del desierto a los productos elaborados en el Norte Grande, entre los cuales destaca el Pintatani, producido en Codpa y los vinos producidos a partir de País, Gross Colman y Tamarugal en la Estación Experimental Canchones (Castro et al., 2015; Lanino-Alar, 2019). Castro et al. (2015) y Peña-Neira (2016), al describir el vino Pintatani, señalan la existencia de las variedades patrimoniales como País y Moscatel de Alejandría, además de variedades criollas como Moscatel Rosada, Blanca Ovoide y otra posible criolla, denominada Arete. Es importante destacar que la historia del Pintatani tiene raíces históricas con el virreinato del Perú.

En los oasis de Pica, Matilla y Quisma, la Cooperativa Lagar de los Oasis realiza un importante trabajo con variedades patrimoniales y criollas en colaboración con instituciones públicas y privadas (Figura 1). Estos materiales vegetales han sido valorizados mediante la producción de vinos secos y dulces con variedades como País, Canela, Blanca Ovoide y Moscatel Rosada, con la que elaboran un vino naranja y un vino blanco etiquetado como Pica. En 2024, sus vinos lograron destacarse en la Guía Mesa de Cata del Club Amantes del Vino (CAV), alcanzando 93 puntos en las categorías «Dulces y fortificados» y «Naranja».

Figura 1. Establecimiento de nuevos viñedos a partir de variedades criollas en Pica, Región de Tarapacá

Figure 1. New vineyards from Criolla varieties planted in Pica, Tarapacá Region



Fuente: fotografía de los autores. Source: authors' photograph.

En los denominados vinos del desierto se incluye también el vino de altura Ayllú, producido en San Pedro de Atacama y Toconao por la Cooperativa de Viñateros de Altura Lickanantay. En el caso de Ayllú, destaca el uso de las variedades País y Moscatel de Alejandría, esta última para producir un vino seco y uno naranja, pero, además, se observa una producción de vinos principalmente con variedades de origen francés como Malbec, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir y Chardonnay.

Norte Chico

El Norte Chico está formado por las regiones de Atacama, Coquimbo y la zona norte del río Aconcagua. El vino de la Pajarete (DO) es producido en el valle del Huasco, Región de Atacama. De acuerdo a Sotomayor (1987), el Pajarete se elaboraba con las variedades País y Moscatel de Alejandría, además de las criollas Moscatel de Austria (sin. Torrontés Sanjuanino), Torontel y Moscatel Rosado. Este producto, por producirse en los mismos valles de la DO Pisco, es posible agregarle todas las variedades utilizadas en la producción de este último, como las criollas Pedro Giménez y Moscatel Amarilla.

Recientemente, se realizó una prospección de vides en el valle del Huasco (Pszczółkowski et al., 2022), en el que se caracterizaron treinta accesiones usadas por pequeños productores de Pajarete. Los resultados revelaron una alta heterogeneidad, con 18 genotipos distintos, incluyendo variedades criollas como Albilla, Negra Alargada, Rosada, Rosada Talquina e Italiana Blanca. Además, se identificaron accesiones (NN-368 y NN-370) no registradas en

bases de datos nacionales (INIA) e internacionales (VIVC). Cuatro de estas provienen del cruce entre Listán Prieto y Moscatel de Alejandría, mientras que tres derivan de Moscatel de Alejandría y una variedad no identificada. Tres accesiones no se consideraron aptas para Pajarete: dos son uvas de mesa (Cardinal y Flame Seedless) y una es Isabella (*Vitis labrusca* × *V. vinifera*).

La legislación chilena no define las variedades específicas para la producción de Pajarete, aunque establece que no debe elaborarse con uvas de mesa ni con especies distintas a *V. vinifera* L., como la variedad Isabella (Pszczółkowski et al., 2022). En el valle del Huasco, donde se han encontrado variedades criollas, numerosos productores artesanales utilizan estas uvas sin destacar su presencia. Entre los Pajaretes más reconocidos de pequeños productores locales se encuentran Armidita y Ernesto Perfecto, producidos respectivamente por las familias de Lady Ramírez y Eduardo Cortés Páez, quienes emplean variedades patrimoniales como País, Moscatel de Alejandría y la criolla Moscatel de Austria (sin. Torrontés Sanjuanino). En el valle de Elqui, la Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui (CAPEL) también utiliza Moscatel de Alejandría para elaborar su Pajarete Huancara. Dicha práctica refleja la conexión entre la tradición y las variedades patrimoniales en la producción de este vino dulce chileno.

Los cinco valles del Norte Chico de Chile, que incluyen Copiapó y Huasco en la Región de Atacama, y Elqui, Limarí y Choapa en la Región de Coquimbo, conforman el territorio exclusivo para la producción de Pisco (DO). Los piscos se envasan solo diferenciándose por su graduación y tiempo de guarda y envejecimiento. El destacar su origen varietal no es parte de su tradición, aun cuando en etiquetas antiguas es posible encontrar menciones como Ytalia (Moscatel de Alejandría) o Uva Pastilla (Moscatel Rosada). En la actualidad, se pueden encontrar algunas excepciones, como el Pisco Malpaso, que está elaborado a partir de Pedro Giménez. El Pisco Gobernador señala genéricamente «Moscatel seleccionado», mientras que el Waqar señala «Muscat grapes», aludiendo al paradigma anglosajón. El Pisco chileno es definido como un aguardiente andino joven, elaborado a partir de variedades criollas y la patrimonial Moscatel de Alejandría, posicionando a este producto en el territorio sudamericano andino, por tradición y material genético criollo (Pszczółkowski y Lacoste, 2016).

En las últimas décadas, algunas empresas de la región pisquera han incluido en su oferta vinos secos y espumosos elaborados principalmente con la criolla Pedro Giménez, además de vinos dulces (Late Harvest) a base de Moscatel Rosada y Moscatel de Alejandría. Sin embargo, es común que utilicen el nombre sinónimo «Pedro Jiménez», lo cual puede generar confusión, ya que a veces se asocia erróneamente con la variedad española Pedro Ximénez, que incluso aparece en algunas etiquetas.

Zona central de Chile

La zona central de Chile, que se extiende desde el río Choapa hasta el río Maule, sigue principalmente el paradigma francés, lo que dificulta encontrar productos elaborados de variedades patrimoniales o criollas. Sin embargo, el vino Chacolí destaca como una excepción. Este vino, originado en la época colonial española, se elaboraba en varias regiones desde el valle del Huasco hasta Los Ángeles, alcanzando su apogeo en el siglo XIX (Lacoste et al., 2015a). Hoy, es un producto relicto a la comuna de Doñihue, donde se celebra anualmente la Fiesta del Chacolí. La decadencia del Chacolí en Chile se debe a que el paradigma francés desvalorizó, tanto las variedades utilizadas, como los métodos artesanales de elaboración. Sin embargo, ha perdurado entre segmentos populares y campesinos (Lacoste et al., 2015a).

La Chicha, bebida tradicional de la zona central de Chile que alcanzó su apogeo en el siglo XIX, si bien el paradigma francés la ha relegado, permanece arraigada en la cultura rural y en las Fiestas Patrias chilenas (Lacoste et al., 2015c). Sin embargo, se ha demostrado que la penetración de la chicha es transversal en la sociedad debido a su papel como medio de socialización (Castro San Carlos et al., 2015). Su legitimidad dentro de la cultura tradicional se refleja en el lugar que tiene la chicha en la solemne Parada Militar que se realiza anualmente en honor a las Glorias del Ejército y que inaugura el presidente de la República (Lacoste et al., 2015c). La chicha también es parte del folklore y poesía popular con la famosa cueca «Chicha de Curacaví» de Petronila Orellana, en estrofas de la Lira Popular, en recopilaciones de «Canto a lo humano» (Castro San Carlos, 2016) en la canción «Ni chicha ni limoná» de Víctor Jara y en la canción «Violeta Ausente» de Violeta Parra y reinterpretada por Los Jaivas.

La Chicha de Curacaví es una bebida típica que resulta de la fermentación de uva y se caracteriza por la cocción en fondos de cobre, la cual es originaria de la provincia de Melipilla (Lacoste et al., 2015c). Se le ha otorgado una distinción bajo la Ley 19.039 del año 1991 por el Ministerio de Economía y el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) y, además, se ha registrado a este producto como Indicación Geográfica (IG) el 2017, año en que las autoridades también le entregaron un Sello de Origen con la finalidad de proteger comercialmente los productos tradicionales del país.

Maule sur, Ñuble y Biobío

El INIA ha propuesto el uso de la variedad País para la producción de Terciopelo (un vino en mezcla con Côt Rouge) y chicha (11,5° G.L.) en la región sur del Maule, dando lugar a productos como la chicha País Mágico, elaborada por la Cooperativa Vitivinícola de Loncomilla. Ha propuesto también la elaboración de vinos dulces para País, bajo la denominación Late Harvest (14° G.L.), vinos licorosos (18° G.L.) y vino reserva (13° G.L.). En la elaboración de Late Harvest se utilizan también otras variedades, como Torontel, especialmente en el producido por Viña Caliboro. Esta misma variedad, se está usando en la producción de vinos blancos fermentados con orujos, con lo cual se obtienen vinos de color naranja, como los que comercializa Maturana Winery en San Javier.

El vino pipeño se produce al sur del río Maule se produce y ha sido reconocido oficialmente el 19 de julio de 2023 por el SAG como una bebida alcohólica única bajo el contexto de promover el desarrollo de la Agricultura Familiar Campesina (AFC). Lacoste et al. (2015a) de-

finen al pipeño como un vino elaborado principalmente con las variedades País y Moscatel de Alejandría, además de otras criollas. Entre las variedades criollas usadas sin intención en la elaboración del pipeño, dado que se encuentran en su área de elaboración, podrían estar algunos genotipos desconocidos. El vino pipeño se ha mantenido vigente hasta el día de hoy, gracias a la bebida conocida popularmente bajo el nombre de «terremoto» (elaborado a partir de vino pipeño, helado de piña y fernet u otro *bitter*), y el «chichón», resultante de una mezcla entre chicha y pipeño, consumidos preferentemente durante las fiestas patrias (Lacoste et al., 2015b).

En el Maule sur se ha promovido la revalorización de las variedades patrimoniales y criollas, particularmente de País. En la elaboración de vinos a partir de estas variedades se han usado técnicas de vinificación modernas, obteniéndose vinos secos, rosados, dulces y espumantes. En este contexto, también destacan iniciativas como AlMaule, orientadas a la producción de vinos País frescos, de perfil frutal, acidez marcada y menor intervención, estilos que dialogan con las preferencias del consumidor actual y refuerzan la identidad territorial de la variedad. En cuanto a los espumantes, constituye un ejemplo lo logrado por Miguel Torres, con su espumante Estelado, producido a partir de la variedad País, y por la Cooperativa Vitivinícola de Loncomilla, con su espumante OVO a partir de Blanca Ovoide. Respecto a esta última criolla, es la más extendida en Chile, desde el Norte Grande (sin. Tamarugal y Cristal), Norte Chico (sin. Huasquina), hasta las regiones del Maule, Ñuble y Biobío (sin. Cristal), sin desconocer su presencia en los faldeos del volcán Rano Kau, en la Isla de Pascua.

En el área de secano comprendida entre la ribera sur del río Mataquito y norte del río Biobío, se elaboran los vinos generosos y licorosos de la DO Asoleado, reconocida como tal en 1953. Estos vinos tuvieron un gran apogeo hacia fines del siglo XIX, sin embargo, el hábito de consumo promovidos por el paradigma francés debilitó a muchos de los productores de Asoleado, situación que persiste hasta hoy (Lacoste et al., 2015b). En ese sentido, es más fácil encontrar vinos dulces, de graduaciones alcohólicas de 11,5 a 14,0° G.L., bajo la denominación de Late Harvest, los cuales son considerados más comerciales por los productores.

Se impone así un nuevo paradigma, el anglosajón, que vuelve a debilitar el patrimonio hispano-criollo. Durante los últimos años se ha explorado la posibilidad de reposicionar el Asoleado en el mercado nacional y se han realizado investigaciones para caracterizar el estado actual de su producción y potenciales proyecciones (Reyes y Lladser, 2024). En este sentido, la producción de Asoleado se mantiene en su zona de origen, asociada a pequeños productores de la variedad País, quienes lo elaboran por razones comerciales, aunque también hay un componente vinculado a la preservación del patrimonio y la conexión familiar y emocional. Existe una diversidad de estilos y de calidades de Asoleado, que van desde aquellos que no cumplen con las condiciones mínimas de venta hasta otros que se destacan por su calidad y precio, especialmente los de la Viña Erasmo de Caliboro y la Cooperativa de Loncomilla. Los productores Guillermo Cáceres, Mariano Loyola y Clemente Torres, y la Viña González Bastías ocupan el término Asoleado. La viña Cancha Alegre ha seguido un camino diferente y están produciendo un País Soleado, sin usar el término asoleado en su etiqueta comercial.

La separación de las regiones de Ñuble y Biobío ha reducido la promoción de los productos vitivinícolas del Biobío, principalmente por el auge del Valle de Itata, lo que ha afectado significativamente la economía de los productores de la Región del Biobío. Sin embargo, la variedad País ha experimentado un renovado interés enológico y patrimonial, particularmente en sectores como Millapoa, donde persisten viñedos antiguos asociados a la viticultura tradicional del sur de Chile. Un ejemplo de esta valorización es el vino Millapoa elaborado por Viña Miguel Torres, iniciativa orientada a rescatar el carácter territorial y patrimonial de estos viñedos históricos mediante una vinificación que enfatiza frescura, autenticidad varietal y expresión de origen.

El enólogo Roberto Henríquez ha desempeñado un papel relevante en el posicionamiento contemporáneo de los vinos País del Biobío, promoviendo el rescate de viñedos centenarios, la viticultura de secano y una elaboración de mínima intervención orientada a destacar identidad, patrimonio cultural y expresión territorial. En la actualidad, la Cooperativa Campesina Los Notros está rescatando vides centenarias, principalmente de la variedad País (Figura 2), ubicadas en los alrededores de Nacimiento, y que están inmersas bajo los bosques de pino y eucalipto que actualmente caracterizan el escenario natural de la zona. Esta cooperativa se inició hace más de 50 años con la finalidad de trabajar en torno la producción vitivinícola de la zona, sin embargo, la dictadura militar limitó su asociatividad por más de 15 años. Los terrenos comprados, inicialmente para la actividad vitivinícola, se usaron para habilitar un terminal de buses, que funciona hasta el día de hoy, mano a mano con la producción vitivinícola, hecho único en el mundo. Los productores de la región trabajan en una estrategia para exportar vinos a Brasil, en donde, en conjunto con especialistas de la Universidad de Concepción y la Pontificia Universidad Católica de Chile, están elaborando vinos rosados frescos y de gran acidez, principalmente a partir de vides antiguas de la variedad País. Tales experiencias han contribuido a reposicionar la variedad País del sur de Chile dentro de circuitos especializados y mercados internacionales interesados en vinos de origen, frescura y autenticidad.

Figura 2. Vides de la variedad País (sin. Listán Prieto)
ubicadas en los alrededores de Nacimiento, Región del Biobío
Figure 2. País (sin. Listán Prieto) vines located in Nacimiento, Biobío Region



Fuente: fotografía de los autores. Source: authors' photograph.

Regiones sur y austral como la nueva frontera del vino chileno

El cambio climático ha ampliado la frontera vitivinícola nacional a latitudes australes, comprendidas en torno de las 37° 50' a las 46° 50' L.S., abarcando las regiones de la Araucanía, Los Ríos, Los Lagos y Aysén. En su desarrollo ha primado el paradigma francés, desarrollándose sus viñedos exclusivamente a base de variedades europeas, principalmente francesas adaptadas a climas fríos, como Chardonnay y Pinot Noir. Las variedades patrimoniales País y Moscatel de Alejandría han logrado establecerse principalmente en la zona norte de Malleco, particularmente en Angol. En la región también se encuentra la variedad minoritaria Chasselas, de ciclo precoz y tradicionalmente asociada a los viñedos suizos, introducida por colonos europeos en la provincia. Dada su adaptación local, esta variedad podría, a futuro, valorizarse como un elemento distintivo en la producción de espumantes o vinos secos en la región, de manera similar a cómo las variedades patrimoniales y criollas han contribuido a la identidad vitivinícola en regiones ubicadas al norte del río Biobío.

La Región de La Araucanía cuenta con uno de los viñedos Moscatel de Alejandría más australes y antiguos de Chile, que interesantemente es trabajado por los reclusos del Centro de Estudio y Trabajo (CET) de Angol, que se encuentran en proceso de reinserción social (Figuras 3 y 4). Posiblemente, es el único recinto penitenciario que produce vinos en el mundo. El viñedo fue establecido en 1970 y ha estado a cargo del Sargento Primero Jaime López

hasta su jubilación, pasando a manos de Marco Palma y posteriormente a José Riveros. Tal experiencia ha fomentado la creación de nuevas alianzas estratégicas tanto con instituciones estatales como privadas, recibiendo visitas de representantes locales y empresarios de la zona. En esa línea, han sido incorporados al proyecto de la Ruta del Vino de la Araucanía, iniciativa liderada por viñeros y empresarios de la zona. La fruta producida en este centro penitenciario se vende comúnmente a distintas bodegas de la zona como Kutralkura y Aynco, los cuales han logrado obtener vinos de alta calidad a partir de esta materia prima, produciendo vinos secos y ensamblajes.

Figura 3. Información sobre viñedo Moscatel de Alejandría, ubicado en el Centro de Estudio y Trabajo de Angol, Malleco, Región de La Araucanía

Figure 3. Moscatel de Alejandría vineyard information, located in the Centro de Estudio y Trabajo in Angol, Malleco, La Araucanía Region



Fuente: fotografía de los autores. Source: authors' photograph.

Figura 4. Paisaje de viñedo Moscatel de Alejandría, ubicado en el Centro de Estudio y Trabajo de Angol, Malleco, Región de La Araucanía
Figure 4. Moscatel de Alejandría vineyard lanscape, located in the Centro de Estudio y Trabajo in Angol, Malleco, La Araucanía Region



Fuente: fotografía de los autores. Source: authors' photograph.

De acuerdo a estudios de ampelografía clásica realizadas en prospecciones se han descubierto vides de la especie *V. labrusca* en parronales y viñedos de la zona. En este sentido, algunos viñedos se han establecido a partir de esquejes provenientes de vides antiguas conducidas en parronal, las cuales se caracterizan por su elevada productividad y su capacidad de mantener la producción incluso tras eventos de heladas primaverales. En este contexto, dicho material vegetal ya adaptado a la zona podría constituir un recurso de interés para fortalecer la resiliencia climática local, sin embargo, se debe considerar que la normativa vigente actualmente restringe la elaboración de vinos a partir de especies distintas de *V. vinifera* L.

¿Hacia dónde ir?

En un contexto global donde el mercado del vino enfrenta problemas de competitividad, la revalorización de las variedades patrimoniales en la viticultura chilena se alinea con una tendencia emergente hacia la diferenciación y autenticidad, como ocurre en denominaciones de origen europeas. Estudios recientes, como los realizados en las DO Bierzo y Rueda, muestran cómo la integración de elementos únicos del territorio, incluyendo la geografía, la historia y los métodos de producción tradicionales, permite no solo destacar en mercados internacionales, sino también revitalizar regiones vitivinícolas con alto potencial de diferenciación (Baraja et al., 2023; Jorge-Martín y Fernández Portela, 2024). De manera similar, el resurgimiento de las variedades patrimoniales y criollas en Chile podría no ser simplemente un movimiento local, sino una respuesta estratégica al mercado global que busca productos auténticos y diferenciados. Dicha autenticidad se convierte en un factor clave para generar valor añadido, permitiendo a los pequeños productores competir en mercados externos de alta exigencia. De acuerdo a datos de ProChile, se ha demostrado un notorio avance en la internacionalización de los vinos producidos en Itata con un aumento de 262 mil litros exportados por Ñuble a un total de 311 mil litros, con un valor total (FOB) que creció de US\$ 1.663.000 a US\$ 2.668.000 el año 2022 (ProChile, 2023). La presencia de estos vinos ha aumentado en países como Estados Unidos, China, Corea del Sur, Reino Unido, Brasil, Canadá, Alemania, Bélgica, Francia y Noruega.

El desafío de la comercialización de las variedades patrimoniales y criollas en Chile radica en superar las limitaciones de escala y aceptación por parte del consumidor, por lo que es de suma importancia integrar estrategias colaborativas entre pequeños productores, grandes bodegas y actores clave del mercado. Este enfoque puede tomar inspiración del caso de éxito de la variedad Mencía en la DO Bierzo, donde la diferenciación territorial, el rescate de viñedos antiguos y el valor añadido del paisaje contribuyeron a su internacionalización (Jorge-Martín y Fernández, 2024). En Chile, iniciativas similares ya están en marcha, como el trabajo de Vigno y Almaule, que han logrado transformar variedades locales y minoritarias como País y Carignan en productos diferenciados para mercados nacionales e internacionales (Cejudo-Bastante et al., 2018; Gutiérrez-Gamboa y Moreno-Simunovic, 2019). De forma adicional, aunque fuera de la concepción hispano-criolla, Tayu («nuestro», en mapudungun), proyecto colaborativo entre Viña San Pedro y la Comunidad Mapuche Buchahueico, ha contribuido a la valorización territorial de Purén mediante la elaboración de vinos a partir de Pinot Noir proveniente de vides cultivadas por familias mapuche del sector. Esta iniciativa ha contado con apoyo de instrumentos públicos orientados al desarrollo productivo y ha permitido posicionar la propuesta de manera diferenciada en

mercados internacionales. De esta forma, la colaboración entre actores locales, junto con el respaldo de políticas públicas, acciones privadas y proyectos de investigación resulta esencial para superar las limitaciones de escala al generar economías de cooperación. Los esfuerzos gubernamentales a partir de las instituciones del estado y Gobiernos Regionales han demostrado ser aliados estratégicos al abrir oportunidades para pequeños productores y al fortalecer iniciativas privadas interesadas en exportar vinos en países que prioricen la sostenibilidad y la autenticidad.

Conclusión

En los últimos años se ha observado un incipiente quehacer tendiente a revalorizar variedades patrimoniales y criollas por parte de las empresas vitivinícolas, favoreciendo la visibilidad de la pequeña y mediana industria nacional. En zonas como el Norte Grande, Norte Chico, Maule sur, Ñuble, Biobío y La Araucanía es posible identificar diversas iniciativas orientadas a la valorización de variedades patrimoniales y criollas en distintos productos vitivinícolas. Entre las variedades patrimoniales, País ha sido la que ha alcanzado mayor proyección, destacando en la elaboración de vinos secos, rosados, espumantes y generosos, los cuales han logrado posicionarse en distintos mercados y obtener reconocimiento en ferias y espacios especializados. En el caso de las variedades criollas, Pedro Giménez y Blanca Ovoide han mostrado un desarrollo relevante: la primera principalmente en la producción de vinos secos, destilados y espumantes, y la segunda con resultados destacados en vinos espumantes. En la actualidad, existen diversas líneas de investigación orientadas a la identificación, caracterización y evaluación del potencial vitícola y enológico de nuevas variedades criollas, con el objetivo de fortalecer la diversidad vitícola, promover su valorización territorial y generar nuevas oportunidades de desarrollo y diferenciación para el sector.

Declaración de autoría

Philippo Pszczółkowski: Conceptualización, análisis formal, investigación, metodología, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Pablo Cañón Amengual: Conceptualización, validación, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Gastón Gutiérrez-Gamboa: Conceptualización, análisis formal, investigación, metodología, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Referencias

- Aliquó, G., Torres, R., Lacombe, T., Boursiquot, J.M., Laucou, V., Gualpa, J., Fanzone, M., Sari, S., Pérez Peña, J. y Prieto, J.A. (2017). Identity and parentage of some South American grapevine cultivars present in Argentina. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 23(3), 452-460. DOI [10.1111/ajgw.12282](https://doi.org/10.1111/ajgw.12282)
- Baraja Rodríguez, E., Herrero Luque, D. y Martínez Arnáiz, M. (2023). Paisaje y viñedos en la DO «Rueda»: De la diferenciación a la singularidad. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 98, 1-33. DOI [10.21138/bage.3492](https://doi.org/10.21138/bage.3492)
- Castro San Carlos, A. (2016). Chicha y sidra de manzana en Chile (1870-1930): Manzanas con identificación de origen. *RIVAR*, 3(9), 4-26.
- Castro San Carlos, A., Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). Entre Pintatani y Codpa: Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013. *RIVAR*, 2(6), 70-86.
- Cejudo-Bastante, M.J., del Barrio-Galán, R., Heredia, F.J., Medel-Marabolí, M. y Peña-Neira, Á. (2018). Location effects on the polyphenolic and polysaccharidic profiles and colour of Carignan grape variety wines from the Chilean Maule region. *Food Research International*, 106, 729-735. DOI [10.1016/j.foodres.2018.01.054](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.054)
- Gutiérrez-Gamboa, G. y Fourment, M. (Eds.). (2024). *Latin American Viticulture Adaptation to Climate Change. Perspectives and Challenges of Viticulture Facing up Global Warming*. Springer. DOI [10.1007/978-3-031-51325-1](https://doi.org/10.1007/978-3-031-51325-1)
- Gutiérrez-Gamboa, G., Liu, S.Y. y Pszczółkowski, P. (2020). Resurgence of minority and autochthonous grapevine varieties in South America: A review of their oenological potential. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(2), 465-482. DOI [10.1002/jsfa.10003](https://doi.org/10.1002/jsfa.10003)
- Gutiérrez-Gamboa, G. y Moreno-Simunovic, Y. (2019). Terroir and typicity of Carignan from Maule Valley (Chile): the resurgence of a minority variety. *OENO One*, 53(1), 75-93. DOI [10.20870/oenone.2019.53.1.2348](https://doi.org/10.20870/oenone.2019.53.1.2348)
- Jorge-Martín, R. y Fernández Portela, J. (2024). Situation and recent changes in quality and internationalization in the DO Bierzo: The territory as added value for export survival. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 100, 1-34. DOI [10.21138/bage.3384](https://doi.org/10.21138/bage.3384)
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F., Cussen, F., Soto, N., Rendón, B., Mujica, F., Aguilera, P., Cofré, C., Núñez, E. y Adunka, M. (2015a). Vinos típicos de Chile: Ascenso y declinación del chacolí (1810-2015). *Idesia*, 33(3), 97-108. DOI [10.4067/s0718-34292015000300014](https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300014)
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F. y Mujica, F. (2015b). El pipeño: Historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile. *Idesia*, 33(3), 87-96. DOI [10.4067/s0718-34292015000300013](https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300013)

- Lacoste, P., Pszczółkowski, P., Briones, F., Aguilera, P., Mujica, F. y Garrido, A. (2015c). Historia de la chicha de uva: Un producto típico en Chile. *Idesia*, 33(2), 87-96. DOI [10.4067/s0718-34292015000200011](https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000200011)
- Lanino-Alar, M. (2019). Vino del Desierto: Una oportunidad para recuperar una tradición de la agricultura del desierto. *Idesia*, 37(2), 3-4. DOI [10.4067/s0718-34292019000200003](https://doi.org/10.4067/s0718-34292019000200003)
- Meneses, M., Castro, M.H. y Hinrichsen, P. (2024). Genetic characterization of Criolla and European grapevines recently found in Chile: A key step for Their Rescue and Conservation. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2024, 4817877. DOI [10.1155/2024/4817877](https://doi.org/10.1155/2024/4817877)
- Mendoza, K., Aliquó, G., Prieto, J. A., Blas, R., Torres, J., Casas, A., Grados, M., Aybar, L. y Torres, M. (2022). Prospection and identification of traditional-heritage Peruvian grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) from Ica and Cañete valleys. *Vitis*, 61, 47-51. DOI [10.1051/bioconf/20235601004](https://doi.org/10.1051/bioconf/20235601004)
- ODEPA (21 de diciembre de 2022). *Estudio para el desarrollo de un catastro de variedades tradicionales de nuestro país y de sus guardadoras y guardadores*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile. <https://www.odepa.gob.cl/publicaciones/estudios/estudio-para-el-desarrollo-de-un-catastro-de-variedades-tradicionales-de-nuestro-pais-y-de-sus-guardadoras-y-guardadores>
- Peña-Neira, A. (Coord). (2016). Rescate de cepas patrimoniales y recuperación del potencial productivo de vino Pintatani en el Valle de Codpa, Región de Arica y Parinacota. PYT-2016-0350. Ministerio de Agricultura, Observatorio para la Innovación Silvoagropecuaria y la Cadena Agroalimentaria y Fundación para la Innovación Agraria. <https://opia.fia.cl/601/w3-article-78263.html>
- ProChile (18 de diciembre de 2023). Proyecto para Valle del Itata de ProChile permitió que 39 empresas realizaran exportaciones de vino entre 2021 y 2023. ProChile. <https://www.prochile.gob.cl/noticias/detalle-noticia/2023/12/18/proyecto-para-valle-del-itata-de-prochile-permiti%C3%B3-que-39-empresas-realizaran-exportaciones-de-vino-entre-2021-y-2023>
- Pszczółkowski, P., Ganga, M.A., Véliz, L., Castro, M.H., Meneses, M., Castro, A., Cañón, P. y Hinrichsen, P. (2022). Molecular and ampelographic characterization of genotypes used for Pajarete wine, an old Denomination of Origin from Huasco and Elqui Valleys in northern Chile. *Vitis*, 61(1), 37-44.
- Pszczółkowski, P. y Lacoste, P. (2016). Variedades criollas, una oportunidad para el pisco de Chile. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo*, 48(1), 239-251.
- Reyes Muñoz, M. y Lladser Urzúa, J. (2024). Recovering the Asoleado: A heritage of the rainfed of Maule Valley. En G. Gutiérrez Gamboa y M. Fourment (Eds.), *Latin American Viticulture Adaptation to Climate Change* (pp. 103-116). Springer.

Sotomayor, J.P. (22 al 27 de noviembre de 1987). Denominación de Origen: Vino Asoleado y Pajarete. En *I Simposio Internacional sobre Denominación de Origen de productos vitivinícolas en América Latina* (Tomo 1, pp. 298-313). La Serena, Chile.