



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

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

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

Valorization of ancient and creole vines
in the Chilean wine industry
Valorização de vinhas antigas e crioulas
na indústria da viticultura do Chile

Philippe Pszczółkowski
Academia Chilena de Ciencias Agronómicas y
Asociación 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
INA 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 etílico:
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, criolla grape varieties originate from crosses of vines introduced during Spanish colonization, such as Listán Prieto and Moscatel de Alejandría, with later-introduced varieties or other criollas. These ancient vines, more than 35 years old (OIV-VITI 703-2024), are found in warm rainfed areas with low-fertility soils, and their genetic diversity is relevant to 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 criollo vines in the country, mostly led by public entities, which seek to evaluate their oenological potential for commercialization. The revaluation of Hispanic-Creole wine in Chile in recent decades reflects a phenomenon similar to that of other sociocultural movements, suggesting that wine culture is deeply linked to social changes in the country. This review summarized relevant information on the origin, diversity, and use of autochthonous grapevines in Chile, highlighting their historical value and current potential.

RESUMEN

En Chile, las variedades de vid criolla provienen de cruzamientos de cepas introducidas durante la colonización española, como Listán Prieto y Moscatel de Alejandría, junto con variedades introducidas posteriormente o incluso con otras criollas. Estas vides antiguas, con más de 35 años (OIV-VITI 703-2024), se encuentran en zonas cálidas de secano con suelos de baja fertilidad, y su diversidad genética es relevante para 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 criollas en el país, mayormente lideradas por entidades públicas, que buscan evaluar su potencial enológico para su comercialización. La revalorización del vino hispano-criollo en Chile en las últimas décadas refleja un fenómeno similar al de otros movimientos socioculturales, sugiriendo que la cultura del vino está profundamente ligada a los cambios sociales del país. Este artículo es una revisión bibliográfica que sintetiza información relevante sobre el origen, diversidad y uso de las vides criollas en Chile, destacando su valor histórico y su actual potencial.

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, juntamente com variedades introduzidas mais tarde ou mesmo com outras crioulas. Estas vinhas antigas, com mais de 35 anos (OIV-VITI 703-2024), encontram-se em zonas quentes de sequeiro, com solos de baixa fertilidade, e a sua diversidade genética é relevante para 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 crioulas no país, na sua maioria lideradas por entidades públicas, que procuram avaliar o seu potencial enológico para comercialização. A revalorização do vinho hispano-crioulo no Chile nas últimas décadas reflete um fenómeno semelhante ao de outros movimentos socioculturais, sugerindo que a cultura do vinho está profundamente ligada às mudanças sociais no país. Este artigo é uma revisão bibliográfica que sintetiza informação relevante sobre a origem, diversidade e uso das vides crioulas no Chile, destacando seu valor histórico e seu potencial atual.

KEYWORDS

Vitis vinifera L., ancient vines, autochthonous vines, Chile, wine products.

PALABRAS CLAVE

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

PALAVRAS-CHAVE

Vitis vinifera L., vinhas antigas, vinhas autóctonas, Chile, produtos vitivinícolas.

Introducción

En Latinoamérica, en general, y en Chile, en particular, las variedades criollas tienen su principal origen en cruzamientos de vides patrimoniales introducidas durante la conquista y colonia española, como lo son, Listán Prieto (sin. País, Mision, Misionera, Negra del Perú, Criolla Chica) y Moscatel de Alejandría (sin. Blanca Italia) (Aliqué et al., 2017). 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 (Aliqué et al., 2017). 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 fundacionales y criollas en diferentes productos vitivinícolas 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 criollas en Chile, que buscan determinar su potencialidad enológica para el desarrollo de productos comerciales (Pszczółkowski et al., 2022), constituyendo una valiosa oportunidad para desarrollar productos diferenciados que contribuyan a fortalecer el potencial vitivinícola, turístico y gastronómico de sus áreas de cultivo (Gutiérrez-Gamboa et al., 2020).

La vitivinicultura perteneciente a la pequeña y mediana agricultura está llevando a cabo cambios trascendentales, logrando ocupar espacios de participación que en las décadas pasadas no existían dado a las corrientes paradigmáticas que promovieron sistemáticamente la elitización del vino chileno. Debido a esto, no tan solo fueron relegadas las Denominaciones de Origen (DO) de nuestro territorio, sino que también, disminuyó considerablemente el consumo per cápita de vino, dada la estigmatización de su consumo, la cual fue relacionada al alcoholismo en sectores populares y a la disminución en la productividad jornalera. Este hecho fue promovido por sectores del Partido Liberal, liderados por el expresidente Arturo Alessandri Palma. El Boletín Mensual de la Liga Nacional contra el Alcoholismo «Vida Nueva» fue el espacio usado para estigmatizar el consumo de alcohol por las clases populares de la nación, asociación fundada por políticos y empresarios como Jorge Montt, Guillermo Rivera, Carlos Van Buren y Eliodoro Yáñez.

Esta estigmatización no tan solo se produjo en el ámbito productivo, sino también en el académico, en donde las universidades siguen transfiriendo conocimientos vitivinícolas en estricta relación al tecnicismo francés, no dando cabida a los conocimientos de viticultura de secano y de vinificación de cepas patrimoniales, propios de nuestra concepción hispano-criolla. Destaca la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Chile y la Universidad de Talca entre estas instituciones, contrario a la Universidad de Concepción y el INIA, quienes desde décadas ya trabajaban en estrecha relación con la vitivinicultura patrimonial. Libros como *Vinos y viñas de Chile* y *Orígenes del vino chileno* hacen escasa referencia a la producción y origen vitivinícola hispano-criollo. En contraposición, libros como *La vid y el vino en el Cono Sur de América*, *El Pisco nació en Chile* y *Guerra del Pacífico, la Batalla del Pisco*, incluyendo el libro científico *Latin American Viticulture Adaptation to Climate Change*, valoran la cultura hispano-criolla y ponen en manifiesto su importancia y contribución al desarrollo vitivinícola nacional.

La revalorización de las variedades criollas y patrimoniales en la industria vitivinícola chilena, impulsada por factores culturales y técnicos, no solo contribuye 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 demanda de productos diferenciados y de alto valor agregado. 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, 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 Listán Prieto (sin. País) y Moscatel de Alejandría (sin. Blanca Italia). Las variedades patrimoniales son aquellas cepas euroasiáticas que fueron introducidas en Sudamérica durante la colonización entre los siglos XVI y XVIII (Aliqué et al., 2017) y que han sido preservadas por generaciones por comunidades campesinas mediante manejo tradicional, manteniéndose asociadas a una identidad local y a sistemas históricos del territorio. 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 terreno 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 Listán Prieto y de Moscatel de Alejandría, además de algunas criollas, como Blanca Ovoide y Pedro Giménez.

Las variedades criollas han sido señaladas o descritas en Sudamérica, particularmente, en Perú (Mendoza et al., 2022), Bolivia (Mejía et al., 2021), Argentina (Aliqué et al., 2017) y Chile (Pszczółkowski y Lacoste, 2016). Se han descrito además otras variedades minoritarias como Grosse Mérille, 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 (Aliqué et al., 2017), aunque también existen otros diversos cruzamientos. La identificación de las regiones o localidades donde se cultivan vides criollas y patrimoniales 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 genéricamente de vinos del desierto a los productos elaborados en el Norte Grande (Lanino-Alar, 2019), entre los cuales destaca el Pintatani, producido en Codpa. Castro et al. (2015), al describir el vino Pintatani, señalan la existencia de las variedades fundacionales como País y Moscatel de Alejandría, además de variedades criollas como Moscatel Rosada, Blanca Ovoide y una posible criolla, denominada Arete. Es importante destacar que la historia del Pintatani tiene raíces históricas con el virreinato del Perú. Dado el carácter artesanal de la elaboración del Pintatani, el uso de las variedades para su elaboración puede asumirse sin intencionalidad, sin la debida valorización del hecho.

En los vinos del desierto, Lanino-Alar (2019) se enfoca principalmente en los elaborados en la localidad de Pozo Almonte, en las cuales se han encontrado variedades como Gross Colman, Ahmeur Bou Ahmeur, País y Torrontés Riojano (sin. Moscatel Amarilla). Tales variedades se han usado para producción de vinos de nicho, tanto secos como dulces, asociado a industrias como el turismo y la gastronomía. Se habría encontrado e identificado una nueva variedad criolla en la zona, la Tamarugal, sin embargo, ha sido demostrado que ella es sinonimia de la criolla Huevo de Gallo (sin. Blanca Ovoide), tal como se consigna en el *Vitis International Variety Catalogue* (VIVC).

En los oasis de Pica, Matilla y Quisma, investigadores del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) han señalado la presencia de variedades minoritarias como Dodrelyabi, Ahmeur Bou Ahmeur, variedades de uvas de mesa, como Sultanina, Flame Seedless, Emperor y Red Globe, la variedad País y las criollas Canela (sin. Castellana), Moscatel Rosada, Torrontés Sanjuanino, Moscatel Amarillo y varios genotipos desconocidos.

La Cooperativa Lagar de los Oasis realiza un importante trabajo con variedades criollas y patrimoniales en colaboración con instituciones públicas y privadas (Figura 1). Estos materiales vegetales han sido valorizados mediante la producción de vinos secos y dulces con uvas como País, Canela, Cristal (sin. Blanca Ovoide) y Moscatel Rosada, con la que elaboran un vino naranjo y un vino blanco etiquetado como Pica, aunque sin carácter comercial debido a su pequeño volumen y a las restricciones del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 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 «Naranjo», siendo la mayor distinción obtenida por un vino de la Región de Tarapacá en la historia de esta guía.

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 del autor. Source: photograph by the author.

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 naranjo, pero, además, se observa una producción ligada fuertemente al paradigma francés, al producir vinos principalmente con las variedades 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.

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 *Vitis 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 pisco 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. Ello podría confirmar la aprehensión del uso de variedades criollas y patrimoniales en la industria vitivinícola y el ámbito técnico de Chile.

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 con 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. 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 y en estrofas de la Lira Popular o en recopilaciones de «Canto a lo humano» (Castro San Carlos, 2016).

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 (mezcla con Cot 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) definen 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 como NN-245, NN-311, NN-330, NN-310 y NN-314, recientemente descritas mediante ampelografía clásica y molecular por estudiantes de la Universidad Mayor, en vides ubicadas en el valle del Itata en viñedos de Ránquil pertenecientes a la Viña Castellón. 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).

El INIA, a través del proyecto «Caracterización y valorización de vides y vinos del Maule», ha realizado importantes colectas con la participación de 70 productores, abarcando el 80% de la Región del Maule (Minagri, 2022). Este proyecto ha identificado 71 plantas con genotípico único, es decir, que su base genética no coincide con ninguna registrada a la fecha. Dichos cultivares han sido clasificados en tres grupos: las de origen europeo o norteamericano (37), las de origen sudamericano o criollas (27) y las de origen desconocido, pero con genética europea (7). En el grupo de las vides criollas de origen sudamericano se identificaron: San Francisco (sin. Black Prince, Dolcino), Cereza (sin. Ceresina), Huevo de Gallo, Moscatel Amarillo, Pedro Giménez, Canela, Moscatel Rosado (sin. Rosada de Talca, Pastilla, entre otras), Oro Campo y Torontel. Dentro del grupo de las criollas de genotípico desconocido, NN (NN-128, NN-166, NN-168, NN-170, NN-176, NN-273, NN-311, NN-313 y NN-321). El análisis de diversidad genética permitió identificar 18 vides únicas que pueden ser consideradas como descendientes de las vides patrimoniales que introdujeron los colonizadores en Chile. En el grupo de las 18 criollas sin identidad conocida, se han identificado las siguientes variedades en los cruzamientos: Breval Negro (sin. Moscatel Negra y Breval), Listán Prieto, Moscatel de Alejandría y Muscat à Petit Grains (sin. Moscatel Blanca). Este proyecto descifró la identidad genética de una nueva variedad criolla denominada como Caliboro, la cual está ubicada en la Viña La Reserva, de la misma localidad. La identificación se llevó a cabo en un parronal de más de 100 años de edad, marcando un hito en la comunidad, en la que el productor y gerente de la viña, Javier Rousseau Solar, está propagando para su cuidado y próximo establecimiento.

En las regiones del Maule, Ñuble y Biobío existe, desde hace unos 15 años, una revalorización de las variedades patrimoniales y criollas, particularmente de País y Blanca Ovoide. En la elaboración de vinos a partir de estas variedades se han usado técnicas de vinificación modernas, obteniéndose vinos secos, dulces y espumantes. En cuanto a estos últimos, 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 peque-

ños 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. Por otra parte, el sommelier Mario Astudillo está jugando un rol relevante, impulsando la adscripción de la Municipalidad de San Javier como Ciudad Creativa de la UNESCO y la creación de la primera Asociación de Productores de Vino Asoleado de Chile a la cual pertenecen empresas y productores que se encuentran en proceso para utilizar la DO Asoleado en sus vinos. También pertenecen los productores Guillermo Cáceres, Mariano Loyola y Clemente Torres, y la Viña González Bastías, quienes ocupan el término Asoleado, pero sin asociarlo a la DO. 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 reciente del Valle de Itata, lo que ha afectado significativamente la economía de los productores de la Región del Biobío. 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 eucaliptus que actualmente caracterizan el escenario natural de la zona.

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 del autor. Source: photograph by the author.

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. Es interesante destacar que, a la fecha, han logrado despejar 15 hectáreas de vides que estaban ubicadas debajo de pinos y eucaliptos, en antiguos viñedos cercanos a Nacimiento, en Millapoa y La Palmilla, actividad realizada por los propios cooperados en forma asociativa. Su actividad ha logrado posicionar a Nacimiento en el escenario vitivinícola nacional, y hacia el año 2023, celebraron la 4^{ta} versión de la Fiesta del Vino Ancestral, cuyo objetivo fue poner en valor los vinos de la variedad País. El Biobío ha logrado establecer la Mesa Regional de Enoturismo, integrada también por diversos organismos públicos y privados como Viña Los Troncos y Viña María Carlota, Viña Santa Ángela, la Cooperativa Campesina Los Notros, Viña Quima y Luz de Luna-Millapoa, Viñateros El Carretero, Viña Quinta Rosa y Cacique Maravilla, así como el Sernatur, INDAP, CORFO y representantes de las municipalidades de Florida, Santa Juana y Nacimiento. 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 (Ignacio Serra) y la Pontificia Universidad Católica de Chile (Edmundo Bordeu), están elaborando vinos rosados frescos y de gran acidez, principalmente a partir de vides antiguas de la variedad País.

Regiones sur y austral como la nueva frontera del vino chileno

El calentamiento global ha ampliado la frontera vitivinícola nacional a latitudes australes, comprendidas en torno a 37° 50' a 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, por condiciones climáticas, solo tienen cabida en la zona norte de Malleco y, las criollas no han tenido cabida en la búsqueda de su posible utilización. Para esta vasta región es posible nombrar solo una variedad minoritaria, la Chasselas, de gran precocidad, emblemática de los viñedos suizos e introducida, por sus colonos en la provincia de Malleco la cual, potencialmente, pudiera ser valorizada a futuro con el fin de imprimir un sello distintivo a vinos secos, tal como las variedades patrimoniales y criollas lo pueden hacer en regiones al norte del río Biobío.

No obstante, 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. 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 (Figuras 3 y 4). Tal experiencia ha fomentado la creación de nuevas alianzas estratégicas tanto con instituciones estatales como privadas, recibiendo visitas de representantes locales y nacionales como el SAG, el FOSIS, ProChile, Consorcio I+D Vinos de Chile y empresarios de la zona. En esa línea, han sido incorporados al proyecto de la Ruta del Vino de la Araucanía, iniciativa liderada por viñas de la zona y diferentes empresarios. La fruta produ-

cida en este centro penitenciario se vende 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 del autor. Source: photograph by the author.

Figura 4. Paisaje de 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 landscape, located in the Centro de Estudio y Trabajo in Angol, Malleco, La Araucanía Region



Fuente: fotografía del autor. Source: photograph by the author.

De acuerdo a estudios de ampelografía clásica se han descubierto vides de la especie *Vitis labrusca* en parronales y viñedos de la zona. En ese sentido, los viñedos se han establecido a partir de esquejes provenientes de vides antiguas conducidas en parronal, produciendo una gran cantidad de fruta, incluso posterior a un evento de helada primaveral. Así, este material vegetal ya insertado en la zona podría ser un material vegetal de interés para la resiliencia climática del lugar en cuanto a uva de mesa, ya que la legislación, en la actualidad, no permite la producción de vinos a partir de especies diferentes a *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 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. 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. La colaboración entre actores locales, junto con el respaldo de políticas públicas y proyectos de investigación, como los liderados por el INIA y la Universidad de Talca, resulta esencial para superar las limitaciones de escala al generar economías de cooperación. Los esfuerzos gubernamentales a partir de ProChile y Gobiernos Regionales han demostrado ser aliados estratégicos al abrir oportunidades para pequeños productores chilenos interesados en exportar vinos en países que prioricen la sostenibilidad y la autenticidad como los monopolios escandinavos.

Si bien se han realizado avances significativos en la valorización de las variedades criollas y patrimoniales en la viticultura chilena, persisten barreras estructurales y culturales que

limitan su adopción plena por parte de la industria. Una de las razones principales es la fuerte influencia del paradigma francés, el cual ha dominado tanto la producción como la formación técnica, relegando históricamente las cepas autóctonas y los métodos tradicionales a un segundo plano (Pszczółkowski y Lacoste, 2016). Este sesgo ha generado resistencia por parte de grandes bodegas y productores hacia variedades como País y Moscatel de Alejandría, percibidas como menos competitivas frente a cepas internacionalmente reconocidas como Cabernet Sauvignon o Merlot. Por otro lado, la falta de investigación continua y promoción enológica ha llevado a que muchas de estas variedades sean utilizadas sin intención en productos como el pipeño o la chicha, lo cual refuerza su asociación con prácticas rurales y de bajo valor comercial (Lacoste et al., 2015b). Tal situación no solo limita su proyección en mercados más amplios, sino que también dificulta la consolidación de un enfoque sostenible a largo plazo.

El cambio climático impone desafíos significativos a la viticultura chilena, especialmente en términos de déficit hídrico y temperaturas extremas. Las variedades patrimoniales y criollas, como País y Moscatel de Alejandría, han demostrado una notable adaptación a estas condiciones adversas, dado su comportamiento fisiológico lo que las convierte en candidatas prometedoras para una viticultura más resiliente y sostenible (Gutiérrez-Gamboa y Fourment, 2024). El portainjerto naturalizado R32, obtenido a partir de colectas en el norte de Chile, ha logrado mejorar la eficiencia en el uso del agua y mantener la productividad de las vides, incluso bajo escenarios de estrés hídrico (Villalobos-Soublett et al., 2022). Los investigadores han mostrado que R32 resultó ser el menos estresado bajo condiciones de escasez de agua, incluso menos que el 140 Ruggeri, conocido comúnmente por ser tolerante al estrés hídrico. Estos hallazgos sugieren que la integración de las distintas variedades de vid con portainjertos adaptados o naturalizados podría mitigar los efectos negativos del cambio climático en la viticultura. Por lo tanto, es esencial profundizar en el estudio y la aplicación de estas combinaciones para promover prácticas vitivinícolas más sostenibles y resilientes en Chile.

Conclusión

Si bien en los últimos años se ha observado un incipiente quehacer tendiente a revalorizar variedades patrimoniales como País y Moscatel de Alejandría, junto a algunas criollas como Pedro Giménez y Blanca Ovoide, la mentalidad de las empresas vitivinícolas y de muchos enólogos, marcada por el paradigma francés, sigue muy vigente, enmascarando la visibilidad de las variedades mencionadas. No obstante, en regiones del Norte Grande, Norte Chico, Maule sur, Ñuble, Biobío y La Araucanía, es posible señalar casos de valorización de variedades patrimoniales y criollas en algunos productos vitivinícolas. Lo señalado una notable menor aceptación en regiones de la zona central y en las nuevas regiones australes, desarrolladas a consecuencia del cambio climático antropogénico, donde el paradigma francés se mantiene con fuerza. Se suma a lo anterior un nuevo paradigma, el norteamericano, el cual ha dificultado el renacer de vinos como el Asoleado y Pajarete, prefiriendo los productores de sus zonas de producción y comercializar vinos generosos bajo la denominación de Late Harvest.

Mas las dificultades señaladas no han impedido que la academia, el INIA, algunas empresas vitivinícolas, productores y enólogos jóvenes, visualicen con mayor claridad la oportunidad de diversificación de los vinos a través de su elaboración con variedades patrimoniales y

criollas. De las variedades patrimoniales, ha sido País la más exitosa, siendo los vinos secos, vinos espumantes y vinos generosos, los más destacados, llegando a posicionarse en distintos mercados internacionales y alcanzando notoriedad en ferias locales. En cuanto a la producción de Pisco, ha sido Moscatel de Alejandría la de mayor importancia. En las variedades criollas, Pedro Giménez y Blanca Ovoide son las más exitosas, la primera con vinos secos y vinos espumantes, y la segunda con vinos espumantes. En cuanto a la producción de Pisco, ha sido Pedro Giménez la más victoriosa, en menor medida, Moscatel Rosada y Moscatel de Austria y, marginalmente, Torontel y Moscatel Amarilla. En la actualidad existen trabajos tendientes a la identificación de variedades criollas y a la determinación de su potencial enológico, en búsqueda de enriquecimiento de la diversidad, puestas en valor y nuevas oportunidades comerciales.

Declaración de autoría

Philippe 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.
- 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)

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)

Minagri (2022). *Investigadores INIA han identificado 18 vides únicas criollas en el Maule*. Ministerio de Agricultura. <https://minagri.gob.cl/noticia/investigadores-inia-han-identificado-18-vides-unicas-criollas-en-el-maule/>

Mejía, N., Oliva, O. y Ocarez, N. (2021). Caracterización genética de las principales variedades patrimoniales y criollas del Valle de los Cintis, Bolivia (p. 15). En J.A. Prieto (Ed.), *Libro de Resúmenes* (INTA ed.). EEA.

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)

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.

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.

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.

Villalobos-Soublett, E., Verdugo-Vásquez, N., Díaz, I. y Zurita-Silva, A. (2022). Adapting Grapevine Productivity and Fitness to Water Deficit by Means of Naturalized Rootstocks. *Frontiers in Plant Science*, 13, 870438. DOI [10.3389/fpls.2022.870438](https://doi.org/10.3389/fpls.2022.870438)