

TERROIR Y TERRITORIO

CASOS DE LA PEQUEÑA VITIVINICULTURA EN EL CENTRO SUR DE CHILE¹

TERRITORY AND TERROIR:
CASES OF SMALL-SCALE WINE PRODUCTION IN THE CENTRAL SOUTH PART OF CHILE

BEATRIZ EUGENIA CID-AGUAYO ²
EDUARDO LETELIER ARAYA ³
PABLO SARAVIA RAMOS ⁴
JULIEN VANHULST ⁵

- 1 Este artículo se desarrolló en el marco del proyecto Fondecyt Regular N°1190020 "Comunalización y Heterogeneidades Económicas: espacio de diálogo en torno a casos en el centro sur de Chile" y Fondecyt de Iniciación: N°11170232. Participaron como colaboradores en la redacción de este artículo Nelson Varroza Athens e Isidora Troncoso.
- 2 Doctorada en Sociología
Universidad de Concepción, Concepción, Chile
<https://orcid.org/0000-0003-0105-3553>
beatriz.cid@gmail.com
- 3 Doctor (c) en Economía Social
Universidad de Concepción, Concepción, Chile
Candidato Doctoral de Mongragon Unibertsitatea
<https://orcid.org/0000-0001-7086-6625>
eletelier@ucm.cl
- 4 Doctor en Sociología
Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile
Profesor
<https://orcid.org/0000-0001-6835-169X>
pablo.saravia@upla.cl
- 5 Doctor en Sociología
Universidad Católica del Maule, Talca, Chile
Profesor
<https://orcid.org/0000-0001-9644-4543>
julien@ucm.cl

La vitivinicultura es parte del paisaje chileno: en tres valles perviven formas socioecológicas tradicionales de vitivinicultura, cuyas prácticas representan formas hacer y saber que cuestionan y negocian con los procesos de la gran industria. En el presente artículo se expone el trabajo realizado con cinco organizaciones en los valles de Marga-Marga, Lontué e Itata, a través de entrevistas y cartografía social, con el fin de relevar los conflictos socioterritoriales, las prácticas productivas y económicas de los pequeños productores y sus estrategias de inserción de mercado. En definitiva, la sostenibilidad de estas experiencias se juega en recuperar el gusto por un vino local, de sabores diversos, arraigados en las condiciones de los territorios.

Palabras clave: vitivinicultura campesina, Chile, paisaje, *terroir*, socioecología.

Wine production is part of the Chilean landscape. In three valleys, traditional socioecological forms of wine production still prevail, practices that represent ways of doing and knowing that question and negotiate with large industry's processes. Work was made with five organizations in the Marga-Marga, Lontué and Itata valleys, through interviews and social cartography, revealing the socio-territorial conflicts, productive and economic practices of small-scale producers and their market insertion strategies. The sustainability of these experiences looks to recover the taste for local wine, different flavors, ingrained in the conditions of the territories.

Keywords: peasant wine production, Chile, landscape, *terroir*, socioecology.

I. INTRODUCCIÓN

La vitivinicultura es parte del paisaje del centro y centro Sur de Chile. Pese a la hegemonía del agronegocio, ha sido posible encontrar, en tres valles, la pervivencia de formas tradicionales de vitivinicultura, sustantivamente distintas a la producción industrial. Nos acercamos a ellas bajo la pregunta de cómo han pervivido en un paisaje crecientemente agroindustrial, y si sus prácticas pueden representar respuestas a problemas socioambientales contemporáneos. Nuestra hipótesis es que los vinos campesinos -y su construcción local del *terroir*- constituyen formas de hacer y saber que cuestionan, pero también dialogan, con los procesos hegemonizados por la gran industria vinificadora, representando, asimismo, ejercicios locales de sustentabilidad socio-ecológica. En su conjunto, el documento comenta, específicamente, la literatura nacional sobre la producción vitivinícola, la cual ha estado enfocada en su historicidad y actuales procesos económico-políticos, describiendo los procesos de estandarización, concentración y orientación a mercado externo de la industria (sobre todo el trabajo de Lacoste, Castro, Briones y Mujica, 2015; Lacoste *et al.*, 2016; y otros autores que se revisan en el capítulo siguiente). Estos estudios, sin embargo, no profundizan en la cuestión de la pervivencia y condición de la vitivinicultura campesina en contextos donde predomina la agroindustria. De igual forma, el texto dialoga con la bibliografía especializada respecto a la relación entre agricultura campesina y agroindustria (Goodman y Watts, 1997; Van der Ploeg, 2010; entre otros), como también con la abocada a los procesos de transición hacia formas más integrales de producción (Goodman, Dupuis y Goodman, 2011; Escobar, 2016).

El artículo se apoya en el FONDECYT REGULAR N° 1190020 “Comunalización y Heterogeneidades Económicas: espacio de diálogo en torno a casos en el centro sur de Chile” que trabaja con cinco organizaciones: Cooperativa Vitivinícola Marga-Marga en el Valle del mismo nombre; la Cooperativa Caupolicán, en el Valle de Lontué, y las organizaciones COPABIO, Viñateras Bravas del Itata y Ecoparra, en el Valle del Itata. La labor aquí expuesta consistió en observar, a partir de las herramientas conceptuales de la ecología política y la sociología rural, tres casos de producción vitivinícola, para describir los problemas socioterritoriales que ellos enfrentan, como también las apuestas socioecológicas y estrategias económicas que les han permitido pervivir en un contexto adverso; apuestas que, creemos, representan caminos posibles para una vitivinicultura sustentable. En este marco, el texto contribuye a problematizar una actividad tradicional que ha sido invisibilizada detrás de la gran industria del vino, como también -a partir de la documentación de sus prácticas- a la discusión por formas de producción agroecológicamente más sustentables.

Antecedentes de la vitivinicultura en Chile: afrancesamiento, concentración y globalización

La vitivinicultura chilena se remonta a tiempos coloniales (Townsend y Tiefenbacher, 2011) cuando tempranamente destacan productos territorializados, como vinos asoleados de Cauquenes y Concepción (actual valle del Itata) y los pajaretes del Huasco y Elqui (Muñoz, 2012). Ambos vinos, finos, licorosos y dulces, de menor volumen y mayor precio, se ajustaban a las necesidades de pequeños productores que, debido al mal estado de las rutas, tenían dificultades llevar sus vinos a centros urbanos (Lacoste *et al.*, 2016). Hasta el año 1880 estos vinos fueron muy valorados, sin embargo, luego de la Guerra del Pacífico, su posición en el consumo de elite fue desplazada por productos importados -jerez y oporto- favorecidos por menores aranceles y por el consumo ostentoso de postguerra (Lacoste *et al.*, 2016). Distinto fue el caso del conocido como “pipeño” -vino a granel, de uva país, molienda a pie, fermentación en lagares abiertos y conservación en pequeños barriles de madera - y de la “chicha” -de menor tiempo de fermentación-, que se consolidan como productos de acceso popular y espacio productivo de las pequeñas viñas (Lacoste *et al.*, 2015).

Los vinos tradicionales fueron objeto de intervención por parte de la Sociedad Nacional de Agricultura que promovía el paradigma enológico francés. El pipeño fue inferiorizado al describirse como “un vino bruto” (Lacoste *et al.*, 2015, p. 90). Las grandes viñas introdujeron cepas, cubas de roble, tecnología francesa y trajeron enólogos, como René F. Le Feuvre, profesor de la Quinta Normal de Agricultura, cuyo lema era “hacer de Chile la Francia de América del Sur” (Briones, 2006, p. 126). Sus esfuerzos estandarizaron la producción, desplazando en el mercado interno los vinos tradicionales. Las políticas industrialización sustitutiva de importaciones luego de la Segunda Guerra Mundial, promovieron que estas grandes viñas ocuparan la demanda nacional. A partir del golpe de Estado de 1973, en el marco de reformas liberalizadoras, la industria se volcó a la exportación: para 1999 Chile exportaba el 80% de su producción y el año 2004 se empinaba como quinto productor mundial. Ello, condujo a una nueva oleada modernizadora y fuertemente concentrada que incentivaría el encadenamiento entre la viñatería campesina y la gran industria como proveedores de uva (Crowley, 2000). En 1995, la normativa aceptaría la vinificación de uva de mesa (Ministerio de Agricultura, 1995), con lo cual entran al mercado uvas de cepas no viníferas, incluso desechos de fruta, deprimiendo los precios pagados a los proveedores (Letelier y Bustos, 2015). Para el año 2014, la superficie total de vides viníferas alcanzó 137.593 hectáreas. Las exportaciones, para el año 2017 alcanzaron USD 1.520,2 millones, concentradas en tres empresas (Lima, 2015). Ello contrasta con que 64% de la producción de vid se desarrolla en predios menores a 5 hectáreas, mayoritariamente ubicados en los Valles Maule e Itata. Es decir, la concentración de la

exportación se basa en una vitivinicultura a pequeña escala vinculada a la gran industria a través de intermediarios que acopian uvas y vino de productores pequeños.

Así, las grandes tendencias de la vitivinicultura nacional pueden resumirse en: (1) una larga trayectoria que se remonta a tiempos coloniales; (2) tendencia al afrancesamiento de cepas y estilos de vinificación, liderada por grandes viñas y programas de gobierno, y dinamizada por un consumo europeizante; (3) segmentación entre la pequeña producción campesina, que privilegia la uva país y sigue métodos tradicionales; y la vitivinicultura industrial de gran escala, concentradora y homogeneizadora, ambos segmentos encadenados, de forma desigual, a través de intermediarios; y (4) una creciente integración con el mercado internacional.

II. MARCO TEÓRICO

Mundos relacionales, *terroir* y economías campesinas

Teóricamente, concebimos el territorio a partir de algunas herramientas conceptuales de la ecología política y la sociología rural; en particular las categorías de co-construcción sacionatural y el análisis de economías campesinas. El vino, como pocos productos, refleja el ensamblaje sociomaterial que lo subyace. Suelo y clima, saberes, prácticas y cultura material se expresan en el aroma, textura y sabor: el *terroir*, término francés que viene a aludir al terruño. En los últimos años, algunos autores (Escobar, 1996; 2010; Latour, 1991) han graficado la interdependencia, co-construcción y coevolución, entre lo social y lo natural, entendiendo que las entidades naturales, tecnológicas y humanas están ligadas gracias a complejas interrelaciones. *A priori*, estas interrelaciones son simétricas y constituyen el mundo que habitamos (Callon y Law, 1997; Murdoch, 2001; Latour, 2004). De esta manera, naturaleza y cultura no aparece en oposición binaria y tampoco se asume la existencia de una sola naturaleza. Por el contrario, la diversidad de discursos y prácticas humanas se expresan en diversas sacionaturalezas -incluso diversas ontologías-, conectan actores y procesos en agencias distribuidas y relacionales (Escobar, 2016). Desde esta visión, las cosas y los seres *son* sus relaciones.

El paisaje, y su expresión organoléptica -el *terroir*- son ejemplos de esta enacción coordinada. El paisaje es la relación entre aspectos naturales, históricos y culturales que refleja la identidad del grupo que lo construye colectivamente (Duhart, 2011) y el *terroir* sintetiza sabor y lugar, esto es, una combinación de características ambientales (suelo, clima, altura, exposición solar, drenaje, pendiente etc.) y culturales (tradición, saberes, técnicas, herramientas y procedimientos) que, en su interrelación, producen sabor y calidad: el producto representa y vende el lugar (Kaldjian, 2009). Como tal, puede tratarse de un ensamble constructivista o estar atrapado en una prisión fundamentalista.

Para superar el esencialismo, Kaldjian (2009) señala que '*terroir* is there, but it is not there' (p. 250), existe solo en tanto construcción o agencia colectiva para la experimentación, diseño y circulación de comunes socio-naturales.

El *terroir* se expresa en las diversas *denominaciones de origen* como ejercicios de atribución de calidad socialmente construidas (Zhao, 2005). Este ejercicio puede ser problematizado por su silencio respecto a cuestiones laborales -y de derechos- (McIntyre, 2017) y por el ocultamiento de relaciones sociales menos visibles: un mismo territorio puede albergar diversos ensamblajes socioambientales -más y menos justos y sostenibles- que quedan ocultos bajo la apelación territorial. En Chile, los vinos de la agricultura campesina están crecientemente apelando a identidades territoriales diferenciadas para visibilizar sus valles y cepas, mientras la gran industria del vino ha identificado en las denominaciones de origen un nuevo nicho de mercado.

Terroir es entonces diferencia. Según Escobar (2016), frente a la homogeneización moderna, podemos observar espacios alternos como las economías campesinas -con sus propias racionalidades y prácticas- que representan ejercicios de diferencia ontológica y económica. Chayanov (1975) las describió en los albores del siglo XX, como espacios organizados por las necesidades del ciclo familiar, y capaces de usar en forma eficiente los recursos socioecológicos disponibles. Para los enfoques modernizantes, dichas prácticas están "relegadas a lugares remotos en la historia" (Van der Ploeg, 2010, p. 39), sin embargo, crecientemente se reconocen en estas prácticas como claves para la sobrevivencia y adaptación del campesinado. El mismo autor (2010) define la "condición campesina" -en viejos y nuevos campesinos- centrada en dos conceptos: autonomía -flexibilidad, movilidad e independencia- y coproducción entre ser humano naturaleza -interacción continua y transformación mutua-. Su proceso de producción es así una totalidad que recrea y mejora los recursos naturales y sociales, ampliando el patrimonio natural, genético y cultural, en base al conocimiento socioecológico del territorio, el aprovechamiento intensivo de los recursos, estrategias de pluriactividad, reciprocidad, flexibilidad, y control de riegos. Los casos aquí analizados -mezcla de familias tradicionales e hijos de campesinos que retornan desde experiencias urbanas, y nuevos habitantes rurales- constituyen precisamente esos nuevos campesinos descritos por Van der Ploeg que construyen autonomía en un proceso de transformación mutua con su territorio, desde un espacio de diferencia económica (Gibson-Graham, 2006).

III. METODOLOGÍA

El enfoque de esta investigación fue cualitativo y se concretó en la aplicación de dos técnicas: entrevista individual y cartografía social participativa. La entrevista es un ejercicio conversacional abierto y flexible, que recoge el discurso de informantes,

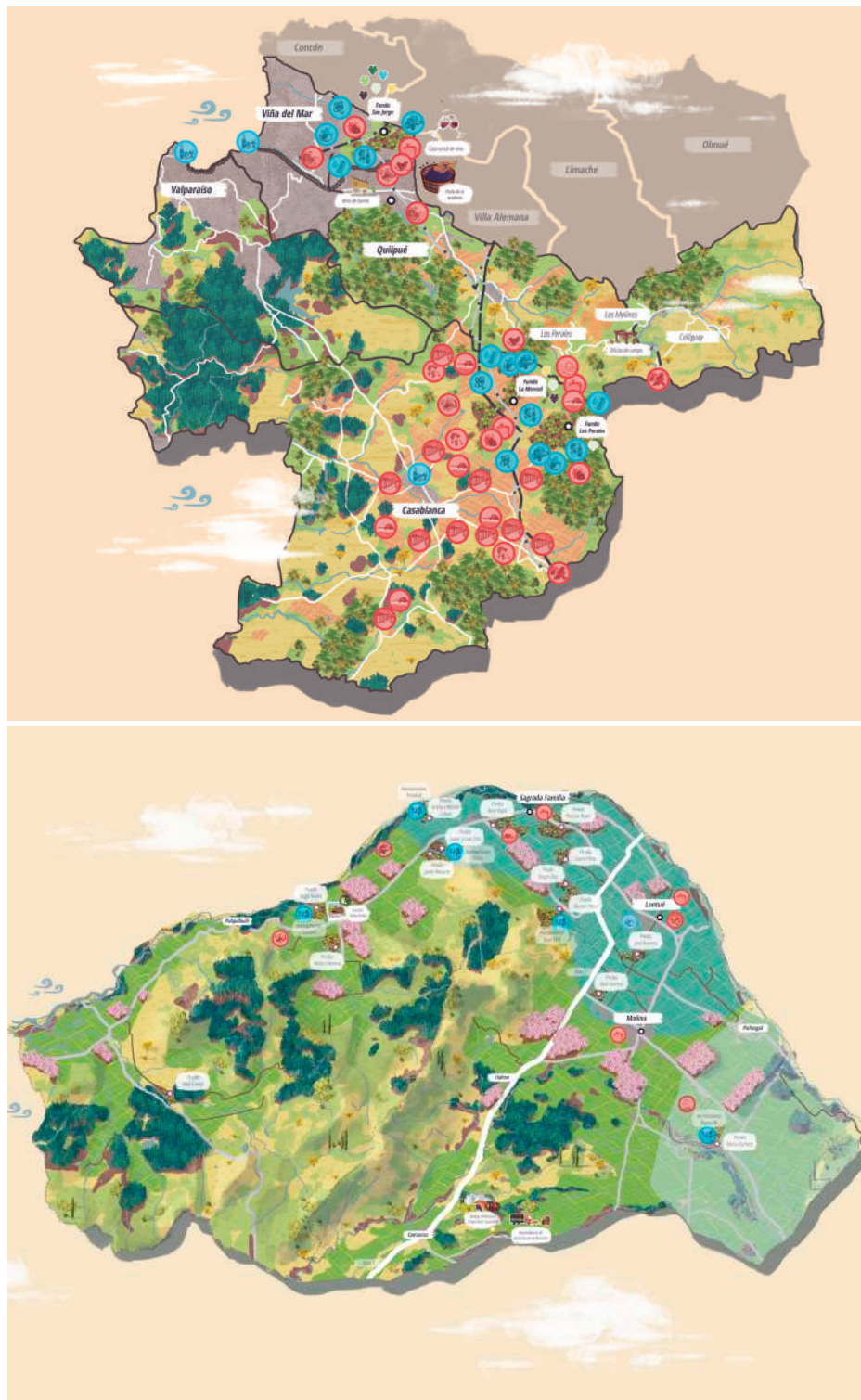


Figura 1. Mapa Cooperativa Caupolicán. Fuente: Una versión ampliada y desagregadas de este mapa fue publicada en Cid-Aguayo (2019)
 Figura 2. Mapa Cooperativa Marga Marga. Fuente: Una versión ampliada y desagregadas de este mapa fue publicada en Cid-Aguayo (2019)



Figura 3. Mapa Ecoparras. Fuente: Una versión ampliada y desagregadas de este mapa fue publicada en Cid-Aguayo (2019)

Figura 4. Mapa COPABIO y Viñateras Bravas del Itata. Fuente: Una versión ampliada y desagregadas de este mapa fue publicada en Cid-Aguayo (2019)

con sus puntos de vista emergentes. Se llevaron a cabo 26 entrevistas con dirigentes y productores vitivinícolas en los tres valles. En ellas se discutió acerca de las características productivas, económicas y culturales de la actividad, su contexto y sus proyecciones. Junto a ello, se desarrollaron 4 cartografías sociales: dos en el valle del Itata, una en Lontué y una en Marga Marga, que fueron elaboradas a través de un trabajo participativo con asociados de las principales organizaciones de viñateros. Cada una, comenzó con el establecimiento de acuerdos con líderes locales para definir objetivos, imágenes, escalas e íconos de la cartografía. Luego, se efectuaron dos sesiones cartográficas: la primera de ella trabajó el territorio presente, vivido por sus habitantes. En ese sentido, se identificaron los puntos de referencia económicos, las potencialidades productivas y los conflictos socioespaciales. En la segunda sesión, el mapa fue presentado y validado, y se trabajó en relación a la imaginación de futuros territoriales deseados y posibles, bajo la forma de mapas de sueños. Subsecuentes instancias de validación permitieron profundizar la información en debate y diálogo colectivo. Los mapas fueron re-trabajados como productos artísticos, para subrayar el carácter subjetivo y hablado del proceso cartográfico y para devolver a las comunidades un producto gráfico atractivo y útil a sus propios procesos (ver figuras 1, 2, 3 y 4)⁶. Las entrevistas y las discusiones de los procesos de cartografía social fueron grabadas, transcritas y sujetas a análisis de contenido. La totalidad de las afirmaciones de este documento, se sustentan en dicho ejercicio de análisis.

IV. RESULTADOS

Los otros vinos chilenos: casos de estudio

La vitivinicultura chilena conforma un escenario de disputa entre una industria estandarizada, fuertemente concentrada y en expansión, y tendencias a la diversificación de la producción, como la reciente revaloración de productos patrimoniales (Lacoste *et al.*, 2015) y de comercio justo (Malo y Mori, 2003). Aparecen así otras formas de hacer vino que construyen otros paisajes, de las cuales se releva acá tres experiencias: en los valles del Itata, Lontué y Marga Marga.

El Valle del Itata se corresponde con una zona tradicional de vitivinicultura campesina que se remonta a la producción jesuita colonial en la hacienda de Cucha-Cucha. Ledesmas (2018, cit. en Henríquez, 2018) señala que en la zona se cultivan 26 variedades distintivas de carácter patrimonial, tales como país, moscatel, cargadora y san francisco. El Censo Agropecuario (2007) registra más de 5.000 productores de menos de 5 hectáreas

de propiedad y 1 hectárea de viñas. La lejanía geográfica y la estructura de pequeña propiedad salvaguardó una vinificación tradicional, vinos pipeños y asoleados, en los márgenes de los procesos de modernización y afrancesamiento de la gran propiedad del valle central. Actualmente, la producción sigue protagonizada por pequeños productores, organizados en diversas asociaciones. En particular, este estudio contempló tres organizaciones: CopaBio, EcoParras, y Viñateras Bravas del Itata. Solo algunos productores hacen efectivamente vinificación doméstica y colectiva con diversos grados de tecnificación, y su inserción en mercados es diversa: venta de uva a grandes empresas, producción de vino a granel para su venta directa y producción embotellada de vinos *premium*.

En el Valle de Lontué, Provincia de Curicó, la Cooperativa Caupolicán es una experiencia de asociatividad entre productores campesinos, herencia del proceso de reforma agraria, cuyo propósito es, según afirma la dirigente de la Cooperativa Caupolicán, “protegerse mutuamente contra los vaivenes del mercado y conseguir precios justos, sostenibles y regulares”⁷. Desde el año 2009, respaldada por una red de apoyo público-privada, Caupolicán vinifica en forma colectiva, siendo certificada como Organización de Pequeños Productores de Comercio Justo, lo que les ha permitido exportar a Europa. Hoy, la Cooperativa, se compone de 13 socios y 5 socias que en su conjunto trabajan 84,5 hectáreas.

La Cooperativa Vitivinícola del Marga-Marga es una producción vitivinícola asociativa situada en los bordes del Valle de Casa Blanca, región de Valparaíso, que agrupa a 7 familias. Esta cooperativa busca incrementar el número de socios, recuperar productivamente las viñas, recomponer prácticas productivas y oficios tradicionales y reposicionar el vino natural como algo propio.

Problemas socioterritoriales en los casos de estudio

Todas las experiencias analizadas relatan un conjunto de problemas socioterritoriales transversales. Primero, el rol de gran industria vitivinícola, un “gigante egoísta”, en palabras de algunos dirigentes. La pequeña producción ha mantenido una articulación —a través de intermediarios— con la gran industria del vino, vendiéndole uva y mosto, la cual ha crecido a medida que la industria ha copado el mercado de vinos económicos (en cajas de *tetrapack*), desplazando a la venta de vinos a granel. Las condiciones de esa relación han sido problemáticas: en valle del Itata, por ejemplo, en los años 90, las empresas pagaron excelentes precios, llevando a muchos productores a abandonar la vinificación y especializarse en la venta de uva, lo que habría llevado al desuso de pipas, toneles y barricas que se dañaron por desuso: “se abrieron”. Luego de ello, el precio de la uva bajó al punto de no permitir pagar los costos de producción ni

⁶ Una versión ampliada y desagregadas de estos mapas fue publicada en Cid-Aguayo (2019).

⁷ En entrevista realizada el año 2019.

posibilitar el retorno al antiguo oficio. En Marga-Marga, además, dada la vecindad con plantaciones de viticultura industrial, los relatos denuncian el amplio uso de pesticidas que afecta su producción ecológica y, desde luego, el establecimiento de un cerco comercial industrial que margina a los pequeños productores orgánicos. En el Valle de Lontué, la gran industria vitivinícola compite con las pequeñas viñas en el mercado del trabajo y de servicios de transporte, encareciendo los costos de la cooperativa.

Una segunda problemática en este contexto, lo constituyen las diversas dinámicas de expulsión territorial. La industria forestal de especies introducidas es la gran productora del paisaje en los Valles del Itata y Marga Marga. No solo ocupa extensas superficies de terreno y se le atribuyen prácticas de acaparamiento de tierras, sino también se le culpa de la disminución de agua en napas y de la biodiversidad local; lo que afecta el *terroir* del vino. Según los productores, la cercanía a plantaciones de eucalipto imprimiría un sabor mentolado al vino y las emisiones de las empresas papeleras dañarían su calidad. Además, la forestería se asocia también a episodios de incendios masivos -en los años 2011 y 2016- que reportan importantes pérdidas en el monto y calidad de producción anual de uvas, y daños permanentes, como la quema de bodegas y la pérdida de parronales centenarios.

En el Valle de Marga-Marga, la expansión urbana sube el precio del suelo y ejerce presión sobre los predios vitivinícolas. En el Valle de Lontué, las dinámicas de expulsión vienen dadas por la competencia entre viñas y cultivos de exportación como las cerezas por el terreno, la mano de obra y servicios de transporte. Más recientemente, también la industria vinera estaría ejerciendo presión territorial, en el contexto de cambio climático y de patrimonialización de cepas. El cambio de patrones temperatura y precipitaciones estaría haciendo más atractivos valles australes, tradicionalmente menos apreciados, y la revalorización de cepas -país, cinsault y moscatel- hacen atractivos los centenarios parronales campesinos.

Además de los conflictos con actores que presionan y desplazan la viñatería campesina, el debilitamiento y empobrecimiento de las comunidades rurales disminuyen su capacidad de vinificación. El envejecimiento de la población y la emigración juvenil privan a las unidades productivas de ayuda para ciertas labores como desmalezado y cosecha; y se asocian la pérdida de oficios y saberes asociados como la tonelería y el manejo de arado de un caballo. De especial relevancia es la pérdida de infraestructura de vinificación observada en los tres valles. En Itata, ésta ha sufrido envejecimiento por desuso y daños asociados a terremotos: "con dos años que no se usen las cubas,

éstas se abren y no sirven más"⁸. Como resultado, solo algunas familias vinifican a escala comercial, y se ven obligados vender uva a la gran empresa. La cooperativa Caupolicán externaliza los servicios de vinificación, lo que no solo es oneroso, sino que dificulta la trazabilidad y el control del proceso. De igual modo, la Cooperativa Marga Marga arrienda infraestructura y bodegas, sacrificando autonomías.

Finalmente, el Estado es señalado como un actor problemático en varios sentidos. En términos regulatorios, los productores consideran insuficientes las herramientas para regular la posición monopsonía de las grandes viñas como compradoras de uva. En términos de incentivos, los apoyos a infraestructura -bodegas y cubas- se perciben insuficientes, y las asesorías técnicas, poco pertinentes y homogeneizadoras. Observan que "los técnicos hacen vino a punta de químicos"⁹ y son irrespetuosos del conocimiento y prácticas diferenciales campesinas. Se percibe así que el Estado favorece la gran industria, facilitando el acceso a materia prima de bajo costo, a través de encadenamientos productivos.

Vitivinicultura y producción socioecológica del territorio: ecopolítica transformadora

Los tres valles relevados en esta investigación representan una propuesta de vitivinicultura de pequeña escala, sostenible y campesina en territorios atravesados por conflictos. En este apartado nos centraremos en sus prácticas para producir una vitivinicultura sostenible y un territorio social, económica y ecológicamente diverso, equitativo y sustentable.

En cada valle la vitivinicultura se beneficia de condiciones ecológicas favorables que producen su distintividad, y en Marga-Marga la presencia de bosque esclerófilo y la influencia costera que regulan temperatura y humedad para una maduración lenta, originan vinos de sabores frutales y acidez equilibrada. En el Valle de Lontué, la importante amplitud térmica favorece el desarrollo de cepas blancas. En el Valle del Itata, los ejercicios de cartografía social mostraron cómo pequeñas variaciones en la topografía dan lugar a vinos diferenciados. Sectores más altos, soleados y de mayor drenaje, producen vinos que denominaron como "rojos", "licorosos", de alta graduación alcohólica, espesos, muy secos o muy dulces; y valles bajos, de menor exposición solar, más humedad e influencia costera, permiten vinos "verdes", "frescos", "frutales" y "livianos"¹⁰. El conocimiento del territorio mostró ser tan íntimo que en las cartografías se identificaron laderas específicas donde se generan ciertos vinos. Los viñateros reconocen así la relación territorio y *terroir*, y sus prácticas productivas apuntan a recrear y mejorar ese paisaje.

⁸ Dirigente de ECOPARRA, en entrevista del año 2019.

⁹ Dirigente de COPABIO, en entrevista del año 2019.

¹⁰ Entrevista dirigente de ECOPARRA, 2019.

Sus propuestas productivas pasan por recuperar de cepas tradicionales que provienen incluso de la época colonial, tales como País, Moscatel de Alejandría, Torontel, Italia, San Francisco y Cargadora, Tintorera o Cinsault, Pastilla del Belloto, Rosa de Curtidilla, Rosa Frutilla, Blanca Italia y Cristal; todas ellas, invisibilizadas por la estandarización de la gran industria. Algunos de estos ecotipos han coevolucionado con su territorio alcanzado tal rusticidad que son resistentes a sequías y plagas, haciendo superfluos muchos agroquímicos. Ello se expresa en la elaboración misma de los vinos naturales, pues las uvas capturan la microbiota ambiental, volviendo innecesaria la adición de levaduras, de manera que el vino refleja la diversidad biológica del lugar.

La venta de uva y vino permite a estos pequeños productores obtener autonomía y sostenibilidad económica para dinamizar un sistema productivo complejo. En ese escenario, es estratégica la recuperación de prácticas tradicionales que hagan posible disminuir la dependencia a insumos externos, usualmente caros. Es central, en este punto, la búsqueda y el cuidado de vides con mayor resistencia y formas tradicionales de producción, relevantes para la reproducción socioecológica del territorio. Por ejemplo, el uso de podas como abono ayuda a enriquecer los suelos; el desmalezado por la vía de arado de un caballo (en lugar del uso de glifosato) cuida el suelo, fomenta la existencia de flora y fauna acompañante, y lo rotura para un mejor aprovechamiento de las aguas lluvias: “donde hay viñas aradas, están mejor las napas” ¹¹. Estas prácticas tradicionales son resignificadas desde nuevos lenguajes: se habla de agroecología, prácticas biodinámicas, a la vez que se comprende “el espíritu del vino” ¹²; estos procesos, que no son homogéneos, constituyen un horizonte común. En términos más generales, la producción de uvas constituye una frontera a la expansión forestal, urbana y de monocultivo hortofrutícolas. La rentabilidad que esta ofrece permite a los pequeños productores conservar su tierra y mantener su forma de producción; previniendo su venta a forestales, o bien, como parcelas de agrado y desarrollos urbanos.

Existe también un esfuerzo de recuperar formas tradicionales de vinificación, en diálogo con formas modernas. Frente a la enología afrancesada de la gran industria, que coloniza sabores e involucra productores pequeños mediante transferencia tecnológica, estos viñateros recomponen prácticas y oficios perdidos. Sus prácticas de vinificación transitan desde aquellas estrictamente tradicionales -molienda a pie, lagares de cuero, maduración en pipas-, a otras modernas, para crear en palabras de los viñateros: “vinos honestos, puro jugo de uva, sin aditivos químicos, correcciones enológicas ni agua”, en oposición

a los métodos propios de los enólogos de la industria que “transforman el agua en vino” y producen vinos estandarizados “que saben siempre igual”. Se espera que el vino “se haga a la antigua... apisonándolo”, “un vino de campo”, que “sepa al lugar y al año en que se hace” y que “evolucione en la botella”; ajenos así al manejo intervenido y externo de expertos que “fabrican vino” según modas enológicas ¹³. Cada familia que vinifica, practica y resguarda un vino con identidad y autoría.

Por último, es relevante notar los procesos de asociatividad y cooperación de estas experiencias. Todas ellas tienen una historia de cooperación informal, “vueltas de manos” ¹⁴ en podas, vendimias y problemas comunes; y, recientemente, viven un ciclo de cooperativismo que formaliza estas prácticas. Ecoparra constituye un ejercicio de acopio y vinificación colectiva para mejorar los precios del vino a granel. Copabio, Viñateras Bravas y Marga Marga son también ejercicios de asociatividad simétrica entre productores. La Cooperativa Caupolicán, creada en 2018, se cimienta en la experiencia de dos asentamientos de la Reforma Agraria, con una historia de vecindad y reciprocidad, así como sectores de “bienes comunes” en uso: medialuna, iglesia, cancha de fútbol, posta y escuela.

Estrategias económicas para participar en el mercado

El acceso a mercados es crítico para estas experiencias, pues la distribución está concentrada por grandes empresas y el nicho de consumo local es reducido. Los ejercicios descritos despliegan una variedad de estrategias para ello, que se detallan a continuación:

1. Estrategias de confrontación a la industria sobre el precio de la uva. Las organizaciones viñateras presentan estrategias políticas para denunciar y confrontar las prácticas de monopsonías de la industria con los proveedores de uva. En particular, se apela a las normas de competencia del marco regulatorio vigente; la Federación de Viñateros, ha hecho presión política con demostraciones callejeras -tales como la destrucción y el regalo de uvas y de vino- y levantado demandas a la Fiscalía Nacional Económica por abuso de posición dominante. Así también, se denuncia el contexto regulatorio que permite la adición de un porcentaje de agua en el vino y el uso de vides de mesa.
2. Estrategias de agregación y centros de acopio autónomo. La venta de uvas y vino a granel de forma individual impide a los productores mejorar su posición de mercado. Ecoparras, Copabio y la Cooperativa Caupolicán constituyen centros de acopio para generar un poder de venta capaz de obtener mejores precios con la industria, los proveedores y el mercado externo.

¹¹ Entrevista dirigente de ECOPARRA, 2019.

¹² Entrevista dirigente Cooperativa Marga-Marga, 2019.

¹³ Extractos de entrevista a dirigente de COPABIO, 2019.

¹⁴ Entrevista dirigente Cooperativa Marga-Marga, 2019.

Estas estrategias requieren un alto de grado de confianza y sistemas control interno, pues son vulnerables a fraudes intra-organizaciones, como la entrega de uvas o vino de menor calidad o gradación alcohólica.

3. Desarrollo de vinos de autor. Este es el camino seguido por varios productores -en forma individual y colectiva- en Itata y Marga Marga, para valorizar el cultivo agroecológico y la vinificación artesanal como un producto de *terroir*. Estos vinos se comercializan por contacto directo y en festividades para minimizar intermediarios y construir relaciones directas. Esta estrategia, tiene como límite el tamaño de los mercados locales, en palabras de un viñatero: “estamos inundando el mercado de botellas”¹⁵. El desafío es, de esta forma, construir un nicho específico de lo patrimonializado y natural. Una muestra de esta estrategia está dada por las “catas sociales” que organiza la cooperativa Marga-Marga para acercar al consumidor a la producción de vino local.

4. Exportación especializada. Las dificultades del mercado interno llevan a algunas organizaciones a la exportación en mercados de nicho de vinos naturales o de comercio justo. La Coordinadora Nacional de Comercio Justo facilita un canal comercial con una cooperativa Inglesa que compra vino a granel, embotella y comercializa en destino con su propia marca. La estrategia exportadora permite a las organizaciones ampliar el mercado y obtener mejores precios pero, a la vez, es percibida -por alguno de los dirigentes- como contraria al desafío de reducción de huella ecológica y densificación de las economías locales.

Cada una de estas medidas involucra un ejercicio de asociatividad y de organización política de los mercados para posibilitar la entrada de productores menores. No obstante, esta variedad de estrategias refleja distintos posicionamientos políticos. La primera, apela a la organización política y a los fundamentos del mercado demandando justicia desde sus propias reglas. Los centros de acopios tienen un carácter menos político, no se oponen a la industria, sino que apelan a la agregación económica, aspirando a construir capacidad de negociación y liderazgo en costos a través de coordinación horizontal entre productores para enfrentar a poderes oligopsónicos de compra de uva. El camino más cercano a la construcción de autonomía es promover nichos específicos que valoren el *terroir*, como lo hace la cooperativa Marga Marga y algunos viñateros del Valle de Itata.

V. CONCLUSIONES

En suma, la vitivinicultura conforma un escenario hegemonizado por la agroindustria, pero que también se halla en disputa. Los “otros vinos chilenos” representan espacios de sustentabilidad

socioecológica y económica territorial que subsiste en un espacio de tensiones. La expansión urbana, forestal y hortofrutícola y la gran industria del vino y sus dinámicas comerciales construyen un panorama problemático. La pequeña vitivinicultura enfrenta el manejo unilateral de los precios de la uva, un modelo centrado en la productividad y diversas formas de presión territorial y económica. A ello responde con propuestas productivas basadas en procesos de recuperación patrimonial de ecotipos y prácticas tradicionales y con una relación sustentable con su territorio basada en una coevolución entre la comunidad humana, el lugar, la cepa e incluso la microbiota local. Se hacen así esfuerzos por recuperar oficios campesinos, mantener un sistema productivo de bajos insumos externos y una forma de entender la producción que prioriza la construcción de territorio. Estas experiencias se enfrentan a un consumo de vino que ha sufrido fuertes procesos de colonización, que marginan los vinos más rústicos o populares, apelando a recuperar el gusto por un vino local, de sabores diversos y resultado de la interacción de las condiciones naturales y los territorios. Pese a que no todas estas experiencias son cooperativas formales, la asociatividad -formal e informal- es clave. Su participación en los mercados -central para su supervivencia- involucra un ejercicio de asociatividad que busca incidir en la organización social de los mercados. Ésta, se realiza desde estrategias que expresan distintos posicionamientos políticos, apelando a la movilización social, la agregación económica y la construcción de autonomía a través de la construcción de nichos.

Estas experiencias invitan a reflexionar sobre la coevolución entre un ecoterritorio, las prácticas campesinas -de cultivo de uvas y elaboración de vino-, las cepas tradicionales -especialmente la uva país-, y un complejo bacteriano -que habita en las cepas, en el lugar y en las manos y pies de sus productores-, que produce la fermentación característica, haciendo innecesaria la adición de levaduras. Hay aquí propiamente la síntesis de un *terroir* basado en condiciones ecológicas favorables y prácticas productivas que cuidan y reconstruyen dicho paisaje (como el cuidado del suelo con prácticas de arado manual y abono natural, y el cuidado de bosques), y en reproducir las cepas tradicionales que han coevolucionado con su lugar. Este ensamblaje -de prácticas, cepa, territorio y bacterias- permite la construcción de estrategias que disminuyen las múltiples dependencias de las economías campesinas -a la deuda, al Estado, a los insumos, al precio de la uva, etc.- y soñar con estrategias de autonomía. Este ensamblaje favorece también la existencia de un territorio de diferencia, donde la producción de uvas y la elaboración de vino constituyen una frontera, tanto a la expansión homogeneizadora de las forestales en el Itata como a la expansión urbana en Valparaíso.

Cerramos este documento revisitando nuestra hipótesis de que estas iniciativas contribuyen a la diversidad, equidad y sustentabilidad ecológica. Las historias presentadas son múltiples ejercicios de diversidad: de cepas, de técnicas, de

¹⁵ Entrevista dirigente de ECOPARRA, 2019.

sabores e, incluso, microbiológica. Representan la posibilidad de salvaguardar otros modos de vivir y producir los territorios, frente a homogeneización de las industrias que pugnan por ellos. Representan, asimismo, historias de sustentabilidad en el uso de los recursos territoriales, adaptado a situaciones de escasez hídrica y dedicado a la conservación del suelo. Finalmente, contribuyen a la mantención de la vieja y nueva agricultura familiar campesina, densificando economías locales y reivindicando el precio justo al productor.

Sus vinos son de un *terroir* único, que contienen en su sabor y textura, las trazas de un proceso socionatural que sintetiza una relación respetuosa y coproductiva con el entorno y una tradición cultural que aprende, se adapta y coevoluciona con su territorio. En este sentido, dialogan con la creciente tendencia de acceder a productos más naturales, de producción ética e identidad territorial, donde lo que antes era considerado atrasado, ahora se considera valioso. Ello encarna una oportunidad para estos productores, pero también un posible espacio de conflicto con la vitivinicultura industrial, en la medida en que -como lo ha demostrado la trayectoria de otros productos de nicho- a partir de una imitación minimalista o enteramente simulada de las prácticas tradicionales, la vitivinicultura industrial puede ocupar estos nichos de demanda, sin beneficiar directamente a los productores. Existe así un renovado riesgo de colonizaciones simbólicas y materiales por las cuales la industria hace uso de denominaciones de origen y genera productos en cuya etiqueta se atribuyen como propias las prácticas, procesos y saberes tradicionales de la pequeña vitivinicultura. Se hace relevante aquí abordar estratégica y éticamente la cuestión de vincular efectiva y sistemáticamente productores locales y consumidores sensibles a estos procesos. Al respecto, ha habido ejercicios de experimentación de visitas directas de consumidores organizados a las viñas, catas sociales y las llamadas catas clandestinas realizadas en casas de consumidores estratégicos.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Briones, F. (2006). Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre. *Universum*, 21(2), 126-136. DOI: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762006000200008>
- Callon, M. y Law, J. (1997). After the individual in society: Lessons on collectivity from science, technology & society. *Canadian journal of sociology*, 2(2), 165-182. DOI: <https://doi.org/10.2307/3341747>
- Chayanov, A. V. (1975). Sobre la teoría de los sistemas económicos no capitalistas. *Cuadernos políticos*, (5), 15-31.
- Cid-Aguayo, B. (2019). *Cartografías de heterogeneidad económica. Atlas ilustrado. Territorios rurales, Regiones de Ñuble, Maule y Valparaíso*, Chile. Concepción: Mukan.
- Crowley, W. 2000. Chile's Wine Industry: Historical Character and Changing Geography. *Yearbook* (Conference of Latin Americanist Geographers), 26, 87-101. Recuperado de <https://www.jstor.org/stable/25765889>.

Duhart, F. (2011). Eco-anthropological Considerations on Terroir. *Mundo agrario*, 11(22). Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1515-59942011000100010&lng=es&tlng=en.

Escobar, A. (1996). Constructing nature. En Peet, R., *Liberation ecologies: environment, development, social movements* (pp. 46-68). Abingdon-on-Thames: Routledge.

Escobar, A. (2010). *Una minga para el postdesarrollo: lugar, medio ambiente y movimientos sociales en las transformaciones globales*. (No. 304.2 E74). Programa Democracia y Transformación Global (Perú) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima (Perú). Facultad de Ciencias Sociales.

Escobar, A. (2016). *Autonomía y diseño: La realización de lo comunal*. Popayán: Universidad del Cauca. Sello Editorial Physics.

Gibson-Graham, J. K. (2006). *A postcapitalist politics*. University of Minnesota Press.

Goodman, D., Dupuis, E. M. y Goodman, M. K. (2011). *Alternative food networks: knowledge, place and politics*. Routledge, London, UK

Goodman, D. y Watts, M. (1997). *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*. Routledge, London, UK.

Henríquez, S. (2018). Descubren en el Valle del Itata 26 cepas perdidas tras realizar el primer mapeo genético en los viñedos de la zona. *El Mercurio*. 30/09/2018 Recuperado de <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=508897>

Kaldjian, P. (2009). The Taste of Place: A Cultural Journal into Terroir by Amy B. Trubek. *Journal of Regional Science*, 49(5), 1010-1014.

Lacoste, O, Castro, A., Briones, F. y Mujica F. (2015). El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile. *Idesia* (Arica), 33(3), 87-96. DOI: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292015000300013>

Lacoste, P., Castro, A., Rendón, B., Pszczółkowski, P., Soto, N., Adunka, M., Jeffs, J., ... y Núñez, E. (2016). Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen. *Idesia* (Arica), 34(1), 85-99. DOI: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292016000100010>

Latour, B. (1991). *Nous n'avons jamais été modernes: essai d'anthropologie symétrique*. Paris: La Découverte.

Latour, B. (2004). *Politics of Nature: How to Bring the Sciences into Democracy*. Cambridge: Harvard University Press.

Letelier, E. y Bustos, P. (2015). Desarrollo reciente de la vitivinicultura en el Valle del Itata. En Aravena, R. (Ed.), *Patrimonio vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile* (pp. 93 - 106). Santiago de Chile, Chile: Ediciones Biblioteca Nacional.

Lima, J.L. (2015). *Estudio de caracterización de la cadena de producción y comercialización de la agroindustria vitivinícola: estructura, agentes y prácticas*. Santiago: Odepa, Gobierno de Chile.

Malo, M. C. y Mori, T. (2003). Impactos del comercio justo del vino. Tres casos de empresas colectivas de productores en Chile. *CIRIEC-España, revista de economía pública, social y cooperativa*, (46), 265-289. Recuperado de https://base.socioeco.org/docs/_pdf_174_17404610.pdf.

McIntyre, J. (2017) Wine studies in the humanities and social sciences: a report on symposia and the state of the field. *Journal of Wine Research*, 28(2), 159-164. DOI: 10.1080/09571264.2017.1309645

Muñoz, J. G. (2012). Vinos malos, buenos y excelentes en el reino de Chile. *Revista estudios avanzados*, (18), 63-175.

Murdoch, J. (2001). Ecologising Sociology: Actor-Network Theory, Co-construction and the Problem of Human Exemptionalism. *Sociology*, 35(1), 111-133. DOI: 10.1177/0038038501035001008

Townsend, C. y Tiefenbacher, J. (2011). *Spatial Change in South American Viticulture: Static Factors and Dynamic Processes in Past, Present, and Future Chilean and Argentinean Land Use Patterns and Varietal Choices*. En Actas International Geographical Union, Santiago de Chile.

Van Der Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos Campesinos: Campesinos e Imperios Agroalimentarios*. Barcelona: Icaria Editorial.

Zhao, W. (2005). Understanding classifications: Empirical evidence from the American and French wine industries. *Poetics*, 33(3-4), 179-200.