



- Inicio
- Bolivia Vota
- Trámites
- Consulado
- Noticias
- Medios
- Organismos Regionales
- Organismos Oficiales
- Publicaciones

DESTACADAS

REDES



El Valle del Cinti de Chuquisaca, Bolivia, la tierra de los singarinos, vinos y lechones

POR [CONSULADODEBOLIVIA](#) · 28 DICIEMBRE, 2015

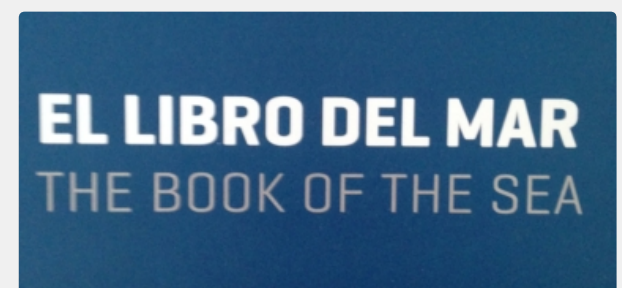


La Razón/ Marco Fernández.- El plácido Valle de Cinti se caracteriza por el buen gusto de sus bebidas y comidas, además de la cordialidad de su gente. Weimar Ríos es un ejemplo de ello, pues cuando llegan visitas a su propiedad las recibe como si fueran aquellos amigos a quienes no se ha visto en mucho tiempo. Con una sonrisa amplia detrás de la barba canosa, brinda con un vino artesanal elaborado en su típica finca del sur boliviano. "A los pies del Cerro Colorado nace cantando y bailando un vino forjado en cien fuegos", indica la leyenda en la etiqueta de sus

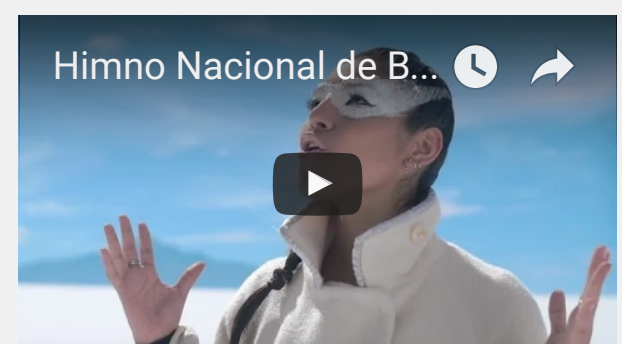
LOGROS DEL GOBIERNO EN 2015



LA HISTORIA DEL MAR ROBADO A BOLIVIA



HIMNO NACIONAL EN EL UYUNI



licores, que junto a los paisajes campestres hacen que sea una exquisitez visitar esta región del departamento de Chuquisaca.

Con sombrero de paja y un bastón de madera que le ayuda a caminar a través de sus terrenos abrigados por un desfiladero amplio y rojizo, Weimar destila alegría y paz, lo que se refleja en su viñedo Cañón Colorado. Además, procura que su propiedad de una hectárea y media de extensión tenga un ambiente añejo y silvestre, con habitaciones de adobe, techo de madera y un campo verde con frutos maduros que en febrero se convertirán en la bebida de los dioses. Su propiedad se ubica a tan solo unas cuerdas del centro de Villa Abecia, que junto a Camargo y Carreras forma parte del Valle de Cinti, constituido por un cañón amplio de tierra semiárida, con altitudes que varían entre los 2.200 y 3.600 metros sobre el nivel del mar. Son justamente estas características las que hacen de este territorio el ideal para la producción de la vid, materia prima para preparar vinos artesanales y una bebida única en el mundo: el sabroso singani.

Weimar es heredero del arte vitivinícola, pues en los años 30 del siglo pasado su abuelo cruzaba la cordillera con odres de vino, singani y aguardiente hasta la terminal de trenes de Tupiza (Potosí), desde donde transportaban sus licores a los centros mineros de Oruro y Potosí, además de Chuquisaca. Después de que su padre ganara premios en las primeras ferias que se organizaban en la región, Weimar continuó con la tradición, aunque ahora como parte de una ruta turística por Cinti.

La Cooperación Suiza en Bolivia, el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (Rimisp), el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (Miga), el Viceministerio de Turismo, Boliviana de Turismo (Boltur), la Asociación de Chefs de Bolivia (ACB) y las alcaldías de Camargo, Villa Abecia y Carreras unieron fuerzas para capacitar a los pequeños emprendedores y mejorar las condiciones de atención a los visitantes, con el fin de que este territorio chuquisaqueño sea una ruta turística gastronómica con identidad cultural. Un emblema de este proyecto lo representan Teodora y Alicia Morales, quienes hace unos meses ganaron un concurso de culinaria con su picana cinteña, un plato típico compuesto por un choclo amarillento y



[Descargar Programa de Gobierno](#)

[Evo - Álvaro 2015-2020 \(PDF\)](#)

[CD CON EVO VAMOS BIEN](#)



[LISTADO DE TRÁMITES](#)

- [Trámites](#)
- [DNI Argentino](#)
- [DNI Boliviano](#)
- [Radicaciones](#)
- [Legalizaciones](#)
- [Derechos Ciudadanos del migrante](#)
- [Ley de Migraciones Argentina](#)
- [Embajada en Argentina](#)
- [Consulados en Argentina](#)

dulce, un par de papas, remolacha y zanahoria picadas y un succulento trozo de carne con abundante sopa, vino y pasa de uva de Camargo. El aroma, sabor y color intensos de los ingredientes son tal vez lo que hacen que Pierre van Oost, presidente de ACB, afirme que es uno de sus platos favoritos. "Hay mucho potencial gastronómico, hay que aprovecharlo mejor", dice Pierre, quien brinda charlas de capacitación para ayudar a que esta región tenga una identidad gastronómica más fuerte, sin perder las recetas de los platos típicos. Y si de buena comida se trata, Martha Vedia, dueña del restaurante Eucaliptos, es una de las mejores. Es mediodía, así que está ocupada en su cocina al aire libre, donde prepara otro plato típico de la región: el chancho al horno.

Al igual que Weimar, la propietaria de este local es sucesora de la tradición gastronómica, ya que recuerda que su madre caminaba por las calles de Camargo, "de un lado a otro", para vender picante de pollo y chancho. La sazón y la buena mano ahora son de Martha, quien cuenta su historia mientras sostiene una lata que contiene un cerdo cocinado en horno de barro y cubierto con papel. "Es para que no se quemé el cuerito", indica mientras continúa su ajetreo sin perder la alegría ni dejar caer el sombrero tradicional de los valles del sur boliviano. La cocinera no se guarda secretos al momento de explicar cómo se prepara el chancho.

"Todo depende del barro con que se hace el horno para que salga crocante, es lo más importante. Para la preparación, no se tiene que poner mucho comino ni mucha pimienta, así sale bien". Tal como lo prometió Martha, el cuero es crocante y el aroma de la carne tan agradable, que el recuerdo se queda grabado en el sentido gustativo como la mejor experiencia del local ubicado a 15 minutos de Camargo.

Con la misma amabilidad, Fermín de la Parra ofrece en La Casa de Barro, ubicada en Carreras, comida según la temporada: humintas, cabrito al horno, picante de gallina y chirriada, en un patio cubierto por viñedos que cuelgan del techo y que transportan a la esencia de Cinti. La presidenta de Miga, Anahí Reyes, comenta que a través de la capacitación se enseñó la manipulación de los alimentos, higiene, inocuidad alimentaria, técnicas para mejorar sus preparaciones y atención al cliente. Otro de los objetivos de esta ONG es



documentar la gastronomía “para que no se pierdan nuestras tradiciones”.

En cuanto a la naturaleza, Rafael Lindemann, encargado de Comunicación de Rimisp, hace una definición muy interesante. “Cuando entras al territorio te das cuenta de que es un cañón colorado, con continuidad histórica cultural e identitaria muy peculiar y única. Te das cuenta cuando entras y cuando sales”. Lo que ocurre es que el Valle de Cinti es un sitio natural único, con una fuerte influencia tarijeña y chuquisaqueña, que se refleja en una excelente gastronomía, siempre elaborada por gente amable y cariñosa.

Es también el lugar donde se producen vinos y singanis artesanales. La historia de las plantaciones de vid en el Valle de Cinti data de aproximadamente 1570, cuando fueron introducidos por la colonia y donde encontraron su hábitat ideal. En la actualidad son varias las familias que continúan el legado familiar de preparar estas bebidas hechas a base de uva. En el caso de Jaime Rivera, cuenta que trabajó en la fábrica de San Pedro hasta los 80, cuando decidió retirarse y dedicarse a “reactivar la bodega de mi padre y dedicarme al cultivo de la vid”, con la creación de la empresa Cepa de Oro y la producción de vinos misionera, moscatel, cabernet sauvignon, tinto dulce y su especialidad: el vino del amor, que se caracteriza “por un sabor dulce”.

En cuanto al singani, Jaime afirma que debe tener un aroma perfumado, agradable y que se puede tomar puro, con hielo o con cualquier jugo de frutas. En un recorrido por su bodega —Cepas de Oro—, exhibe las largas avenidas de viñedos mezclados con otros tipos de árboles que protegen la producción de los vientos fuertes, y para resguardarlos de los granizos, las hileras de vid están cubiertas por redes.

En Villa Abecia, Weimar produce los vinos blanco moscatel, shirac, merlón, misionera, oporto blanco y tinto, además del singani Cepas de Oro. “Es de los mejores vinos que probé. Toda la producción es ecológica; hay una tendencia a aromas y sabores a frutas, especialmente a damasco”, define Pierre a una de las tantas bodegas artesanales en este valle protegido por un extenso y bello cañón rojizo, el cual parece conducir a un lugar escondido y con mucho gusto a Cinti.

De 'siwinqa' a singani

Según Benjamín Aramayo, autor de Singanis-vinos, coplas e historia, el origen del singani se encuentra en la población de Uruchini, en la provincia Nor Cinti del departamento de Chuquisaca. El nombre deriva de una planta fijadora llamada siwinqa, que bordea todas las propiedades que existen en ese lugar y que las protege de las crecientes de los ríos.

Por ser el lugar donde abundaba esta planta, bautizaron una de las haciendas como Siwingani, que luego los castellanizaron a singani.

En la hacienda usaban la conchana, un aparato antiguo de madera y barro que procesaba la uva y las transformaba en licor: la bebida llamada singani, por el lugar donde se preparaba, aproximadamente en 1830.

En el libro La cultura de la vid en Bolivia – Una propuesta de turismo del vino y el singani, escrito por Margarita Contreras y Vicente Elías, también se hace referencia a Sivingani, una población de la provincia Nor Lípez, del departamento de Potosí, que se disputa el origen de esta bebida.

Sea de un lado o de otro lo cierto es que esta bebida es 100% boliviana.

“Pueden deleitarse con un singani puro porque no hace mal, no hace dar ch’aki”, asegura Iván Pereira, padre del dueño de singanis y viñedos Puruva (foto) de Camargo, que se vende en casi todo el país.

Para preparar el chufly, Iván advierte que “jamás” se debe usar la pulpa del limón, sino solo la cáscara. “Nunca la pulpa, porque contiene ácido acético, que distorsiona todas las cualidades de un buen singani”. Es por ello que corta la cáscara de limón y la introduce en un vaso, agrega hielo, gaseosa de lima limón y singani, para disfrutar de la típica bebida.

ENTRADA ANTERIOR

Bolivia inaugurará planta de gas natural licuado de Río Grande para exportar a Perú y Paraguay

ENTRADA SIGUIENTE

Gobierno de Evo propone suspender del ejercicio profesional a los abogados corruptos