

Buscar

El atractivo vino del Valle de Cinti en Bolivia atrae cada vez a más turistas del mundo

Por LifeStyle/ La Razón/ Agencias | 3 Enero, 2016 - 17:46

in

3

f

69

t

G+

1

e



Por sus intensas características climáticas y geológicas, esta poco conocida zona altiplánica le confiere a sus frutos –y en especial a la uva- una calidad única en aroma y sabor.

Ubicado a una altura promedio de 2.350 metros sobre el nivel del mar, en Chuquisaca, el Valle de Cinti no sólo alberga a los municipios de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras, sino que también casi cinco siglos de producción de vinos y singanis.

Con bodegas y parras muy antiguas, como lo atestiguan las primeras misiones religiosas de dominicos, jesuitas y agustinos que llegaron al lugar en 1584, estas tierras se convirtieron en verdaderas fortalezas agrícolas de vid, olivo e higueras para el consumo de los españoles.



De clima templado, poca lluvia y mucha radiación solar, en complicidad con la altura y las propiedades del terreno ferroso, el valle confiere a sus frutos como el durazno, manzanas, higos, ciruelas, membrillos, y en particular a la uva, una calidad única en aroma y sabor.

Recientemente, un grupo de instituciones públicas y privadas, entre las que destacan 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 del sector comprometieron la unión de fuerzas para capacitar a los pequeños emprendedores y mejorar las condiciones de atención a los visitantes, con el fin de que este territorio sea una ruta turística gastronómica con identidad cultural.



La historia de las plantaciones de vid en el Valle de Cinti data desde aproximadamente 1570, cuando fueron introducidos en 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.

Jaime Rivera es uno de esos casos, especialmente cuando se retira de su trabajo habitual y se dedica a reactivar la antigua bodega de su padre y al cultivo de la vid. Lleva adelante la compañía 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, 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 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.

Con el apoyo de las entidades citadas, la labor de Rivera y de muchos otros representantes de la zona no sólo potencian la producción vitivinícola y culinaria del Valle del Cinti, sino que le dan a esta ancestral tierra boliviana la fuerza para que salga al con un rostro propio e identitario.

in

3

f

69

🐦

G+

1

✉

🔄

([http://de.americaeconomia.com/RealMedia/ads/click_lx.ads/Lifestyle/Portada/1344762284/x02/default/empty.gif/6f4b4d4c4356614b5a76414141702f43?](http://de.americaeconomia.com/RealMedia/ads/click_lx.ads/Lifestyle/Portada/1344762284/x02/default/empty.gif/6f4b4d4c4356614b5a76414141702f43?x)
x)

([http://de.americaeconomia.com/RealMedia/ads/click_lx.ads/Lifestyle/Portada/653417986/x03/default/empty.gif/6f4b4d4c4356614b5a76414141702f43?](http://de.americaeconomia.com/RealMedia/ads/click_lx.ads/Lifestyle/Portada/653417986/x03/default/empty.gif/6f4b4d4c4356614b5a76414141702f43?x)
x)



ARTÍCULOS MÁS VISITADOS