

Los vinos del Valle del Sol



El Nacimiento de la Viticultura y de la Enología de Clima Tropical Frío

“La vid no es únicamente una agricultura. Fue objeto de un culto y sigue siendo un vector de cultura. Por donde quiera que florece, transforma los paisajes, obliga al hombre a repensar su organización social, dá origen a una vida comunitaria peculiar y reinserta al individuo en el gran ciclo natural del tiempo y de las estaciones. El vino no es sólo una mercancía. Es el producto de una historia, vive y muere con los hombres que lo crían y como un ser vivo, puede dotarse de espíritu, de fuerza y hasta de inteligencia”

Jean-François Gautier (1994)

* Km 7, autopista Duitama – Nobsa, Teléfono: 098-7724622, Fax: 7724623, e-mail: marquesdepuntalarga@starmedia.com

En Colombia, uno de los primeros huertos constituidos de frutales importados de Francia, fue establecido por mi padre, hace algo más de setenta años, en la Hacienda San Marcos, en Sogamoso. Supe por mi madre que el horticultor francés Don “Chepe” Duret, quien era asesor de mi padre, solía ocuparse de mí con especial afecto. Corrió el tiempo: volumen y calidad de la cosecha de peras, ciruelas y duraznos, crecieron conmigo. Pudo así mi padre, oportunamente, venir al encuentro de mi pasión por la química, instalándome en casa un laboratorio y, una vez terminado el Colegio de Sugamuxi, asumiendo los costos de mi carrera en la Universidad de Lausana, en Suiza Francesa. Allí llegué, en los años cincuenta, llevando entre otras impresiones, la de la calidad de las frutas del huerto, la del sol omnipresente en Sogamoso, la de la copa de Chateau d’Yquem de los días grandiosos de familia. Pero además, cierto dominio de la lengua francesa, arraigado en los arrullos de Don Chepe Duret y logrado en las clases del profesor Lucio Araújo y en la amistad de la familia Potel, por entonces en Belencito.

Lo que encontré en Lausana sobrepasaba de lejos a la imaginación, preparada por



medio de lecturas y de charlas con amigos conocedores de Europa. Pronto pude hacer paralelos entre lo de allá y lo de aquí. El color, olor y sabor de las frutas, el brillo del sol, el dominio de la viticultura en la región del Lago Lemán. Las reflexiones conducían a interrogarse: ¿Apenas se conocía la vid en la "Morada del Sol"? A raíz de estas inquietudes comenzó a tomar forma el interés por la viticultura.

Relativamente en poco tiempo fui integrado al mundo del vino, por entrañables amigos, en Suiza, pero también en Italia, España y Portugal, donde se concentraban mis itinerarios de vacaciones. Este proceso no hizo sino contribuir a definir la idea de la hipotética vitivinicultura regional.

Una combinación de formalidades académicas y de vocación por una cierta investigación, me condujo a desarrollar la tesis, en el campo más bien físico, de la medida de radiaciones nucleares. Reto que creí poder asumir, porque había sobresalido en fisicoquímica en la universidad. Me iba a demorar muchos años en poner en práctica las ilusiones vitivinícolas. En efecto, esta formación me permitió poco tiempo después, luego de una corta permanencia en Colombia, acceder a una beca en Alemania, de la Sociedad Max Planck para el Fomento de la Ciencia, con el fin de hacer el doctorado en su Instituto para la Química, en Mainz. Antes de regresar a Europa, pensando que sería para siempre, en el Foro sobre el Desarrollo de Boyacá, organizado por la Gobernación, en el Teatro Sogamoso, dejé un mensaje en mi ponencia, afianzada en experiencias adquiridas en Europa, en particular en la región agropecuaria de Parma, en Italia. Allí la elaboración de productos regionales de calidad, dio origen a un impresionante desarrollo metalmeccánico en la construcción de máquinas y aparatos, para la elaboración de toda suerte de productos alimenticios, (Quijano-Rico. 1963).

Si en mi encuentro con Lausana la impresión global había sido inesperada, en Mainz, todavía marcado por vestigios de la segunda guerra mundial -corría el año de 1964-, me sorprendió el Instituto por la infraestructura para la investigación y la atmósfera de "big science" que en él imperaba. Era el lugar soñado para



Primeras vendimias y primeros alumnos sobre vides y vinos, Loma de Puntalarga. 1987.

conectarse con esa dimensión a la que hacía alusión mi madre, cuando refiriéndose a alguien extraordinario exclamaba: "¡Es todo un científico!" (posiblemente recordando a Edmundo Rico Tejada). Y qué mejor, en ese rancio Templo de la Ciencia, que la División de Química Cósmica, para tratar de ser científico. Bajo la dirección de Heinrich Waenke, terminaría el doctorado y sería Asistente Científico. Tiempos y temas apasionantes aquellos, que giraban alrededor de los primeros vuelos tripulados a la luna. Para recibir y analizar las primeras muestras de suelos y rocas lunares, se había hecho una minuciosa preparación. Incluía el desarrollo de aparatos y técnicas de gran sofisticación. Era ciencia de frontera, al límite de los conocimientos, en la cual tuve la fortuna de ser involucrado. Teniendo todo lo necesario para investigar, pude dar rienda suelta a mi vocación e integrarme a la gran corriente de pensamiento que se generaba a partir del interés por el sistema solar, al alcance del hombre, como nunca antes.

La componente práctica de mis investigaciones se centraba sobre la determinación de litio y boro en muestras de los materiales extraterrestres disponibles hasta entonces, los meteoritos. Accesoriamente, los métodos ultrasensibles que tuve que desarrollar para tal fin, permitían medir el cloro (Quijano-Rico, 1970). Las muestras más

atractivas son los condritos carbonáceos, porque poseen una composición química representativa de la que tuvo la nebulosa que dio origen al sistema solar. Los datos sobre el contenido en litio y boro en estos materiales, interesaban sobre todo a científicos que se ocupaban del origen del cosmos, en especial a William Fowler, quien sería premio Nóbel de Física, en 1983.

Cuando era inminente el primer viaje del hombre a la luna, la NASA asoció centros científicos de excelencia a su programa de estudios de muestras lunares. El Instituto de Mainz era uno de ellos. En esta perspectiva, se inició el proceso de perfeccionamiento de la capacidad de investigación que condujo a comparar el método clásico, de determinación del cloro, que utilizaba un grupo de investigadores del instituto, con el micrométodo que yo había desarrollado. Para muestras patrón, el método clásico daba contenidos en cloro superiores en un factor 5 a los del micrométodo. La reacción de quienes lo usaban no fue muy científica; según ellos, no era posible que un individuo de un país en vía de desarrollo pudiese hacer mediciones confiables de elementos trazas, con un método desconocido. Varias comprobaciones mostraron que la razón estaba de mi lado. Hacia finales de Agosto de 1969 recibí de mi director de tesis, Heinrich Waenke, unos centenares de miligramos de los 22 Kilogramos de suelo

y rocas que N. Armstrong y E. Aldring habían recogido en Julio en la luna, durante la misión Apolo 11. La emoción que experimenté entonces la reviviría 16 años después, cuando coseché en Puntalarga los racimos de uvas, de Riesling y Pinot noir, que se producían por primera vez en altas tierras tropicales. En los resultados del estudio de las muestras lunares, presentados en la Primera Conferencia sobre Ciencia Lunar, en Houston, (Waenke et al., 1970), estaban incluidos los valores de ése que había sido mi primer análisis de suelos.

También por ese tiempo se inauguró la División de Química del Aire en el Instituto. La biblioteca se enriqueció con un sinnúmero de libros y revistas relacionadas con climatología, ecología y biología, que me servirían más tarde para el proyecto sobre la roya del café y para vislumbrar bases científicas para la vitivinicultura regional. La nueva dimensión de ese emporio de información, la complementó posteriormente por medio de reflexiones sobre la climatología en tierras altas del trópico, e incluso con su visita en 1985 a Puntalarga, el Profesor Paul Crutzen, quien dirigió la división a partir de 1980. En 1995 recibió el Premio Nóbel de Química por sus trabajos sobre la capa de ozono.

Mi permanencia en Mainz fue enormemente enriquecedora desde todo punto de vista, bien entendida también para el encauzamiento del sueño vitivinícola. Desde la invasión romana, las riberas del Rin y sus afluentes son el teatro de un culto particular del vino. En él convergen los matices extraordinarios del espíritu germano. En los "Weinstuben", salones del vino, llovían más ideas que otrora en los cafés de París o de Venecia.

Durante mi permanencia en el Instituto, me convertí en cliente asiduo de estos lugares en los cuales se combinan la realidad y la ilusión, lo serio y lo risible. Allí llegaba regularmente, acompañado de algún "Meister", el soplador de vidrio Kasper, el jefe del taller Mueller y de "Kommilitonen", como Klaus Schneider, para perfeccionar, iluminados por un Riesling, los métodos y aparatos que nos desvelaban. Allí también tomó forma mi primer invento, con perspectivas industriales; el evaporador centrífugo "Centrivap", desarrollado para la Fábrica

de Aparatos Científicos de otro admirador del vino, Hans W. Schmid, en Mainz. Así comencé a querer aún más a la vid y al vino y a tenerlos cada vez más presentes, como una especie de "arma secreta" con que contribuir, alguna vez, al desarrollo regional. Todo esto se vio complementado por la amistad brindada por dueños de viñedos y cavas, como el Barón von Schilling de Kupferberg en Mainz, Manfred Dietrich del Weingut Dr. Dietrich en Nackenheim, los Beschtermutz, del Weingut Koegler en Eltville y, más tarde, Carl Heinz Bauer en Assmannshausen.

Las enseñanzas recibidas de Heinrich Waenke tienen una componente de la mayor importancia, que describí con ocasión de sus setenta años, así: "...cuando dejé el Instituto no tenía aún claras las implicaciones generales de su obra; sucedió con el correr del tiempo, a raíz de la exposición de ideas por parte de Ernesto Illy, asociando las nociones de calidad y de mensaje a partir de la teoría de la información. Entonces comencé a entender el significado amplio de la obra del Heinrich Waenke. Enfrentado al desafío de extraer e interpretar informaciones cosmoquímicas seleccionadas genialmente -las cuales reflejan con la más alta fidelidad el origen del sistema solar-, en realidad ha hecho de su trabajo una obra sobre la calidad de la calidad y una escuela sobre la cultura y la ciencia de la calidad (Quijano Rico, 1998). Al culto de la calidad fui introducido por mi padre y fue con estas enseñanzas de Heinrich Waenke que me integré a otro polo del culto de la calidad: el Café de Colombia.

Hacia finales de los años sesenta, la Federación Nacional de Cafeteros se preparaba para iniciar la industrialización del café a una escala notable. Era necesario complementar la investigación agronómica, que se hacía en Chinchiná, con otra más acorde con esos proyectos. Algún contacto previo había yo establecido con la Federación, de modo que el entonces Gerente, Don Arturo Gómez Jaramillo, decidió repatriarme, para lo cual se sirvió de los buenos oficios del Ingeniero Pablo Toro Pinzón, hoy dueño de un viñedo en Villa de Leyva, quien me visitó con este fin, en el Instituto de Mainz. En las charlas que tuvimos, animándome a regresar a Colombia, me puso a meditar sobre una reflexión que

me hacía mi padre. Se había esforzado para formarme, esperando que viniera a servirle a nuestra tierra. Me pareció apasionante la tarea de aplicar en el café algo de la metodología científica utilizada en el instituto. Pero no sabía nada sobre el tema, me tomó un año de postdoctorado, y volver a Suiza al Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Escuela Politécnica Federal, en Zurich.

Armado de nuevos conocimientos y atraído por la posibilidad de estar cerca de los padres, y por la oportunidad de concretar el sueño vitivinícola y así contribuir en algo a la región, regresé a Colombia a comienzos de 1972. Poco tiempo después, nació el LIQC, Laboratorio de Investigaciones sobre la Química del Café, de la Federación Nacional de Cafeteros, en Bogotá. Fui su fundador y director, hasta retirarme en 1992.

Inicialmente el LIQC estuvo centrado sobre el café como materia prima. Una parte del esfuerzo de investigación se dirigía a conocer mejor sus características fisicoquímicas y organolépticas, y los cambios que sufrían durante el procesamiento industrial. Las técnicas de investigación no eran muy diferentes a las usadas en el Instituto de Mainz. La cromatografía de gases, en línea con la espectrometría de masas, se empleaba para analizar compuestos del aroma. En la componente de Desarrollo Tecnológico, que se quería innovativa, se hacía énfasis en los cafés industriales y en la valorización de subproductos. Desde sus comienzos, el LIQC se constituyó en un enlace de fértil cooperación, entre la empresa y las universidades, gracias al puente tendido por los numerosos estudiantes que allí hacían sus tesis o que desde allí salían para obtener un doctorado en el exterior.

El LIQC se convirtió rápidamente en un modelo de investigación en el país y en el extranjero. Sin embargo, el éxito trajo consigo dificultades no previstas. Se manifestaron en una pérdida creciente de agilidad en la administración central, sobre todo notoria en cuestiones de gastos e inversiones. El dinamismo del laboratorio se redujo y los inaplazables planes de expansión se volvieron irrealizables.

En ese tiempo, la roya de cafeto se extendía por países vecinos, y se temía la llegada a nuestros cafetales, no sólo en Colombia sino entre los tradicionales clientes de su café, como Alemania, por la incidencia que pudiera tener sobre los precios. Las condiciones externas estaban dadas para que el LIQC viniera al encuentro de estos temores y entrara al mismo tiempo, gracias a la roya del cafeto, en áreas promisorias como la Bioquímica Vegetal, la Biotecnología y la Ingeniería Genética. Era la oportunidad para dar al LIQC una nueva dimensión, y empalmar lo que se venía haciendo en la dirección industrial, con el indispensable conocimiento del cafeto, el cual se podía ampliar eficazmente por medio de esas especialidades.

Preparé un proyecto sobre la roya del cafeto (Quijano Rico, 1975, 1976), el cual, una vez discutido, fue financiado por la Sociedad Alemana de Cooperación Técnica y adquirió categoría internacional, GTZ (1977). Al lado de las investigaciones sobre los temas pertinentes, el proyecto contribuyó al mejoramiento de la capacidad científica del LIQC y de la Federación de Cafeteros (Quijano Rico, 1991). Hacia el final de la fase de cooperación, discutimos con responsables de la GTZ sobre cuál podría ser un tema promisorio para un proyecto ulterior. Cada vez insistí sobre el potencial de la fruticultura de origen europeo y la experiencia de mi padre. Coincidencia o consecuencia, entrados los años ochenta, la GTZ inició su Proyecto de Frutales en Tunja. Algunos de los colaboradores se habían formado en Geisenheim y, por esa razón, venían a visitarnos en Puntalarga, cuando comenzaba el viñedo. Traían a Joachim Herzberg, quien años después sería propietario de un viñedo en Villa de Leyva.

Al lado de las ocupaciones en la dirección del LIQC, que complicaban crecientemente mi dedicación a la investigación propiamente dicha, un factor adicional contribuía a que los planes vitivinícolas avanzaran muy lentamente. Era un cierto sentimiento de inseguridad, originado en el deficiente conocimiento científico de los vegetales. Parece que el entusiasmo con el que me adentré en el Proyecto Roya, brotaba de esas manifestaciones del subconsciente. El desplazamiento del centro de gravedad

en mis investigaciones, de lo tecnológico hacia la bioquímica de la interacción del cafeto con la roya, me permitió mejorar las bases para ir entendiendo un poco, no sólo de enología sino también de viticultura.

Durante mi permanencia en Europa, los viñedos no dejaban de recordarme las parras que había conocido en mi niñez, cuando mis padres visitaban amigos que residían en Firavitoba. Con esta población teníamos muchos nexos, entre otros, porque mi padre había trabajado de niño, durante la guerra de los mil días, en la construcción del Templo. Ésta la lideraba su tío abuelo, Don Ignacio Ramón Avella, inspirado en la Iglesia Votiva de Viena.

Alrededor de un culto a la vid, plantada en los patios interiores de las casas, parecía como si allí emanaran débiles señales de una cultura vitícola. Esas parras podían ser valiosos indicadores de la aptitud regional para la vitivinicultura; valía la pena averiguar dónde y cómo estaban, cuántas y cuáles eran. A finales de los años setenta comencé a visitar frecuentemente a Firavitoba para recoger esas informaciones. Así llegué a casa de Gerardo y Aracelia Figueroa, en donde encontré un rincón en el que la combinación de las siluetas de las parras

y del templo recordaban al Grinzing en Viena, pero además una futura candidata al reinado de la Vid y el Vino y la promesa ulterior de centrar en el porvenir las actividades culturales de unas fiestas del vino, entonces hipotéticas, en el templo de Firavitoba. Con el paso del tiempo serían una realidad los conciertos denominados "Una Iglesia Votiva en el Valle del Sol".

La encuesta sobre las vides se extendió a otras poblaciones de la región. Resultó que en Firavitoba se concentraba el culto de la vid. Las cepas, generalmente en buen estado, producían relativamente bien. En cuanto a la variedad, inicialmente se pensó en la Portuguesa azul de Austria. Observaciones posteriores permiten asimilarla a la "Mission" de California, la Pais de Chile o la Criolla de Argentina. Pudo haber sido introducida en la temprana colonia. Coincidentalmente Firavitoba fue sede por esa época de un importante enclave de Jesuitas. Conclusiones para el proyecto vitivinícola: aparentemente no existían mayores obstáculos naturales para el cultivo de la vid. La inexistencia de una vitivinicultura regional, sería más bien asunto de las políticas de monopolio reimplantadas por Felipe II.



Primeras vendimia de uvas Riesling, Loma de Puntalarga. 1987.

Durante una de mis estadias sabáticas en Mainz, cuando todavía no conocía los índices bioclimáticos de Winkler y Huglin -útiles para explorar la aptitud vitícola de un sitio-, hice un ejercicio sencillo. Establecí la distribución en altitud y latitud de ciertos viñedos del Rheingau, Alsacia, el Valais, Sicilia y la Meseta de Shiraz. Al buscar por extrapolación el valor de la altura, en la latitud de Sogamoso, el corte se hacía entre 2500 y 2600 metros. Como en este rango se sitúa la altitud real, el resultado, por poco confiable que fuera, me entusiasmó.

De regreso a Colombia, en una de las visitas rituales a Sogamoso, supe de una vid cargada de racimos, en casa de antiguos colaboradores de mis padres. La variedad, la misma existente en Firavitoba y en la región. Por fin dispuse de uvas bastante maduras y sanas, para medir el contenido en sólidos solubles. Tratándose de una vid poco cuidada y situada en un lugar sombreado, el promedio de 19.5° Brix (- 83° Oeschle) era de buen augurio en ese año 1981.

Las coincidencias mencionadas me animaron a buscar el sitio más apropiado para instalar las primeras vides. Aunque tenía la posibilidad de utilizar terrenos familiares, en San Marcos, temía la severidad de las heladas que ocurren frecuentemente en esa parte. Mi mujer Norri, originaria de Mainz y amante del vino, en sus caminatas por los alrededores de nuestro hospedaje de fines de semana, la Hostería San Luis, del Doctor Edmundo Alarcón Granados, ya había detectado el predio: la Loma de Puntalarga. De alguna manera, por el clima y por la vista se asemejaba a la meca del Riesling, Johannisberg. Éste había sido nuestro destino preferido para los paseos veraniegos, por el Rin.

Cuando por fin encontramos a los propietarios, herederos del fabricante de campanas, fundidas en moldes hechos de fina arena y arcilla de la loma, Don Marcos Tristancho, inmediatamente recordé uno de esos episodios que constituyen los fundamentos de tradición de los viñedos. Cuando me desvelaba por el análisis de muestras de la luna, en un largo vuelo de Frankfurt a San Diego, me puse a hojear la entrega de "National Geographic"; de repente, me sorprendió ver Sogamoso escrito en grandes letras

y una foto en la que se apreciaba el "Rey de las Campanas", al lado de un reluciente bronce, sobre un fondo verde de maíz.

Aunque los conocimientos sobre las características deseables de un sitio vitícola eran elementales, en 1982 adquirí el predio, expresamente para plantar en él cepas que, a juzgar por nuestras impresiones, deberían provenir del Valle del Rin.

En 1984, tan pronto se aclararon los asuntos legales de la compra del predio, visitamos a la Empresa Grajales en la Unión, Valle del Cauca. Don Gerardo Grajales, personalmente, nos obsequió unas docenas de vides Isabella que fueron las primeras en ser plantadas en la Loma de Puntalarga.

Cuando retoñaron y dieron señas de sentirse bien, se importaron y plantaron las primeras cepas de Alemania, Riesling, Pinot noir y otras. Este proceso se repetiría con Alemania y con Francia, como para investigar sobre cuáles serían las cepas y los vinos más promisorios.

Ese mismo año tuve la suerte de conocer en el Centro de Investigaciones de Geisenheim, al Profesor Helmut Becker, gracias a mi sobrina Carolina, que era su alumna. Autoridad mundial en el campo del Fitomejoramiento de la vid, había desarrollado su propia herramienta para poder juzgar los vinos de sus cruzamientos: un impecable método de microvinificación. El Profesor Becker se apasionó por el Proyecto de Puntalarga y muchos resultados promisorios se le deben a él, tanto por las cepas que puso a disposición como por su método de microvinificación.

También en 1984 aproveché la estadia sabática en el Instituto de Mainz, para preparar la ponencia que presentaría a comienzos del año siguiente en el XI Coloquio Científico Internacional sobre el Café. En ella se hacía un análisis del esfuerzo y las tendencias de la investigación, en las industrias del café y del vino (Quijano Rico, 1985), teniendo en cuenta ideas sobre calidad y teoría de la información (Illy, 1982).

Ese mismo año inicié experimentos de microvinificación, con uvas de la variedad Grenache, producidas en las inmediaciones de Fusagasugá. El tiempo

que se podía dedicar a estos ensayos era poco, pero quienes me ayudaban lo hicieron con mucho entusiasmo. Así nos fuimos familiarizando con las operaciones respectivas. En 1986 se iniciaron los trabajos de tesis sobre vinificación, de manera que la primera vendimia, en 1987, pudo ser procesada sin grandes tropiezos. Al saborear las uvas y más tarde el vino, diría el Profesor Helmut Becker: "Excelentes las uvas, pero le falta mucho a la tecnología de vinificación de Quijano".

En el año de 1986, de paso por Montpellier, visité a mis amigos Raoul Muller y Jean Claude Vincent. Eran escépticos respecto a mi proyecto vitivinícola, como casi todo el mundo dentro y fuera de Colombia, pero ya las charlas no versaban sólo sobre el café, sino había un espacio para el vino. En esa ocasión me presentaron a Monsieur J. Pineau, director del Instituto Cooperativo del Vino, quien me dedicó bastante tiempo sobre temas de vinificación y levaduras. En una librería de Montpellier, compré los libros de Champagnol (1984) y Huglin (1986), los cuales complementaban maravillosamente mi "Bib'ia" de Ruckebauer y Traxler (1983).

En el hotel Sofitel, el día 6 de Septiembre, hojeando el libro de Huglin, caí sobre el aparte: "Evaluación climática del medio vitícola", y sobre la fórmula para calcular el Índice Heliotérmico. Como usualmente llevaba conmigo los datos climáticos de la estación de Surbatá, fue lo que hice. No podía creer el resultado: el valor obtenido para los promedios anuales de 25 años, apenas era diferente del de Colmar, en la Región de Alsacia, entre las variedades apropiadas, precisamente las representativas de esa región: Pinot noir, Riesling, Silvaner, que no estaban lejos de su primera floración, en la Loma de Puntalarga.

El año de 1987 comenzó marcado por la celebración del XII Coloquio Científico Internacional sobre el Café, en Julio, en Montreux, Suiza. Allí quedó plasmada la dualidad temática que había tenido que asumir, para dejar progresar el LIQC dándole una dimensión científica, acorde con los tiempos presentes y por venir, en dos comunicaciones (Quijano Rico, 1987b, 1987c).

El 29 de septiembre se procesaba la vendimia de la parcela 2, plantada con cepas traídas de Geisenheim. Como no disponíamos de una estrujadora, una de mis alumnas, Raquel Tovar, se encargó de hacer la pisada. En total se obtuvieron 30 litros de mosto, Riesling, 22° Brix (93.5° Oeschle), Riesling x Silvaner 24° Brix (102° Oeschle). Un año más tarde, estos primeros vinos serían objeto de críticas constructivas, pero también de admiración, en el Instituto de Mainz, en el Centro de Investigaciones de Geisenheim y en Montpellier.

Casualmente, este mismo año se publicaban las conclusiones de los investigadores franceses de Montpellier, M.L. Panigal y E. Parisot, quienes evaluaron el potencial vinícola de diversos países tropicales, entre estos Colombia. Según ellos, las temperaturas demasiado elevadas no son favorables para el desarrollo de aromas, al contrario de lo que sucede en Chile. Allí las corrientes descendentes de aire frío que bañan las uvas en los viñedos, al pie de los Andes, hacen que tengan una calidad aromática excepcional (Zolty, 1987).

Los autores referidos habían realizado un viaje de estudio cuidadoso, de manera que tales conclusiones reflejan, en cierto modo, la inexistencia en ese tiempo de una viticultura de clima frío, en los países visitados.

Es oportuno anotar que ese mismo año, se resumían en la revista de los boyacenses residentes en Bogotá, resultados de los primeros tres años de ensayos en el viñedo de Puntalarga. Estos resultados muestran qué índices bioclimáticos son útiles para prever el potencial vitícola de un territorio (por ejemplo, el Índice Heliotérmico de Huglin), y aplicables en ciertas regiones tropicales (Quijano Rico, 1987).

La presunción de un efecto favorable de las bajas temperaturas nocturnas, la traía desde cuando mi padre le atribuía a las noches frías y al brillo del sol en la región, el color y flavor de sus peras. Hoy sabemos que en época de maduración de las uvas, tanto en los viñedos al pie de la cordillera, en Chile, como en los de las laderas en el Valle del Sol, las temperaturas nocturnas están alrededor de los 10°C. La importancia de bajas



Primeras vendimias y alumnos, Loma de Puntalarga. 1987.

temperaturas nocturnas en la época de maduración, para la calidad de las uvas y en consecuencia de los vinos, está cada vez mejor documentada (Jackson y Lombard, 1993), y ha conducido al establecimiento de Índices de Frío Nocturno (Happ, 1999; Tonietto, 1999).

Desde que fui elegido Presidente de la Asociación Científica Internacional del Café en Lisboa, en 1971, bien en esta calidad o como Vicepresidente, debí dedicarle algún tiempo a tales funciones. En la reunión de Montreux se decidió que organizara la XIII Conferencia Internacional sobre la Ciencia del Café, en 1989. Aunque tenía experiencia por haber organizado en 1973 en Bogotá el VII Coloquio, buena parte del año 1988 tuve que dedicarla a esta reunión, que tendría lugar en Paipa. Disponiendo de mayores vendimias y teniendo en cuenta que a la reunión asistirían gentes de todo el mundo -entre ellos, colegas y amigos de varios países-, parecía que se debía hacer coincidir la Primera Fiesta de la Vid y el Vino, con la conferencia.

El de 1989 fue un año estimulante. El 6 de Marzo se me otorgó el Premio al Mejor Inventor Nacional*. Entre el 21 y el 25 de Agosto se celebró la XIII Conferencia

Científica Internacional del Café, con 253 participantes de 34 países. La incertidumbre asociada con el asesinato de Luis Carlos Galán, me dio la razón, entre todos los asistentes, por haber elegido a Paipa como sede de la reunión.

La sesión inaugural fue engalanada por la Reina de los Vinos del Rin, Anne Schweikard, rodeada de las representantes de los municipios de la región. El día 26 se cumplió en Firavitoba con el prometido concierto "Una Iglesia Votiva en el Valle del Sol". El día 27 de Agosto, en la Hostería San Luis, frente a Puntalarga, ante Joaquín y Matilde Schlaich, Embajadores de Alemania, y asistentes de muchos países, Anne Schweikard coronaba a la Primera Reina de la Vid y el Vino: Estella Hurtado, de Monguí. Se daba así Bienvenida a la Vid en el Valle del Sol.

A partir de entonces se han sucedido doce Fiestas de la Vid y nueve Seminarios Científicos sobre Viticultura y Enología. Cerca de cien candidatas al respectivo reinado se han convertido en portadoras de mensajes sobre el cultivo de la vid y la cultura del vino, arraigándolos en nuestras tradiciones. Más de cien tesis de grado y postgrado, de diez universidades

* Por la firma de Propiedad Industrial Brigard y Castro de Bogotá, la cual nos asesora hoy en el primer caso que enfrentamos en estos asuntos, en Boyacá.

nacionales y extranjeras, llevan por todas partes los mismos mensajes, en el lenguaje de la Ciencia y la Tecnología. Reflejan avances significativos en las investigaciones sobre la vitivinicultura regional (Quijano Rico, 1999). Este año pueden pasar de cincuentamil las vides nacidas en Puntalarga, plantadas en diez municipios del Valle del Sol y territorios afines.

Aquí se ha omitido nombrar innumerables contribuciones, sin las cuales los Vinos del Valle del Sol no existirían o, por lo menos, no tendrían la promesa que encierran. Debo citar algunos nombres de quienes fueron mis fuentes de esta cultura, ya por ser adoradoras del espíritu del vino o por haberme aportado, con inmensa dulzura, los idiomas que me han permitido adentrarme... en el espíritu del vino:

Jeanine Potel de Paris

Mirella Lepori de Forte dei Marmi y Lisboa

Norri Wuest de Mainz;

Asimismo, expreso mi reconocimiento a:

Sandra Rincón de Nobsa

Carlos Quijano Wuest de Sogamoso

Marion Vid Fiorella Quijano de la Loma de Puntalarga,

Quienes hoy me animan en la misión:

CONTRIBUIR AL APROVECHAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS EXCEPCIONALES DEL VALLE DEL SOL, PARA QUE SE CONVIERTA, A ESCALA MUNDIAL, EN LA PRIMERA REGION VITIVINICOLA TROPICAL, POR LA CALIDAD DE SUS VINOS

Y

“LAST, NOT LEAST” A LA ASIDUA REPRESENTANTE DEL “CEPAJE VAUDOIS” EN PUNTALARGA Y DEL VALLE DEL SOL EN SUIZA, CORINNE DENTAN DE LAUSANA.

Loma de Puntalarga, 5 de Febrero del 2001

REFERENCIAS

- Champagnol, F. (1986) *Eléments de Physiologie de la Vigne et de Viticulture Générale*, Champagnol, St. Gely du Fesc.
- GTZ (1977) Seminario-Mesa Redonda Internacional sobre las Posibilidades de la Investigación para el Control de las Infecciones del Cafeto, en Particular de la Roya, Hotel Sochagota, Paipa. Deutsche Gesellschaft fuer Technische Zusammenarbeit, Eschborn.
- Happ, H (1999), Indices for exploring the relationship between temperature and grape and wine flavor, *Wine Industry Journal*, No. 4, 68-75.
- Huglin, P. (1986) *Biologie et Ecologie de la Vigne*, Payot, Lausanne.
- Illy, E. (1982) Quality: first motor of the consumption of coffee, X International Scientific Colloquium on Coffee, Salvador, Brasil / ASIC Paris, 15-19.
- Jackson, D.I., Lombard, P.B. (1993). Environmental and Management Practices Affecting Grape Composition and Wine Quality, *Am. J. Enol. Vitic.*, 44, 4, 410-429.
- Quijano Rico, M. (1963) La industrialización de la agricultura para el desarrollo de Boyacá, Gobernación de Boyacá, Foro para el Desarrollo, Sogamoso.
- Quijano Rico (1970) Méthodes rapides à très haute sensibilité pour la détermination du bore et du lithium dans les météorites pierreuses et dans les roches, en: *Dosage des Eléments a l'Etat des Traces dans les Roches et Autres Substances Minérales Naturelles*, Editions du Centre National de la Recherche Scientifique, Paris, 367-380
- Quijano Rico, M (1975), Un programa de investigación científica, dentro del marco de las actividades del LIQC, con énfasis en los aspectos bioquímicos y biofísicos de la inmunidad y patogénesis del cafeto en la infección por el hongo *Hemileia vastatrix* Berk & Br., Federación Nacional de Cafeteros, LIQC, Bogotá.
- Quijano Rico, M. (1976) New trends in research for the protection of the coffee plant against coffee rust, dans: *Les produits naturels et la protection des plantes*, G.B. Marini Bettolo (Ed.), Pontificiae Academiae Scientiarum, Scripta Varia, 41, 747-750.
- Quijano Rico, M. (1985) Investigación e Innovación. Defensa y Promoción del Consumo del Café, XI Coloquio Científico Internacional sobre el Café, Lomé, Togo / ASIC Paris, 69-86.
- Quijano Rico, M (1987a) El cultivo de vides nobles y la producción de vinos de alta calidad en Boyacá, *Integración Boyacense*, Tunja, No. 13, 13-16.
- Quijano Rico, M (1987b) New ways of industrial coffee processing, XII International Scientific Colloquium on Coffee, Montreux / ASIC Paris, 187-194.
- Quijano Rico, M (1987c) Clues for the understanding of trace element role in biochemical phenomena associated with the infection by coffee rust and its chemical control, *ibid.* 633-648.
- Quijano Rico, M. (1991) La química bioinorgánica en la interacción cafeto-roya y en el control químico, en: *La Roya del Cafeto, Conocimiento y Control*, Deutsche Gesellschaft fuer Technische Zusammenarbeit, Eschborn, 205-270.
- Quijano Rico, M. (1998) A School on Culture and Science for Quality. About one of the aspects of the broad meaning of Heinrich Waenke's work, Max Planck Institut fuer Chemie, Mainz.
- Quijano Rico, M. (1999) Viticulture and Oenology in Tropical Highlands. Similarities and Differences with Traditional Temperate Regions, 24th. World Wine Congress, Mainz, (OIV selected paper).
- Ruckenbauer, W., Traxler, H. (1983) *Weinbau Heute*, Leopold Stocker Verlag, Graz
- Tonietto, J. (1999) Les macroclimas viticoles mondiaux et l'influence du mésoclimat sur la typicité de la Syra et du Muscat d'Hambourg dans le sud de la France. *Méthodologie de caractérisation*, Tesis Doctoral, ENSA, Montpellier.
- Waenke, H., Begemann, F., Vilsceck, E., Rieder, R., Teschke, F., Born W., Quijano-Rico, M., Voshage, H., Wlotzka, F. (1970) Major and trace elements and cosmic-ray produced radioisotopes in lunar samples, *Science, The Moon Issue*, 167, 523-525.
- Zolty, A. (1987) Pour quand les grands vignobles tropicaux?, *Agriculture et Développement Rural, Marchés Tropicaux*, No. 2192, 3023.