

Patrimonio

VIÑEDOS SAGRADOS

Es el vino más alto del mundo y sus uvas se cultivan a 2.940 m.s.n.m. en el Valle Sagrado de los Incas. El empresario y viajero limeño Carlos del Campo encontró en las tierras de Huayocari una nueva apuesta que viene desarrollando desde hace seis años: producir un vino con la comunidad, digno de los mejores restaurantes. Su nombre es Wayocari.



**DIANA GONZALES
OBANDO**

FOTO:
RICHARD HIRANO

5_100180588

CARLOS DEL CAMPO
CONVIRTIÓ SU PASIÓN
POR EL VINO EN UNA
EMPRESA QUE APOYA
A LOS AGRICULTORES
DE LA ZONA DE HUA-
YOCCARI, EN EL VALLE
SAGRADO. ASÍ CREÓ
WAYOCARI (IG:
@VINEDOSDELINCA).



MAURICIO DEL CAMPO



EL ENÓLOGO ARGENTINO EZEQUIEL BELLONE VIAJA A HUAYOCARI CADA TRES MESES PARA CONTROLAR Y DEJAR LAS INDICACIONES PARA EL CUIDADO DE LOS VIÑEDOS Y LA PRODUCCIÓN. EL 'WINEMAKER' ES MAURICIO DEL CAMPO, HIJO DE CARLOS DEL CAMPO.

E

El río Vilcanota está furioso. Las lluvias lo han cargado y su intenso movimiento se puede ver desde los viñedos del empresario Carlos del Campo, Viñedos del Inca en el Valle Sagrado, la zona más alta del mundo donde se atrevieron a sembrar uvas en tiempo actuales.

La referencia más antigua de un vino cusqueño la tiene el Inca Garcilaso de la Vega. En sus "Comentarios reales" menciona los cultivos de vides en la hacienda Marchuasi, en el siglo XVI. Hoy, cinco siglos después, en las tierras agrícolas del centro poblado de Huayocari, a 2.940 m.s.n.m., el vino Wayocari le sigue los pasos.

"Creo que la altura y la tierra son la clave en toda esta empresa. Sembrar aquí es como sembrar en Burdeos o California, te va a ir superbién. Viéndolo desde un punto de vista nativo, yo quise hacer algo por mi gente, mi tierra, mis creencias y por lo que me gusta. Qué mejor que esta oportunidad de hacerlo en el Cusco", nos cuenta Carlos del Campo. Más de veinte años de su vida la ha dedicado al rubro de la biotecnología médica, pero sus viajes por el mundo junto a su esposa Silvana Robinson inquietaron su creatividad, a la que sumó su pasión por los vinos: "Tengo una colección de más de mil botellas. Como toda persona que viaja, siempre tengo al alcance una buena cena y un buen vino", nos comenta. Sabía disfrutarlos, pero no cómo sembrar ni gestionar un viñedo.

Antes de Wayocari, hubo otros planes en el camino. Un hotel de lujo fue una gran idea, pero este "proyecto faraónico", como lo llama, era demasiado costoso e imposible de realizar. Fue así que se concentró en los vinos y siguió el modelo que vio en Tarija, Bolivia, mientras estaba en un viaje de negocios: "Me llamó la atención el Singani, un licor a base de uvas blancas moscatel. Después, encontré muy buenos vinos bolivianos y de excelente factura, que podían costar unos 50 dólares. Eso me impulsó a visitar varias bodegas y descubrí que habían desarrollado esta industria importando las plantas de Francia y copiando el modelo uruguayo", nos dice Del Campo.

Se puso manos a la obra y se comenzó a asesorar con los mejores en el rubro, entre ellos el enólogo argentino Ezequiel Belloni quien viaja al Valle Sagrado cada tres meses para atender los viñedos y dejar las indicaciones a fin de alcanzar los mejores vinos de altura. El siguiente paso fue comprar un terreno, pero esta empresa no fue sencilla. En Huayocari no es fácil conseguir tierras, la comunidad las aprecia tanto que no quiere venderlas. Es así que Del Campo ha comprado pequeños terrenos y alquilado otros más hasta alcanzar las dos hectáreas dedicadas principalmente a sus uvas tannat, así como malbec, petit verdot y, una nueva variedad, la gewürztraminer, traída de la zona de Alsacia, en Francia.

"Tengo la credencial de hacer algo natural. No usamos insecticidas y seguimos los patrones de la ecología". También trabajan con la gente de la zona que ha dedicado toda su vida a la agricultura. Son alrededor de 20 trabajadores fijos que



RICHARD HIRANO

ALREDEDOR DE 20 TRABAJADORES FIJOS DEL CENTRO POBLADO DE HUAYOCCARI TRABAJAN EN LOS VIÑEDOS DEL INCA. LUCÍA ALCCACUNTOR DIRIGE A TODO EL EQUIPO.

El viajero Paco Nadal

♦♦ El reconocido periodista de viajes de origen español Paco Nadal visitó la bodega Viñedos del Inca con un grupo de unos 30 turistas españoles para que disfruten una pachamanca. Como parte de la aventura por Cusco, esta bodega y sus vinos de altura fueron una parada atractiva de la ruta que destaca la gastronomía como parte fun-

damental de una experiencia: "Perú tiene la mejor cocina de toda América y quería que los viajeros conocieran una parte de la cocina que no se ve en los restaurantes como una pachamanca, el rito de la tierra y el tiempo", nos dice Nadal. "El vino es un gran conductor de la buena cocina y atreverse a hacer un vino en estas alturas, es loable".

están en las tierras y en la nueva bodega de Viñedos del Inca, construida hace pocos meses. Uno de ellos es Lucio Alccacuntor, técnico agropecuario que acompaña a Del Campo desde los inicios, en 2019. Hace poco perdió la vista, pero no le ha impedido regresar al campo todos los días y monitorear el trabajo, junto a su hija Carla de la mano: "Llevo la plantación, control de plagas, controlo la cantidad de estiércol. Ahora que no veo, mi hija me indica todo, hasta los síntomas de las hojas según su color". Alccacuntor, de 74 años de vida, nos refiere que la mayoría de personas sobreviven del cultivo del maíz; sin embargo, en los últimos años este producto ya no es tan rentable, por lo que oportunidades como la inversión en viñedos de Del Campo son importantes para continuar generando empleos.

EN LAS MEJORES MESAS

El sommelier, promotor del vino peruano y director de Perú Vino, Pedro Cuenca, fue el primero que le 'puso el ojo' a los vinos cusqueños de Wayocari. ¿Qué lo hace diferente y especial? "Es considerado uno



ARCHIVO PERSONAL

RONALD CARHUAS,
SOMMELIER DE MAYTA,
RECOMIENDA WAYO-
CARI EN EL MENÚ
DEGUSTACIÓN PARA
MARIDAR UNA COSTI-
LLA DE OXAPAMPA CON
HIERBAS AROMÁTICAS,
CUSHURO Y EMULSIÓN
DE CHINCHO.



GUANCAULO SHERAYAMA

EN LA ACTUALIDAD, CARLOS DEL CAMPO TIENE ALREDEDOR DE 2 HECTÁREAS DE TIERRAS PARA CULTIVAR, PRINCIPALMENTE, LA UVA TANNAT, IDEAL PARA LA ALTURA.

RICHARD HIRANO



Vino con identidad

♦♦ El centro poblado de Huayocari se ubica en el distrito de Huayllabamba, provincia de Urubamba, al margen derecho del río Vilcanota. Huayocari quiere decir 'hombre pedido'. El nombre del vino Wayocari tomó este nombre cambiando algunas letras.

♦♦ En los mejores restaurantes de Lima, Wayocari puede llegar a superar los 500 soles por botella. También se puede comprar a través de la página <https://peruvino.com.pe/> y al número 908 838 608.

♦♦ La bodega Viñedos del Inca ha tenido tres cosechas, en enero ha sido la más reciente. Su primera producción fue de 600 botellas. La segunda fue de cerca de 3 mil botellas. El objetivo es producir 10 mil.

de los vinos elaborados a mayor altitud no solo en el Perú, sino del mundo. Además, se trata de un vino de pequeña producción debido a toda la dificultad que representa su elaboración, eso lo hace especial porque en una zona donde es difícil el acceso logístico, por lo que estamos hablando de una importante inversión", nos comenta el experto. Otro valor que destaca Cuenca, es su suelo y las características climáticas que producen un vino de calidad.

Este vino de altura se encuentra posicionándose en los mejores restaurantes de Lima como Mayta, Astrid & Gastón, La Rosa Náutica y Mérito. El sommelier de Mayta, Ronald Carhuas, nos explica que Wayocari acompaña el menú degustación junto a otros vinos importantes de China, Alemania, Francia, Argentina y Uruguay. Está en la carrera de los mejores del mundo. Pensando en la altura, la cordillera, la naturaleza y generar emoción en los comensales, Wayocari se marida únicamente con un plato que lleva una suave costilla de res, hierbas aromáticas andinas y emulsión de chincho. "La energía de Cusco se siente en este vino", nos dice Carhuas. Suele recomendar "vinos que transmitan una sensación de ligereza y al mismo tiempo dejen sentir su presencia", y para él, Wayocari es un vino que transmite la esencia del lugar de donde viene.

Con este vino encontramos una nueva oportunidad para celebrar el vino peruano. Lo hacemos con una cosecha muy especial, con toda la magia del Valle Sagrado. //