



VINÍFERA

## EL VINO ESPUMANTE EN CHILE

2017



24 de Agosto de 2016 - Estación (Calle) con Aljibes, Ren. Providencia - Leñero Valdivieso

GONZALO ROJAS A./NATALIA ESPINA G.

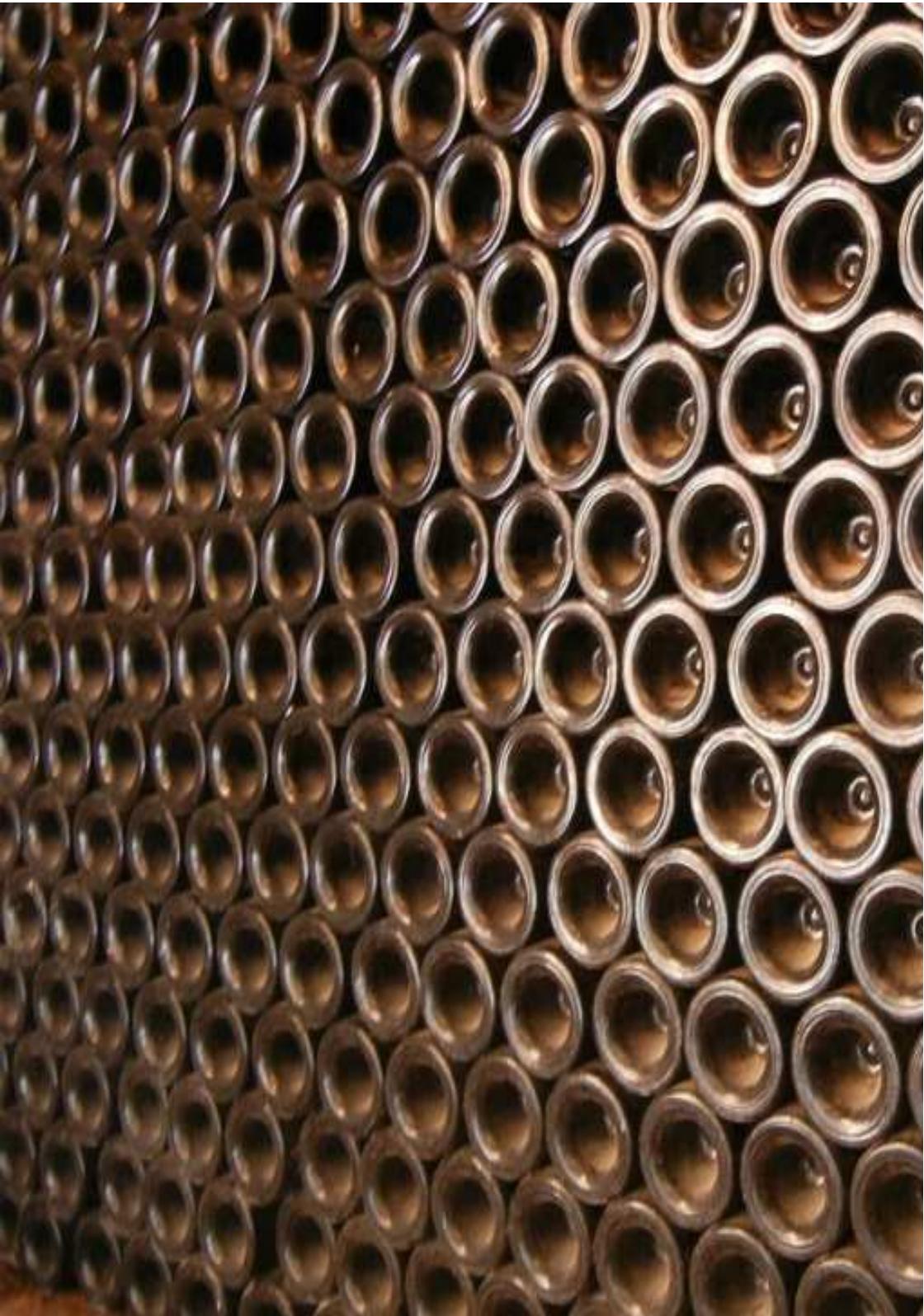
© VINIFERA  
EL VINO ESPUMANTE EN CHILE  
2017

Publicado en Santiago de Chile.  
Editado por VINIFERA Ltda.  
Junio 2017

Imagen de portada: erikabrandner.cl

Reservados todos los derechos. Salvo excepción prevista por la ley, no se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos conlleva sanciones legales y puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.







*Dibujo de Javier Molina H. (Gouache sobre papel, 50 x 65 cm)*

## LA HISTORIA DEL VINO ESPUMANTE EN CHILE

Según el *Catálogo oficial de la Exposición Nacional de Agricultura de 1869*, elaborado por Recaredo Tornero, el primer viticultor que elaboró vino espumoso en Chile fue Luis Leclerc, en su viña en Curicó ese mismo año, denominándola como “Champaña del País”.

En esta exposición no hay otro producto al que se denomine “champaña” o “champagne”, tampoco “espumante”, este es el único, y lo más destacable es que sea “del país”, porque hasta la fecha no ha habido ninguna iniciativa de elaborarlo en nuestro territorio, además no es menor que el primer productor que se atrevió a hacerlo posea apellido francés. Lamentablemente no tenemos mayor conocimiento de él<sup>1</sup>, ni del producto, ya que no vuelve a aparecer en ninguna de las siguientes exposiciones, ni tampoco es mencionado por sus contemporáneos, los que siguen asegurando que para la fecha no existe *champaña* nacional.

Otro factor posible para el desconocimiento sobre “Champaña del País”, aun participando de una exposición tan importante como la Nacional de Agricultura, que es a lo que se dedicaba el país en ese momento, puesto que la Guerra del Pacífico comenzaría 10 años más tarde, anejando territorios que diversificaran el ingreso y producción del país, con la extracción de minerales.

---

<sup>1</sup> Salvo que diez años después aparece como teniente, parte del Regimiento Santiago, en la Guerra del Pacífico. N. de los A.



Lo que podríamos suponer sin el conocimiento de los datos precisos es que el *champaña* no cumplía con los procedimientos necesarios para denominarse como tal y por lo tanto tampoco debe haber satisfecho el paladar de los participantes como para recordarlo como un intento de producción nacional.

Unos años después, el 20 de mayo de 1873 el Boletín de Agricultura da cuenta que, para la Exposición Universal de Viena, Chile envió la muestra más completa para la sección de vinos, hecho que nunca había sucedido ni siquiera para las muestras nacionales. Para esta fecha, muchas de las viñas que hoy consideramos como “históricas” aun no existían.

En esta muestra, nuevamente encontramos un exponente que emplea la palabra *champaña* en su título, solo uno, y es “Vino Champaña” de R. G. Bunster, del cual no tenemos mayores antecedentes y tampoco podemos encontrar su nombre fuera de esta participación.

Parece extraño que se anteponga la palabra “vino”, la cual, además de ser redundante, lo “baja de categoría” si se considera al *champagne* como un producto más exclusivo y caro que el vino tranquilo (sin burbujas), más aún si no se produce en el país, por lo que deducimos es un subterfugio gramatical para denominar algo parecido, pero que no es.



## LOS INICIOS DE LA PRODUCCIÓN DE “CHAMPAÑA” EN CHILE.

La diferencia entre un vino y un *champagne*, todo importado en aquella época, es tan alta que, en el mismo Boletín de Agricultura, unos meses después de la anterior publicación, en Julio de 1873, hace referencia a lo injusto de los impuestos que son los mismos para ambos, cuando su precio final es tan dispar. Allí se señala que: “El Champaña que cuesta 24 pesos la docena de botellas paga 1 peso 25 centavos de derechos de la misma manera que el vino ordinario de a 4 pesos el cajón”.

En 1880, comienza a comentarse públicamente la falta de *champagne* nacional, y el desinterés y ausencia de visión de los inversionistas. También se plantea la auguriosa hipotética problemática que esto resulta para las celebraciones futuras de las batallas que se ganaran, ya que un año antes, en 1879, ha comenzado la Guerra del Pacífico. Esta preocupación se basa en una celebración anterior que acabo con los ejemplares del producto en el país.

Es don Julio Menadier<sup>2</sup> quien en su columna del Boletín de Agricultura, bajo el título “Porvenir de la viticultura nacional” replica, comenta y analiza para un contexto nacional, las propuestas del señor M. Bordy de elaborar un *champagne* en el país.

“Tratándose de hacer oro de cobre, sobran los adeptos que arriesgan sus fortunas, pero tratándose de Champaña exquisita en lugar de Chicha; Borgoña, en lugar de Mosto;

---

<sup>2</sup> Abogado y publicista alemán, que fue propietario de predios agrícolas y redactor por 17 años del Boletín de Agricultura, perteneciente a la Sociedad Nacional de Agricultura.



Burdeos, en lugar de Chacolí, se hace otro nudo más a las talegas en vez de abrirlas. No queda, pues, otro recurso que el dirigirse a un caballero distinguido por su entusiasmo para con el progreso vinícola, su espíritu común y opulencia y disponiendo a la vez de viñas excelentes, de bodegas, cuevas espaciosas y de enseres abundantes, tales como los requiere el establecimiento de la industria vinícola verdadera”<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> S.N.A. Boletín de Agricultura, Volumen XI, Santiago 1879-1880. Valparaíso, enero 31 de 1880. Julio Menadier. p. 192.



“El progresista hacendado a que aludo, está dispuesto a hacer a su patria este sacrificio inmenso (y simultáneamente a su propio bolsillo); tan luego que se haya formularizado el negocio daremos cuenta a nuestros lectores de los antecedentes respectivos. Cada año importa Chile una ingente cantidad de Champaña, y probablemente antes de salir a la luz estas líneas se comunicará por telégrafo una victoria grande, ganada por nuestro ejército, y entonces volverá a concluirse toda la existencia de Champaña, como después del combate de Angamos se concluyó en Santiago y Valparaíso la Champaña, la cerveza Plagemann y la de Anwandter. Para celebrar sus victorias, Chile importa ahora la Champaña. Confíemos que gracias al señor Bordy, y andando el tiempo, sirva para celebrar las victorias de los ejércitos de Europa el Champaña chileno marca ST”<sup>4</sup>

Es en este mismo año, en marzo de 1880, donde podemos hablar de la primera iniciativa seria y real en producir champagne nacional, porque a pesar de tener indicios anteriores ya mencionados, dos productos, es muy poco o nada lo que se sabe de ellos, salvo su mención, lo que no asegura una fidedigna producción, otro punto importante en toda investigación es no cometer la arrogancia de negar algo solo porque no podemos encontrar algún registro de aquello, que no exista, o bien no encontremos un documento, no quiere decir que no haya ocurrido, pero en este caso son sus contemporáneos los que niegan que esto haya sucedido, y si bien en esos años no había una buena conectividad que mantuviera a todos informados de lo que pasa en las distintas regiones del país.

Si había boletines, diarios, revistas y ferias nacionales e internacionales que mantenían informado a los agriculto-

---

<sup>4</sup> *Ibid.* p. 192.

res de lo que se estaba produciendo en el país, y un producto tan particular como este habría provocado más notoriedad y conocimiento que la sutil participación que pudimos apreciar.



Es nuevamente don Julio Menadier quien da a conocer en su columna, la conformación y acuerdo de quienes llevaran a cabo el primer intento de producir champagne en Chile, y esto es considerado un acto de real patriotismo, sentimiento ya expresado en la cita anterior.

“Cábenos ahora la satisfacción de poner en conocimiento de los vinicultores, que el señor Bordy acaba de celebrar un convenio con él señor Macario Ossa, propietario de la valiosa hacienda Santa Teresa, para fabricar dos mil hectólitros (200.000 litros) de vino destinados a surtir las cuevas de las grandes casas que preparan y expanden las más afamadas marcas de champaña. Simultáneamente se piensa tomar todas las medidas aparentes para establecer desde luego en Santa Teresa misma la fabricación en gran escala de vino de Champaña, quedando el señor Bordy obligado a formar este negocio de manera que no se pueda distinguir en lo menor el champaña fabricado en Chile del de las mejores marcas que se importa de Europa.

Desde el año venidero, lejos de importar crecidas cantidades de este vino, alcanzaremos, según todas las probabilidades, a exportar al extranjero champaña de excelente calidad. Las magníficas variedades de plantas que, sin haberlas aprovechado hasta ahora tan bien como merecen, se hallan en el extenso viñedo de Santa Teresa, darán, según M. Bordy, dentro de breves años, champaña y burdeos de tan superior clase, que no tardarían en abrirse los mercados de aquellos países de Europa que por sus condiciones climatéricas u otras no se hallan aptos para el cultivo de la vid”<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> *Ibid.* p. 214.



Es conmovedor el entusiasmo y la positiva planificación con la que se proyecta esta nueva empresa, si bien es un producto que tiene demanda y no oferta nacional, hace que sean comprensibles sus especulaciones, ya que no tendrá competidor para los precios más accesibles que por lógica debiera tener un producto que se ahorra el transporte desde Europa hasta Chile, donde además es una mano de obra y costo de producción mucho más alto del que será aquí.

Podríamos pensar también que unos inversionistas en un país que está en guerra contra otros dos, sería cauto en sus cálculos, y más bien es una situación que los incentiva en vez de intimidarlos. Contando con todos estos antecedentes, y esperando que la calidad que logren sea de nivel internacional, piensan abastecer mercados europeos en lo que no tienen las condiciones edafoclimáticas para producir champagne, es decir, competir en Europa con los mismos champagne franceses y los de otros países del continente que lo producen y comercializan.

Quizás para algunos esto suena a un ingenuo entusiasmo, pero considerando que los primeros brotes de filoxera en Europa aparecieron en 1863, y 10 años después estaba en California, su pronóstico podía ser real y mejor aún de lo estimado, ya que en el mismo año, unos meses después de esta iniciativa, el Boletín de Agricultura comentaba las noticias ocurridas en Francia producto de la filoxera, “Según el Times de Londres no puede producirse, a lo menos durante unos 5 o 6 años, ni una sola botella en los viñedos de la Champagne”<sup>6</sup>

La mentalidad de este hombre llama la atención si la comparamos con otros agricultores dueños de viñas y quizás en un momento de mejores condiciones políticas, que conscientes de la carencia nacional y lo fructífero que podría ser este negocio, no se interesaron en participar.

Don Julio Menadier en una cita anterior lo destaca sugiriendo que nuestros empresarios solo se interesan de un negocio cuando la ganancia es absurdamente imposible y segura, o inversiones simples y poco relevantes de realizar. Este hombre tan peculiar entre sus coterráneos es don Macario Ossa, dueño de la Viña Santa Teresa, fundada en

---

<sup>6</sup> *Ibid.* p. 252.

1860 y ubicada en San Bernardo. Que no solo podemos destacarlo en la industria vitivinícola por este hecho, sino que también fue el primero en exportar vinos chilenos a Europa en el año 1877, siendo el pionero y contagiando así a otros viñateros chilenos que lo tomarían a él como ejemplo, tan importante en la historia de la viticultura de nuestro país.



Como ya estaba exportando sus vinos, no era raro que, en sus planificaciones sobre el champagne, estuviera contemplado este aspecto. El incentivo que lo motivo a hacerlo fue la anteriormente nombrada Exposición Universal de Viena que tuvo lugar desde el 1 de mayo al 31 de octubre de 1873, participando de ella 35 países, entre ellos Chile, con la muestra más amplia de vinos nacionales expuestos hasta el momento, con resultados que deben haber motivado a don Macario Ossa en la exportación de estos al viejo continente.

Otro de los temas que también alentaba a estos emprendedores, era el hecho que, a pesar de no existir el champagne de elaboración nacional legítimo, existían falsificaciones que no cumplían con los requisitos para emplear el nombre en su etiqueta, y no contentos con esto sus precios no concordaban con el producto.

“Por lo demás, los brebajes artificiales que con el nombre de champaña y ciertas firmas altisonantes, se venden en Chile al precio de dos, tres y hasta cinco pesos la botella, cederían entonces su lugar al champaña legítimo fabricado en Santa Teresa”<sup>7</sup>.

Pronto hubo otro interesado en participar de esta campaña, don José Bruno González, un connotado hacendado, que también se interesó en el trabajo de Monsieur Bordy. Don José pone a disposición para su explotación una viña francesa de 25 cuadras llamada la Mariposa.

---

<sup>7</sup> *Ibid.* p. 214



SCRIPTA  
MANENT  
VERBA  
VOLANT

ERRARE  
HUMANUM  
EST

“Para que se pueda apreciar en todo su valor este vino blanco, fabricado por Monsieur Bordy, agregaremos todavía que el señor don José Bruno González se puso inmediatamente de acuerdo con los señores Macario Ossa (al que se debe un voto de gracias por su desinterés y patriotismo) y Julio Bordy para combinar los temperamentos a propósito a dirigir en la Mariposa la fabricación de 10.000 litros a lo menos de vino blanco para champaña, destinados a completar las variedades o marcas que han de exportarse a Reims, Chataudun, Epernay y otros centros afamados por la fabricación de champaña”.<sup>8</sup>

No tenemos conocimiento con que desfase de fechas fueron publicadas en la columna de don Julio Menadier, las noticias sobre los acuerdos para producir champagne, pero es en el mismo año de 1880 que podemos apreciar los primeros resultados en la Exposición Agrícola y Militar, precisamente en el “Informe de los Jurados” en la sección de “Terceros premios” encontramos a J. Bordy, con su máquina para amarrar corchos en las botellas.<sup>9</sup>

En la misma exposición, en la “Sección especial para vinos y licores”, encontramos a don Macario Ossa con el primer premio por sus vinos blancos, además de tres menciones honrosas por sus vinos Bergerac, Moscatel y por las clases B y D del champaña.<sup>10</sup>

Es impresionante la velocidad con que concretaron su primer objetivo, pues el Boletín de Agricultura se publica seguido, y solo en algunas oportunidades tuvo retraso o salió de circulación, lo que indica que no transcurrió mucho tiempo desde el acuerdo a la exposición recién mencionada. No tenemos mayores antecedentes de lo que

---

<sup>8</sup> *Ibid.* p. 252

<sup>9</sup> *Ibid.* p. 341

<sup>10</sup> *Ibid.* p. 346

sucedió después de esto, pero el año siguiente se realiza el “Concurso anual de 1881”, y en el informe de los jurados, en la sección novena “Vinos y licores”, en la categoría de espumosos no se presentó ningún producto, a pesar de existir esa opción<sup>11</sup>.

El año subsiguiente en la “Exposición internacional de vinos y licores en Burdeos”, en una carta enviada por el Consulado de Chile en Burdeos, para la S.N.A.<sup>12</sup>, con el objetivo de dar a conocer la lista de exponentes chilenos que obtuvieron medallas o menciones honorosas.

En “Medallas de plata de progreso” entre los 7 chilenos que la obtuvieron, se encuentra don Macario Ossa, del fundo Santa Teresa, ubicado en San Bernardo. No se nombra el producto por el cual ganó esta medalla<sup>13</sup>, pero su viña produce varios tipos de vino, y por el interés que su marca tuviera presencia en Europa, sobre todo en una exposición especializada como está efectuada en Francia, es de esperar que haya enviado todas las variedades que producía, esto amplía las posibilidades de que no se refieran al champagne realizado dos años atrás junto a Julio Bordy.

---

<sup>11</sup> S.N.A. Boletín de Agricultura, Volumen XIII, Santiago 1881-1882. p. 34 y 35.

<sup>12</sup> S.N.A. Boletín de Agricultura, Volumen XIV, Santiago 1882-1883. 10 de noviembre de 1882. p.106.

<sup>13</sup> *Ibid.* p.106.



Más de una década después de su elaboración, en uno de los libros más importantes en la materia que se han publicado en el país, *Viticultura y Vinificación*, de don Manuel Rojas, en su primera edición del año 1891, podemos constatar que no prosiguió la elaboración del champagne nacional de don Macario Ossa y don Julio Bordy.

“Francia es el primer país productor de champaña; le siguen Alemania y Estados Unidos. España produce pocos y Chile no los elabora hasta hoy, a pesar de disponerse de todos los elementos”<sup>14</sup>

Mientras los especialistas siguen lamentando la ausencia de producción nacional cuando las condiciones están, no encontramos ningún comentario o análisis del fracaso en el intento que hubo por parte de un hombre tan destacado como Macario Ossa, ni siquiera sabemos si este producto llegó al mercado nacional o solo alcanzó a participar en una o dos exposiciones.

En 1895 seguimos constatando que la situación continúa igual, al mismo tiempo que nuestros vecinos argentinos, al parecer ya han comenzado con su producción nacional.

“Insistiré más adelante sobre la fabricación de vinos blancos, y de cuanto podemos hacer aquí para despertar la industria champañera, con seguridad de obtener buenos vinos espumosos, imitación Reims, que nos gustaran tanto como el Champagne pero serán mejores que los que en Buenos Aires y otros puntos he tomado con ese nombre”<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup>Charlin, Juan, “La viña y el vino”, Santiago 1895.

<sup>15</sup>Ibid

Pronto se hace un esfuerzo en común para acabar con esta situación y poder contar con un champagne propio, es así como en 1896 la Sociedad Nacional de Viticultores habiendo sido informado el Directorio, en sesión del 12 de Mayo de 1896<sup>16</sup>, de que el jefe de la bodega de la Quinta Normal don Alfonso Prémis, iría en poco tiempo más a Europa, acordó comisionarlo para que estudiara la fabricación de los vinos espumoso y del vino de Oporto y que informara, en vista de sus estudios, sobre la posibilidad de la fabricación de dichos vinos en nuestro país.

El trabajo de investigación por parte de don Alfonso Prémis se realizó, e investigo para este caso en particular, analizando los vinos espumosos de Saumur, en Francia, pero no se tomaron las medidas para su ejecución, pues para el Boletín de Agricultura de 1901, se vuelve a recalcar la falta de ese producto nacional, y no es por desconocimiento ya que la Sociedad Nacional de Agricultura (quienes son los responsable del Boletín de Agricultura), comparten miembros con la Sociedad Nacional de Viticultores. Hecho lamentable ya que en “La sección de agricultura en la Exposición de Paris (1900)” del Boletín, se menciona la ausencia de producción de champaña en el país.<sup>17</sup>

Es extraño constatar que un año después, en la Exposición Panamericana de Buffalo de 1901, Chile aparece con dos exponentes de champagne, el primero Pérez y Ca. de Los Andes, con una muestra de champagne. Y la “Comisión de Chile” de Santiago, se presenta con 6 muestras de champagne, de don Francisco Rembadi.<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup> Varios autores, *Boletín de la Sociedad Nacional de Viticultores*, Establecimiento poligráfico Roma, 1897.

<sup>17</sup> S.N.A. *Boletín de Agricultura*, Volumen XXXII, Santiago 1901. p. 294.

<sup>18</sup> Laso, Tadeo, *La exhibición chilena en la Exposición Panamericana de Buffalo, 1901*, Santiago, Imprenta y encuadernación Barcelona, 1902. p.175.

No tan solo es curioso que, de un año para otro aparezcan, dos exponentes, y uno de ellos con 6 muestras, y utilizando el sistema francés en su elaboración, sino que este último incluso exporta el producto a Argentina, Ecuador y Guatemala, es increíble el desconocimiento que en este sentido tienen dos de las instituciones más importantes en la materia, con integrantes en sus directorios de mucha influencia no solo agrícola, también política, con diversas producciones agrarias en campos a lo largo del país, no solo en Santiago, resultando muy difícil entender el desconocimiento de una producción así en Valparaíso, que es el puerto de las producciones capitalinas.

“Entre estas industrias encontramos a “Vinería de la Merced de don Francisco Rembadi” fundada en 1871 y ubicada en Valparaíso, donde se fabrican licores finos similares a los europeos, de la variedad de productos que fabrican y expenden, está el champagne:

“En el establecimiento hay un departamento especial para la fabricación del ‘champagne’ sistema francés. Este departamento cuenta con maquinaria completamente moderna y los productos que se sacan dieron espléndido resultado.

# EXPOSITION UNIVERSELLE

1889

DE PARIS

INAUGURATION DE L'EXPOSITION



Los vinos champagne preparados por esta Vinería pueden luchar con los importados tanto por calidad como por la esmerada presentación.

La producción anual ya alcanza a más de dos mil docenas. Grandes cantidades de estos productos se exportan con buen resultado a la República Argentina, Ecuador y Guatemala<sup>19</sup>

Chile era un gran consumidor de champagne dentro del territorio, otro factor que es relevante si pensamos en la Vinería de la Merced de don Francisco Rembadi que con una demanda tal quizás no habría tenido excedentes para exportar a no ser que su precio fuera más alto en los países a quienes les vendía, pero aquí al igual que en los países del territorio llegaban en su mayoría desde Europa las importaciones de champagne, con precios elevados.

En el artículo del Boletín de 1908: “Agua de Vichy...legítima” nos cuenta que, para la fecha, Chile era el mayor consumidor de champaña de Sudamérica.

“Un tratado completo de psicología nacional no sería más expresivo que el sentimiento de orgullo que conmovió al país cuando se supo que esta era la República sudamericana que consume más champaña. Esta superioridad augusta hizo olvidar las deficiencias increíbles de nuestra Estadística: el país que consume más champaña es glorioso; y la Estadística que lo comprueba, es intachable.

---

<sup>19</sup> Reseña de las principales industrias chilenas premiadas en la Exposición Panamericana (Buffalo).

Sin embargo, los calores del verano, por una parte, y la crisis, por otra, han restringido por ahora el consumo del champaña y hacen que la sed se mitigue con bebidas gaseosas, más refrigerantes y baratas”.<sup>20</sup>

Este aparente descenso por restricciones económicas al parecer tiene una esperanza, ya que en 1908 establece el Boletín de Agricultura, que hay producción nacional de champagne, al igual que otras variedades antes más escasas, pero no se mencionan el o los productores ni tampoco su ubicación.

“La Viticultura tiene actualmente un gran desarrollo, y debido a la gran variedad de sus climas, Chile produce toda clase de vinos, desde los generosos como el Jerez, hasta los espumosos como el Champagne; los vinos de mesa Burdeos y Borgoñas, alcanzan gran aceptación en los mercados extranjeros”<sup>21</sup>

Hasta el momento todas las iniciativas que hemos conocido han sido desde el sector privado, aunque algunos les hayan otorgado un matiz patriótico y heroico. Es en 1910 cuando tenemos la primera iniciativa educativa, comercial también, pero esto es solo una consecuencia del fin inicial que es la educación.

Es en la Exposición Internacional de Agricultura, de Buenos Aires del año 1910, donde encontramos a la Escuela de Agricultura de Chillán, quien participa de este evento con su “Champaña”, no sabemos si fue del gusto de los asistentes, pero si tenemos conocimiento por una monografía realizada 5 años después, de porque esta iniciativa tampoco tuvo éxito, explicándonos las carencias de mate-

---

<sup>20</sup> S.N.A. Boletín de Agricultura, Volumen XXXIX, Santiago 1908. p. 20.

<sup>21</sup> S.N.A. Boletín de Agricultura, Volumen XL, Santiago 1909. p. 413.

riales adecuados y falta de preocupación en general, a pesar de que las condiciones para producir un buen espumante están. Esto nos puede ayudar a entender vagamente los fracasos de otros empresarios que intentaron emprender el mismo camino sin éxito, por esto replicaremos el análisis que hace al respecto don Baldomero Grau, autor de la monografía.

“Champanización: Al finalizar el año se hicieron trabajos de champanización, mejorando de un modo notable los procedimientos de elaboración y de cuyos buenos resultados no dudo un momento a juzgar por la marcha que siguen dichos trabajos. Muchos sacrificios a costado hacerlos en buenas condiciones debido a la falta de elementos que tan manifiestamente carece la bodega.

Si la sección champañera de la Escuela, poseyera los elementos más indispensables para la elaboración de este producto, podría presentarse de calidad no inferior al importado, por muchas razones, entre ellas, debido a que el factor clima favorece en gran manera a dicha elaboración y de producirse en muy buenas condiciones las variedades de vid destinadas a tal objeto.

Hoy día no existe más que el nombre de Champanización en la Bodega, pues no hay botellas, no hay corchos, se están concluyendo los restos de etiquetas y capsulas; quedan solamente las máquinas en estado de proporcionar una gran cantidad de trabajo, trabajo que no se les proporciona.

De esto se puede deducir que la industria del champaña en la Escuela no constituye un trabajo serio, lo que es una gran lástima por cuanto el producto elaborado a pesar de

la falta de elementos, es solicitado por el público. Sería necesario darle incremento a esta industria, tanto para los fines de la enseñanza como para aumentar las entradas de la sección.



Habría que adquirir botellas nuevas, corchos de buena clase, etiquetas y capsulas modificadas, a fin de que las botellas de esta Escuela al lado de sus similares en el comercio, no presenten un pobre aspecto.

Para llegar a obtener un buen producto, es necesario llevar a la práctica las mejoras que fundamentalmente exige la industria champañera, a saber; subterráneo, cámara de fermentación, licores de vino y de expedición en frío, etc. etc. haciendo notar señor Director que, sin estos requisitos, no podría jamás esta Escuela, suministrar al público un producto de buena clase.

Las botellas anteriormente champanizadas, han sido usadas una o más veces, y será muy difícil resistan la acción del gas carbónico cuando su presión llegue al máximum. Además, por falta de corchos campaneros, se taparon algunas botellas, con corcho vinero y hoy día de la fecha, encontrándose la fermentación en su período álgido, se nota un porcentaje muy grande de botellas que pierden gas carbónico y vino por este capítulo. Todo lo que se haga para mejorar la elaboración de este producto, redundara incuestionablemente a favor de su calidad y por lo tanto de su valor comercial<sup>22</sup>.

Muchas veces el sector público es afectado por la carencia y el olvido, como en este incomprensible ejemplo, que, para haber conformado el espacio y los elementos para enseñar y producir champagne, tiene que haber existido una buena inversión inicial para todos los insumos necesarios, lamentablemente, 5 años después, lo que queda ya es

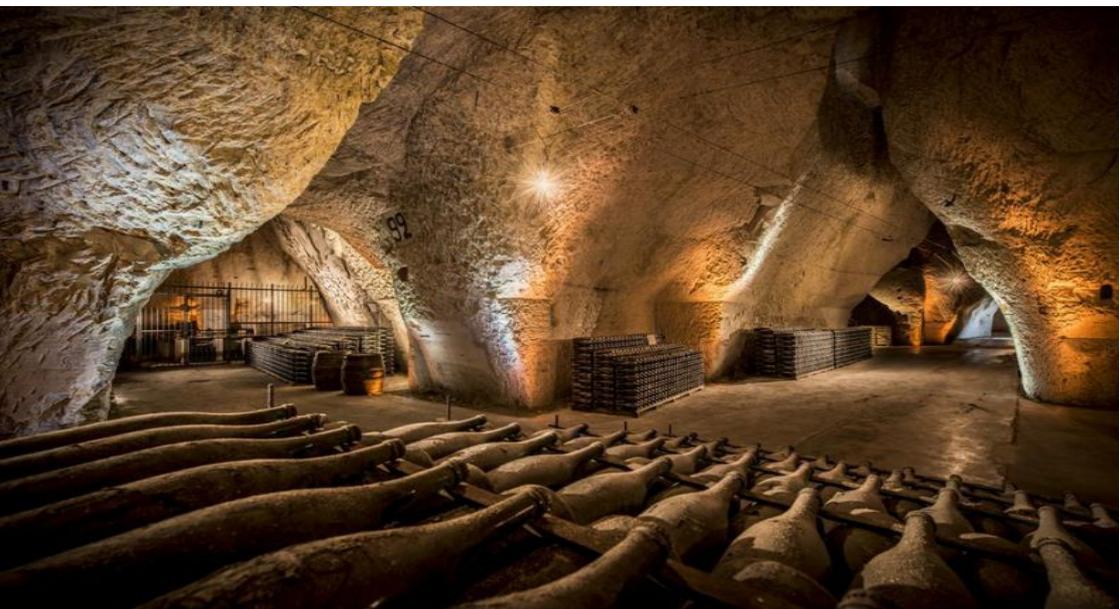
---

<sup>22</sup> Grau, Baldomero “Escuela Práctica de Agricultura de Chillán” Monografía. Imprenta el Progreso. Santiago 1915. p. 105-107.

muy poco para poder rescatar la producción y enseñanza, que de ser bien manejado podría haber generado el dinero de la mantención de insumos.

Este tipo de ejemplos debe haber desalentado a más de un interesado, pues no solo fue la Escuela Agrícola de Chillán, también Macario Ossa y algunos más. Aun así, hay otro viñatero interesado, conocido ya en el rubro por la Viña Santa Elena que fundo su padre, Nicolás Valdivieso en el año 1879, este hombre, don Alberto Valdivieso es a quien la mayoría identifica como el primero en hacer champagne, en nuestro país.

Él ya contaba con un prestigio a costas debido al éxito de la Viña, su estrecha relación con la política, y las buenas condiciones en que mantenía a sus subordinados, siendo la Viña Santa Elena un ejemplo en la arquitectura para sus inquilinos.



Es el hijo de don Alberto, Nicolás Valdivieso Tagle<sup>23</sup>, quien en el Primer Congreso Nacional del Vino, realizado en 1933, nos cuenta en su exposición el largo proceso que fue producir, al que por mucho tiempo fue denominado el primer champagne de Chile, pero aunque no fue así, es el primero en tener éxito y perdurar por tanto tiempo, hasta la actualidad. Desde un principio se plantearon hacer bien las cosas, ensayando tanto que el producto comenzó a trabajarse en 1914, y es recién en 1922 cuando está listo para ser comercializado.

Se menciona que las primeras iniciativas de producción nacional fueron realizadas aproximadamente 20 años antes de 1933, es decir, alrededor de 1913, hecho que hemos constatado es anterior, y nos indica la poca relevancia que tuvieron, ya que ni siquiera los especialistas de la época tienen noticia de ello. También se indica que los enólogos que participaron de estas iniciativas, eran de origen francés.

Asimismo, se realiza un análisis del motivo de los fracasos, entre los que se destacan la falta de elementos adecuados para su elaboración, la ausencia de firmas responsables en estas iniciativas, la intención de ganar dinero fácil y rápido, y por supuesto la falsificación, poniéndole etiquetas francesas a vinos blancos gasificados, al punto que en 1923 habían alrededor de 10 fabricantes nacionales falsificando marcas extranjeras, llegando a perjudicarlas, pues la gente ya temía equivocarse y gastar mucho dinero en un producto falso.

---

<sup>23</sup> Ponencia en el Primer Congreso Nacional del Vino, realizado en Santiago de Chile los días 2, 3 y 4 de enero de 1933, por don Nicolás Valdivieso Tagle.

Otro punto que se expone, es el difícil mercado nacional para el champagne (más que para cualquier otro), debido a que la gente compara este nuevo producto con el mejor de sus exponentes franceses, sin considerar que el valor del nacional es un décimo del otro. También existe un rechazo justificado de la gente hacia él, la razón, las malas prácticas comentadas anteriormente. Y, por último, la falta de proteccionismo a esta industria, dificulta aún más su escenario.

Es en medio de todas estas dificultades, que champagne Valdivieso apareció como una alternativa nacional seria y estable, que desea cubrir un mercado más amplio, que, al cubierto hasta ese momento, que está restringido solo a ocasiones especiales por su elevado precio. Buscando ser un producto más frecuente y habitual en las costumbres de los chilenos, con los estándares de calidad más altos, democratizando un gran producto como el champagne.



## **AUGE Y CAÍDA DE LA PRODUCCIÓN DE CHAMPAÑA HACIA FINES DE LA BELLE EPOQUE.**

Tras el término de la Guerra del Pacífico desaparecen los registros sobre la producción de champaña o champagne en Chile, los que sólo reaparecen a inicios del Siglo XX. En efecto, en su Tratado de Viticultura y Vinificación de 1891, Manuel Rojas señala la inexistencia de producción de este tipo en la república, por lo que se puede constatar que Ossa no prosiguió con la elaboración del champagne nacional, tampoco Bordy. Rojas señalaba hacia 1891: “Francia es el primer país productor de champaña; le siguen Alemania y Estados Unidos. España produce pocos y Chile no los elabora hasta hoy, a pesar de disponerse de todos los elementos”.

Otro hombre de viticultura destacado de la época, Juan Charlín señalaba asimismo en 1895: “Insistiré más adelante sobre la fabricación de vinos blancos y de cuanto podemos hacer aquí para despertar la industria champañera, con seguridad de obtener buenos vinos espumosos, imitación Reims, que nos gustaran tanto como el Champagne, pero serán mejores que los que en Buenos Aires y otros puntos he tomado con ese nombre”.

Pero pronto se comenzarían a realizar esfuerzos en común por varios agricultores para acabar con esta situación y poder contar con un champagne propio. Fue así como en 1896 la Sociedad Nacional de Viticultores, habiendo sido informado al Directorio, en sesión del 12 de mayo de 1896, que el jefe de la bodega de vinos de la Quinta Normal, Alfonso Prémis iría en poco tiempo más a Europa, acordó comisionarlo para que estudiara la fabricación de los vinos espumosos y del vino de Oporto y que informa-

ra, en vista de sus estudios, sobre la posibilidad de la fabricación de dichos vinos nuevamente nuestro país.

El trabajo de investigación por parte de don Alfonso Prémis se realizó analizando los vinos espumosos de Saumur, en Francia, pero no se tomaron las medidas para su ejecución, pues para el Boletín de Agricultura de 1901, se vuelve a recalcar la falta de ese producto nacional, señalando en la sección de agricultura en la Exposición de Paris (1900) del Boletín: “La ausencia de producción de champaña en el país”.

Sin embargo, resulta curioso constatar hoy en los documentos que ese mismo año 1901 en la Exposición Panamericana de Buffalo de 1901, Chile aparece con dos exponentes de champagne, el primero Pérez y Ca. de Los Andes, con una muestra de champagne, y la “Comisión de Chile” de Santiago, que se presenta con 6 muestras de champagne del señor Francisco Rembadi.



Ahora sabemos que este último viticultor, Rembadi ya exportaba en aquellos años su producto a Argentina, Ecuador y Guatemala, no obstante, el desconocimiento de los miembros de la SNA. En el informe correspondiente a dicha exposición Panamericana se lee: “Entre estas industrias encontramos a “Vinería de la Merced de don Francisco Rembadi” fundada en 1871 y ubicada en Valparaíso, donde se fabrican licores finos similares a los europeos, de la variedad de productos que fabrican y expenden, está el champagne: En el establecimiento hay un departamento especial para la fabricación del <<champagne>> sistema francés. Este departamento cuenta con maquinaria com-

pletamente moderna y los productos que se sacan dieron espléndido resultado. Los vinos champagne preparados por esta Vinería pueden luchar con los importados tanto por calidad como por la esmerada presentación. La producción anual ya alcanza a más de dos mil docenas. Grandes cantidades de estos productos se exportan con buen resultado a la República Argentina, Ecuador y Guatemala”.





Hacia los años dorados de la Belle Epoque Chile se había convertido en un gran consumidor de champagne dentro del territorio nacional. En el artículo del Boletín de la SNA de 1908 denominado “Agua de Vichy...legítima” es posible apreciar que para la fecha se señala a Chile como el mayor consumidor de champaña de Sudamérica: “Un tratado completo de psicología nacional no sería más expresivo que el sentimiento de orgullo que conmovió al país cuando se supo que esta era la República sudamericana que consume más champaña.

Esta superioridad augusta hizo olvidar las deficiencias increíbles de nuestra Estadística: el país que consume más champaña es glorioso; y la Estadística que lo comprueba, es intachable. Sin embargo, los calores del verano, por una parte, y la crisis, por otra, han restringido por ahora el consumo del champaña y hacen que la sed se mitigue con bebidas gaseosas, más refrigerantes y baratas”.

Pocos años más tarde, en 1908 el Boletín de Agricultura de la SNA comienza ya a señalar el aumento sostenido de la producción nacional de champagne: “La Viticultura tiene actualmente un gran desarrollo, y debido a la gran variedad de sus climas, Chile produce toda clase de vinos, desde los generosos como el Jerez, hasta los espumosos como el Champagne; los vinos de mesa Burdeos y Borgoñas, alcanzan gran aceptación en los mercados extranjeros”.

En el contexto de la Exposición Internacional de Agricultura, de Buenos Aires del año 1910, la Escuela de Agricultura de Chillán concurrió con su denominada “Champaña”, no sabemos si fue del gusto de los asistentes, pero si tenemos conocimiento, por una monografía realizada 5

años después, de porque esta iniciativa no tuvo éxito: las carencias de materiales adecuados y falta de prolijidad en el proceso.

El autor de dicho texto, Baldomero Grau, señaló al respecto: “Champanización: Al finalizar el año se hicieron trabajos de champanización, mejorando de un modo notable los procedimientos de elaboración y de cuyos buenos resultados no dudo un momento a juzgar por la marcha que siguen dichos trabajos. Muchos sacrificios ha costado hacerlos en buenas condiciones debido a la falta de elementos que tan manifiestamente carece la bodega. Si la sección champañera de la Escuela, poseyera los elementos más indispensables para la elaboración de este producto, podría presentarse de calidad no inferior al importado, por muchas razones, entre ellas, debido a que el factor clima favorece en gran manera a dicha elaboración y de producirse en muy buenas condiciones las variedades de vid destinadas a tal objeto.

Hoy día no existe más que el nombre de *Champanización* en la Bodega, pues no hay botellas, no hay corchos, se están concluyendo los restos de etiquetas y capsulas; quedan solamente las máquinas en estado de proporcionar una gran cantidad de trabajo, trabajo que no se les proporciona.

De esto se puede deducir que la industria del champaña en la Escuela no constituye un trabajo serio, lo que es una gran lástima por cuanto el producto elaborado a pesar de la falta de elementos, es solicitado por el público. Sería necesario darle incremento a esta industria, tanto para los fines de la enseñanza como para aumentar las entradas de la sección. Habría que adquirir botellas nuevas, corchos de buena clase, etiquetas y capsulas modificadas, a fin de que

las botellas de esta Escuela al lado de sus similares en el comercio, no presenten un pobre aspecto.



Para llegar a obtener un buen producto, es necesario llevar a la práctica las mejoras que fundamentalmente exige la industria champañera, a saber; subterráneo, cámara de fermentación, licores de vino y de expedición en frío, etc. haciendo notar señor Director, que, sin estos requisitos, no podría jamás esta Escuela, suministrar al público un producto de buena clase.

Las botellas anteriormente champanizadas, han sido usadas una o más veces, y será muy difícil resistan la acción del gas carbónico cuando su presión llegue al máximo. Además, por falta de corchos campaneros, se taparon algunas botellas, con corcho vinero y hoy día de la fecha, encontrándose la fermentación en su período álgido, se nota un porcentaje muy grande de botellas que pierden gas carbónico y vino por este capítulo. Todo lo que se haga para mejorar la elaboración de este producto, redundará incuestionablemente a favor de su calidad y por lo tanto de su valor comercial”

Es posible que este tipo de ejemplos poco afortunados haya desalentado a los interesados, los que en cuatro décadas aún no habían logrado consolidar una industria productora de vinos espumantes (comúnmente denominados como “champaña” en el país.

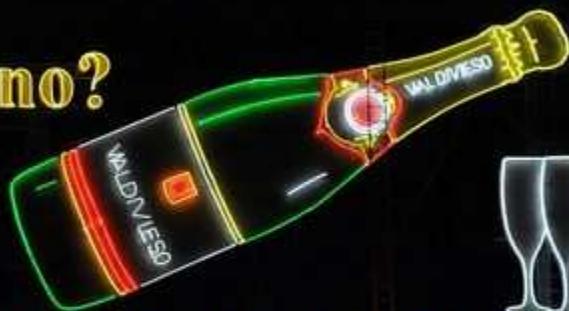
## **LA IMPORTANCIA DE ALBERTO VALDIVIESO EN LA PRODUCCIÓN DE CHAMPAÑA EN CHILE.**

Alberto Valdivieso fue dueño de la Viña Santa Elena, la que más tarde llevaría su apellido. Esta había sido fundada por su padre, Nicolás Valdivieso en 1879, pero no fue sino hasta el 1914 en que comenzaría con los primeros intentos de producir el que más tarde pasaría a ser conocido como “Champagne Valdivieso”.

Durante el “Primer Congreso Nacional del Vino” realizado en 1933 en Santiago, Valdivieso expuso sobre esta iniciativa, narrando los diversos intentos por asegurar la calidad de su producto, el que ya para 1922 comenzaría a ser comercializado sistemáticamente. Durante dicha exposición, Valdivieso además realizó un análisis del motivo de los fracasos que lo precedieron en este ámbito, entre los que se destacan la falta de elementos adecuados para su elaboración, la ausencia de firmas responsables en estas iniciativas, la intención de ganar dinero fácil y rápido, y por supuesto, la falsificación, poniéndole etiquetas francesas a vinos blancos gasificados, señalando que en 1923 habían alrededor de 10 fabricantes nacionales falsificando marcas extranjeras, llegando a perjudicarlas, pues la gente ya temía equivocarse y gastar mucho dinero en un producto falso.

Otro punto que se expone, es el difícil mercado nacional para el champagne (más que para cualquier otro), debido a que la gente compara este nuevo producto con el mejor de sus exponentes franceses, sin considerar que el valor del nacional es un décimo del otro.

Y hoy,  
por qué no?



VALDIVIESO

*Imagen de archivo.*

Los años darían la razón a Valdivieso, convirtiéndose en pocos años en el principal productor de champaña nacional, lugar que la firma detenta hasta la actualidad.

A esta compañía se le debe la enorme popularidad que ha gozado históricamente este producto desde hace un siglo en Chile, convirtiéndose en un producto infaltable de celebraciones personales, familiares, nacionales y hasta universales, como la Fiesta de Año nuevo y la Navidad. Justamente la visión de Alberto Valdivieso estuvo en crear un producto accesible para las masas, cuya relación precio-calidad fuera muy competitiva y permitiera sustituir la importación de Champagne original francés, que efectivamente ocurrió a partir de la década de 1940.

En la actualidad y tras la entrada en vigencia del TLC con la Unión Europea en el año 2001, las viñas ya no pueden etiquetar sus vinos espumosos como Champagne o Champaña, por lo que tanto Valdivieso como las otras marcas que le han seguido en esta senda sólo pueden utilizar el denominativo genérico de “vino espumante” o “vino espumoso”. Champaña Valdivieso es ahora parte de la historia de nuestro país.

## BIBLIOGRAFÍA

1. ANABALÓN y URZÚA, Chile Agrícola, Santiago, Imprenta Moderna, 1922.
2. CORREA Vergara, Luis, Agricultura Chilena, Tomo II, Santiago, Editorial Nacimiento, 1938.
3. COUYOUMDJIAN, Juan Ricardo, Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque. Historia. Vol. 39 (enero-junio 2006): 23-64.
4. CHARLIN, Juan, La viña y el vino, Santiago, 1895.
5. GÓMEZ Echeverría, Vicente “Agenda Agrícola”. Publicación anual sobre tópicos agropecuarios, número 3. Santiago 1936.
6. GRAU, Baldomero, Escuela Práctica de Agricultura de Chillán, Monografía. Imprenta el Progreso. Santiago 1915.
7. LASO, Tadeo, La exhibición chilena en la Exposición Panamericana de Buffalo, 1901, Santiago, Imprenta y encuadernación Barcelona, 1902.
8. OFICINA CENTRAL DE ESTADÍSTICA, Quinto Censo general de la población de Chile 1875, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1876.
9. ROJAS, Manuel, Tratado de Viticultura y Vinificación, Primera Edición, Talca, 1891.
10. ROJAS, Manuel, Tratado de Viticultura y Vinificación, Quinta Edición, revisión y puesta al día por Vicente Valdivia Urbina, Ingeniero Agrónomo, Editorial Nacimiento, Santiago, 1950.
11. SINDICATO NACIONAL VITIVINÍCOLA “Uvas y vinos de Chile”, Santiago, 1947.
12. TORNERO, Recaredo. Catalogo oficial de la Exposición Nacional de Agricultura 1869, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1869.
13. Exposición de productos chilenos, La Paz 1937, Santiago, Imprenta Universitaria, 1937.
14. VALDIVIA Urbina, Vicente, Publicaciones Enológicas, abarca publicaciones desde el año 1922 a 1930, Santiago.

15. VARIOS AUTORES, Guía vinícola de Chile, Obra de defensa y propaganda de la industria vinícola en el país y en el extranjero, Santiago 1924.
16. VARIOS AUTORES, Primer Congreso Nacional del Vino. En Santiago de Chile los días 2, 3 y 4 de enero de 1933, Santiago, Talleres Gráficos del Diario “La Tarde”, 1933.
17. VINOS DE CHILE, “Vinos de Chile S. A. VINEX” Santa Elena 2230 A, Santiago. Depositado en la Biblioteca Nacional el año 1946.

***Diarios, revistas y boletines***

18. Diario El Mercurio, Valparaíso, 12-10-1836.
19. Revista Ilustrada. “La Agricultura Práctica” Revista mensual publicada por Zig-Zag. Circuló entre los años 1910 y 1918, Santiago.
20. Boletín de la Sociedad Nacional de Viticultores, Establecimiento poligráfico Roma, 1897.
21. S.N.A. Boletín de Agricultura, desde 1873 hasta 1910, Santiago.



SOBRE LOS AUTORES

**Gonzalo Rojas Aguilera.**  
Director de VINIFERA.  
[grojas@vinifera.cl](mailto:grojas@vinifera.cl)

Historiador de la Universidad de Chile. Fundador de la Comisión Nacional de Patrimonio Vitivinícola de Chile. Ha sido miembro del panel técnico evaluador editorial de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Profesor visitante en el Programa UNESCO de Paisajes Culturales. Ex Profesor de la Facultad de Economía de la Universidad de Chile. Autor de numerosos libros, artículos y ensayos, en diversos medios especializados en vitivinicultura y enoturismo.

**Natalia Espina G.**  
Directora de Investigación.  
[nespina@vinifera.cl](mailto:nespina@vinifera.cl)

Historiadora y Licenciada en Cine Documental de la Universidad Academia de Humanismo Cristiano y la Escuela de Cine de Chile.

*Agradecimientos*

*Nuestros sinceros  
agradecimientos Viña Val-  
divieso y Licores Mitjans, por  
su apoyo a esta investigación.*



# VINÍFERA

---

Somos especialistas en el desarrollo de asesorías técnicas en materia vitivinícola, orientados a la investigación y desarrollo de nuevos contenidos para el sector, posicionamiento estratégico, conceptualización y desarrollo de productos vitivinícolas y construcción de marca e identidad corporativa para bodegas de vinos.

General Holley #186, Oficina D, Providencia, Santiago de Chile.  
[contacto@vinifera.cl](mailto:contacto@vinifera.cl)



VINIFERA

