



LA GEOGRAFÍA DEL VINO CHILENO

2019



GONZALO ROJAS AGUILERA

© VINIFERA
LA GEOGRAFIA DEL VINO CHILENO.
2019

Publicado en Santiago de Chile.
Editado por VINIFERA Ltda.
Junio 2020

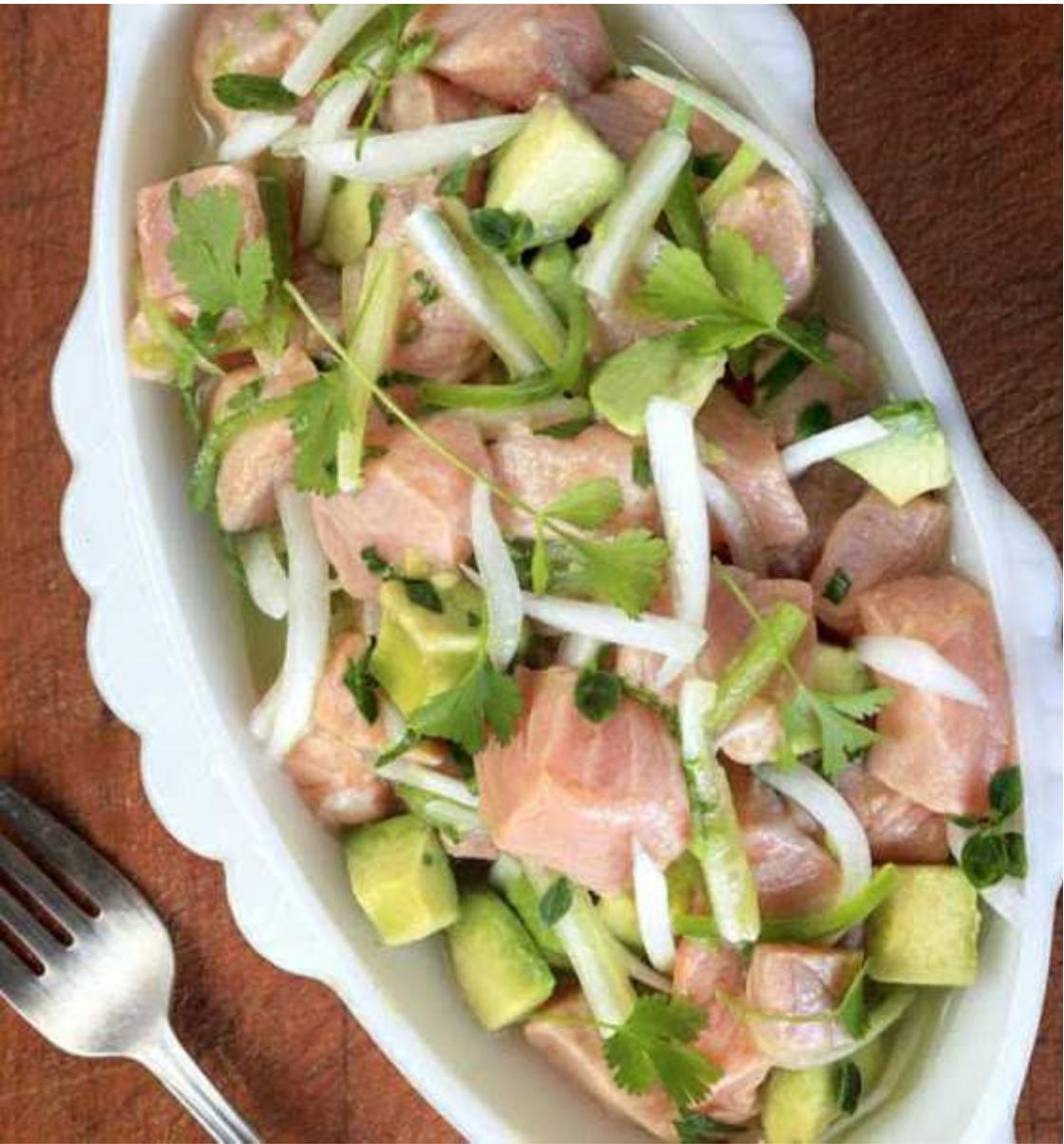
Imagen de portada: Carmenere de Almahue.
Imagen gentileza de Viña Clos de Luz.

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.



*Océano Pacífico.
Imagen de archivo VINIFERA.*







INDICE

1. **INTRODUCCIÓN A LA GEOMORFOLOGIA Y VITIVINICULTURA DE CHILE**
2. **PERFIL ESTADÍSTICO**
 - 2.1. SUPERFICIE NACIONAL PLANTADA
 - 2.2. SUPERFICIE PLANTADA POR REGION
 - 2.3. PRINCIPALES VARIEDADES PLANTADAS EN CHILE
 - 2.4. PRODUCCIÓN DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES POR REGIÓN
 - 2.5. PRODUCCIÓN DE VINOS
3. **CARACTERIZACIÓN GEOGRÁFICA DE LAS REGIONES VITÍCOLAS**
4. **LA IMPORTANCIA DEL CLIMA Y EL SUELO EN LA ELABORACIÓN DEL VINO**
 - 4.1. EL CLIMA
 - 4.2. EL SUELO
5. **PLAGAS Y ENFERMEDADES**
6. **PRINCIPALES VALLES VITIVINÍCOLAS DE CHILE**
 - 6.1. MARCO TEÓRICO
 - 6.2. REGION DE COQUIMBO
 - 6.2.1. VALLE DEL ELQUI
 - 6.2.2. LIMARÍ VALLEY
 - 6.2.3. VALLE DEL CHOAPA
 - 6.3. REGION DE ACONCAGUA
 - 6.3.1. VALLE DEL ACONCAGUA
 - 6.3.2. VALLE DE CASABLANCA
 - 6.3.3. VALLE DE SAN ANTONIO Y LEYDA
 - 6.4. REGIÓN CENTRAL
 - 6.4.1. VALLE DEL MAIPO
 - 6.4.2. VALLE DEL RAPEL
 - 6.4.2.1. VALLE DEL CAHAPOAL
 - 6.4.2.2. VALLE DE COLCHAGUA
 - 6.4.3. VALLE DE CURICÓ

- 6.4.4. VALLE DEL MAULE
- 6.5. REGION DEL SUR
- 6.5.1. VALLE DEL ITATA
- 6.5.2. VALLE DEL BÍO-BÍO
- 6.5.3. VALLE DEL MALLECO

7. OTRAS REGIONES EMERGENTES

- 7.1. REGIÓN DE ATACAMA
- 7.2. REGIÓN AUSTRAL
- 7.3. REGIÓN DEL NORTE GRANDE

8. PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CHILE

- 8.1. VINOS PATRIMONIALES
- 8.2. NUEVAS TENDENCIAS Y ESTILOS EN LOS VINOS CHILENOS.

9. BIBLIOGRAFÍA



*Valle de Almahue.
Imagen de archivo VINIFERA.*

INTRODUCCIÓN A LA GEOMORFOLOGIA Y VITIVINICULTURA DE CHILE.

La República de Chile es un miembro del conjunto de países denominados Latinoamericanos, que tiene a su vez la característica de poseer **un territorio tricontinental**, vale decir, con presencia soberana en los continentes americano, oceánico y antártico. Con relación al Mapa Mundi, Chile se ubica enteramente en el hemisferio sur (al sur del paralelo cero o Ecuador) y en el hemisferio occidental (según el meridiano cero o de Greenwich).

Chile americano o sudamericano está situado en el cono sur occidental de América del Sur, entre los paralelos 17' 30' LS. (posición del extremo norte de Chile) y 56° 32' L.S. (posición de las islas Diego Ramírez, en el extremo Austral del Continente).

En el sentido transversal, Chile Continental, sudamericano, se extiende entre los meridianos 66° 33' y 75° 40' de longitud Oeste, sirviendo el meridiano 70' L.O. como referente de huso horario.

El Territorio Antártico chileno comienza en el paralelo 62° L.S. aproximadamente y su superficie está delimitada angularmente por los meridianos 53' y 90' de longitud Oeste de Greenwich.

Chile Oceánico se extiende más allá de la plataforma continental y del límite occidente de las 12 millas marinas, comprendiendo el espacio oceánico por la línea que marca el término de las 200 millas y las islas esporádicas que de él emergen:

A) San Félix y San Ambrosio (en los 26 ° latitud sur) ubicados a 927 kms. de la costa.

- B) Sala y Gómez se ubica casi en la misma latitud, pero a 3.400 kms. del litoral sudamericano.
- C) Isla de Pascua o "Rapa Nui a 3.760 km. (en los 27- latitud sur).
- D) El archipiélago Juan Fernández (en los 30° latitud sur) está constituido por las islas Robinson Crusoe, Santa Clara y Alejandro Selkirk y está a unos 800 Kms. del litoral.

MAPA GEOGRÁFICO DE CHILE



Fuente: Enciclopedia Encarta

Este particular territorio se divide en dieciséis regiones político administrativas. **Con 4.360 kilómetros de extensión latitudinal** y 185 kilómetros de promedio en términos longitudinales, se infiere la existencia de distintos

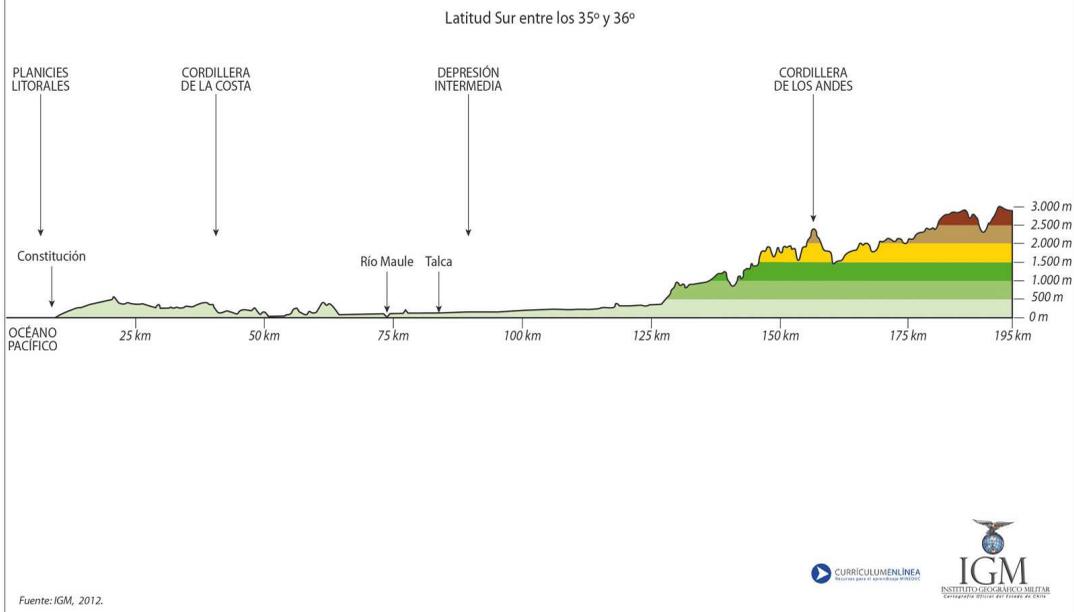
tipos de paisajes, lo que se explica principalmente a **la cambiante composición geoclimática** que se manifiesta en la variación de la flora y fauna a lo largo del país.

En términos generales, el país se divide **en tres grandes zonas geográficas y culturales**: Una Zona Norte, donde encontramos el desierto más árido del mundo, llamado Desierto de Atacama; la Zona Centro, que con su clima mediterráneo permite concentrar una variada producción agrícola que incluye actividad frutícola, cereales, hortalizas, cultivos industriales y por supuesto uvas viníferas; y la Zona Sur, donde la flora y fauna también muestra características únicas y distintas al resto del país, debido principalmente a que la pluviometría va aumentando gradualmente con la latitud.

Estas particularidades hacen de Chile **un país con alto atractivo turístico** y por supuesto con condiciones excepcionales para la viticultura, no solo en el centro del país, no obstante, es la zona donde se concentra la mayor producción vitivinícola. Con los años se ha ido descubriendo la gran potencialidad productiva de valles tanto en el norte como en el sur del país.

Por otra parte, Chile cuenta con **cuatro Macroformas geográficas** que varían de acuerdo a la latitud y son claves para comprender el comportamiento geoclimático a lo largo del país. De este a oeste encontramos: La Cordillera de Los Andes; la Depresión Intermedia; la Cordillera de la Costa y finalmente las Planicies Litorales.

Perfil topográfico interpretativo Zona Central



La cadena montañosa más importante del país es sin duda **La Cordillera de Los Andes**, que con el paso de los años ha ido tomando mayor protagonismo en la viticultura chilena y sudamericana. Con treinta millones de años, es el segundo cordón más grande del planeta, después de los Himalayas y atraviesa Sudamérica desde la denominada



Guajira colombo-venezolana hasta el Cabo de Hornos, para luego reaparecer nuevamente en la Antártica, con el nombre de Antartandes. En la Zona Norte y Central del país puede alcanzar alturas que sobrepasan los 6000 metros sobre el nivel del mar, encontrándose el volcán Ojos del Salado, en la región de Atacama, con 6891 msnm, el más alto del mundo.

Otra gran característica de la Cordillera de Los Andes es que actúa como un biombo climático impidiendo que los vientos húmedos provenientes de Argentina lleguen hasta el Valle Central y detiene la influencia fría proveniente del océano Pacífico sobre el continente. Además, genera una gran amplitud térmica que se hace importante en el periodo de madurez de la uva, favoreciendo durante el día la

acumulación de azúcares y durante la noche la mantención de la acidez natural, creando un equilibrio óptimo en la fruta y potenciando la elaboración de vinos de calidad, llegando incluso a una diferencia de 20°C entre el día y la noche.

La Depresión intermedia es una faja de relieve que se ubica entre La Cordillera de Los Andes y La Cordillera de la Costa. Es aquí donde encontraremos la mayor cantidad de asentamientos humanos; actividad agrícola (viñedos) y ganadera; industrias; y las vías de conexión a lo largo del país a través de carreteras. Las características de esta Macroforma dependen de dónde nos situemos, ya que sufre alteraciones a lo largo de Chile, formando pampas; desierto; cuencas; valles longitudinales; y transversales.

Otra unidad geográfica que influye la condición climática y edafológica de Chile es la Cordillera de la Costa, que también juega un rol importante en la viticultura local. Nace a 20 kilómetros al sur de la ciudad de Arica (Extremo norte) y cae abruptamente al mar, apareciendo más al sur donde sobrepasa los 2000 metros sobre el nivel del mar, principalmente en la Zona Central y continúa hacia el sur, adquiriendo el nombre de Cordillera de Nahuelbuta cerca de la ciudad de Concepción.

A través de su extensión latitudinal genera una importante barrera a la masa de aire frío del Océano Pacífico, generando una situación de mediterraneidad, especialmente en la Zona Central, generando distintos tipos de meso y microclimas, los que en muchos casos son favorables para el desarrollo de la viticultura. Asimismo, este cordón montañoso se caracteriza por sus ondulantes colinas en la Re-

gión del Maule, Itata y Bío-Bío, con suelos de tipo pizarra, excelentes para el cultivo de cepajes mediterráneos.

Por último, se encuentran las Planicies Litorales, que se extienden desde el Océano Pacífico hasta la Cordillera de la Costa y se originan a partir de las transgresiones (subidas del mar) y regresiones (bajadas) marinas, junto con los movimientos tectónicos.

En el extremo norte del país el desarrollo de este tipo de planicies es escaso, puesto que la Cordillera de la Costa cae de manera abrupta al mar formando “farellones costeros”; en la Zona Central, las planicies son más extensas con 20 a 30 kilómetros de ancho en promedio. Esta Macroforma del relieve aloja ciudades chilenas de gran importancia económica, tales como Iquique, Valparaíso, Concepción y Valdivia; puertos; y yacimientos de carbón.

Con respecto a la viticultura, son las planicies costeras las que presentan la mayor influencia del Océano Pacífico, factor determinante para el desarrollo productivo de cepajes que se ven beneficiados por los climas fríos, que se crean gracias a la masa de aire frío que entra al continente. Por lo tanto, son estas mismas variedades las que alcanzan un buen potencial productivo en los valles de la zona sur de Chile, que, debido al incremento de la latitud Sur, presentan asimismo características climáticas frías en comparación a la zona centro y norte.

Todos estos antecedentes geomorfológicos aquí presentados, permiten comenzar a explicar la manera en que esta situación y caracterización geográfica determina **la diversidad de climas y suelos del país**, un hecho que redundaría a su vez en la gran diversidad de valles vitivinícolas actualmente existentes, con condiciones muchas veces únicas e irrepetibles.

Este enorme potencial para la producción de vinos únicos y altamente diversificados, tiene directa vinculación con las particularidades del territorio chileno, y especialmente con sus macroformas del relieve, las que se explicarán con mayor detalle más adelante.

Finalmente, cabe destacar que ha sido este mismo principio el que ha sido utilizado para la organización latitudinal y longitudinal del territorio vitivinícola chileno, incorporando recientemente las nomenclaturas geográficas correspondientes a los sectores de “Andes”, “Entrecordilleras” y “Costa” en la legislación vitivinícola del país, como una forma de orientar a los consumidores de vinos chilenos acerca de su origen y características más fundamentales, en torno a cada **Denominación de Origen** respectiva.



1. PERFIL ESTADÍSTICO

Con relación a la historia del vino en Chile, cabe señalar que estamos en presencia de un fenómeno de muy larga data, que se remonta hasta la llegada de los primeros conquistadores españoles, época en que fueron introducidas las primeras parras viníferas en torno a las décadas de 1540 y 1550. Durante estas primeras décadas del asentamiento hispánico, la vitivinicultura se extendió por el territorio incorporado por el Imperio Español, desde las ciudades de Huasco hasta Concepción – vale decir, lo que comúnmente se conoce como el Valle Central de Chile.

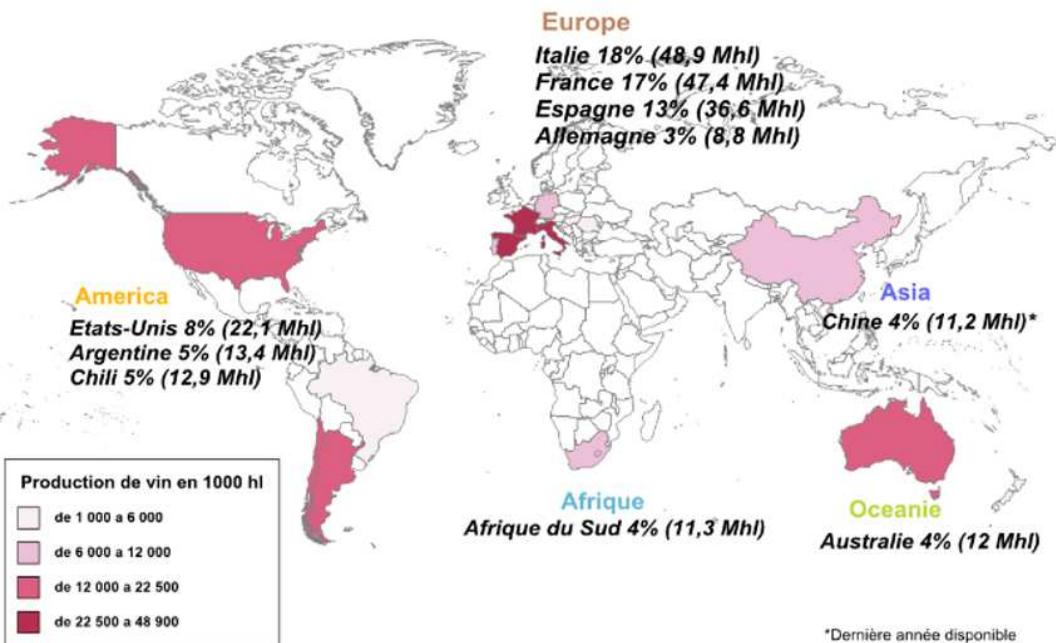
Otro aspecto digno de mencionar, es que Chile fue, durante los siglos XVII y XVIII, el primer productor de uvas y vinos de América, primacía que sólo perdió hacia mediados del siglo XIX frente a Argentina, básicamente gracias al desarrollo de Mendoza y San Juan.

Actualmente Chile es considerado uno de los principales productores y exportadores de vino a nivel mundial y mantiene la vitivinicultura como una fuerte actividad económica nacional. Con una exportación de vino embotellado de US\$ 1.510 millones en 2015, se observa un alza de 25 millones de litros más que el año 2014.

Según las actuales cifras de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (*International Organisation of vine and Wine*) Chile se ubica como el sexto país productor de vinos a nivel mundial, con 12,9 millones de hectolitros (mhl). Asimismo, actualmente se encuentra cuarto en

exportaciones y es el principal país exportador del Nuevo Mundo.

275,7 Mhl la producción mundial de vinos en 2015 (hors jus & moûts)



*Dernière année disponible

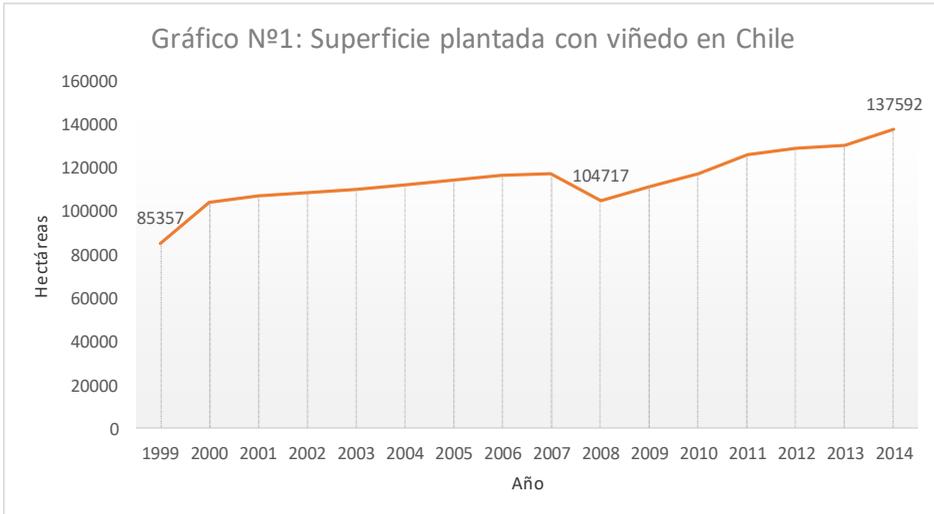
2.1. SUPERFICIE NACIONAL PLANTADA

En el mundo existe un total de 7.573.000 hectáreas de viñedo (considerando uva para vino, uvas para el consumo fresco y/o pasas (OIV, 2015) dentro de las cuales Chile aporta actualmente con 196.746 hectáreas plantadas. De este total, 137.592 hectáreas corresponden a uva para producción vinífera; 50.952 hectáreas son de uva para consumo fresco y/o pasas; y 8.202 hectáreas de uva vinífera para pisco (S.A.G. 2014)

El Servicio Agrícola y Ganadero realiza anualmente un catastro vinífero con datos entregados por cada uno de los productores, que a partir del año 2008 se declara a través de un sistema en línea donde se debe incluir el total de la plantación.



En el gráfico N° 1 es posible observar la evolución de la superficie plantada de uva vinífera (para producción de vino) en Chile en un periodo de quince años, alcanzando en la actualidad un total de 137.592 hectáreas.



Fuente: Elaboración propia con información del SAG (Servicio Agrícola y Ganadero)

Asimismo, en el gráfico anterior se observa que el año 1999 presentaba un total de 85.357 hectáreas de vid vinífera plantadas, aumentando un 62% la totalidad de viñedos plantados en el periodo 1999-2014, a una tasa promedio de crecimiento del 3%.

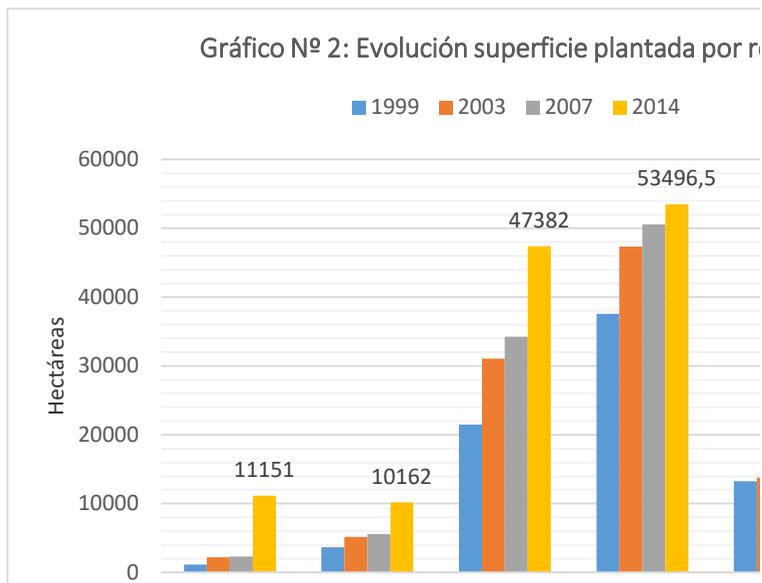
En el año 2008 se observa una baja en la superficie plantada debido al cambio en el sistema de recolección de la información que realizó el SAG, ya que hasta el año 2007 se debía entregar por medio de un documento escrito señalando solamente las variaciones o modificaciones experimentadas en el año (arranques, injertos o nuevas plantaciones) y no la plantación total que se tenía.

En este mismo sentido, cabe destacar que el aumento de la superficie plantada a nivel país se refleja en el aumento de exportaciones y en la incorporación de nuevas zonas vitícolas a través de los años (que se pueden observar en la tabla N°1). Esto ha posibilitado la diversificación de la oferta y ha ampliado la zonificación vitícola del país, mientras que al mismo tiempo el incremento del consumo a nivel mundial ha permitido que los países productores puedan seguir aumentando la elaboración de vino y la plantación de viñedos, apostando por nuevos mercados.

En la actualidad, para Chile el principal mercado de destino de sus exportaciones de vino sigue siendo Estados Unidos, seguido de China, que en el 2015 tuvo un aumento del 54% en volumen y se estima que en el corto plazo se podría convertir en el principal mercado para Chile.

La zona de Chile con condiciones más apropiadas para la actividad agrícola, es la Centro-Sur, debido principalmente a su clima Mediterráneo. Pero para comprender la división de las regiones vitivinícolas y analizar de manera correcta cada una de ellas, es necesario mencionar que Chile se encuentra dividido en quince regiones administrativas que se pueden ver en la **figura N°5** que no necesariamente coinciden con las regiones vitivinícolas que revisaremos posteriormente.

Las principales zonas plantadas con viñedos en Chile abarcan mayoritariamente desde las regiones de Atacama hasta la Araucanía, sin embargo, a partir del año 2014 existen catastros de plantaciones en Tarapacá y Antofagasta, en el Norte del país; y en la Región Austral, al sur de Malleco, ampliando aún más la zonificación vitivinícola chilena.



*Fuente:
Elaboración propia con información del SAG*

A pesar de la vasta extensión productiva que se observa en el país, en el gráfico N° 2 se aprecia una concentración de la plantación en las regiones de O'Higgins y Maule, lo que efectivamente corresponde a la zona centro-sur de Chile, donde actualmente existe el 73% de la plantación vinífera del país, con 47.382 y 53.496 hectáreas plantadas, respectivamente.

Luego, con menor participación, se encuentran las regiones Metropolitana de Santiago con el 9.7%; Coquimbo con el 8%; Valparaíso con el 7%; y Bío-Bío con el 6.9%.

2.3. PRINCIPALES VARIEDADES PLANTADAS EN CHILE

Se acepta que la vid europea (*Vitis Vinifera*) arribó a América en el segundo viaje de Cristóbal Colón, a la isla de La Española (actuales Haití y República Dominicana) a través de semillas de pasas y estacas de sarmientos provenientes, probablemente, de la variedad Listán Prieto de las Islas Canarias.



Imagen de Archivo



La rápida introducción al continente se debe al contexto de la conquista española, la cual se acompañó fuertemente de una convicción religiosa para evangelizar a los pueblos indígenas, y es bajo este argumento que la vid jugó un rol fundamental, ya que el vino fue un elemento esencial para la celebración sacramental de la Eucaristía católica.

En este contexto, los principales estudios vitícolas en la materia sugieren que fue esta variedad la que más tarde generaría las diversas derivaciones de los cepajes criollos latinoamericanos, en conjunto con la Moscatel de Alejandría.

Respecto a la Listán Prieto, denominada como “País” en Chile, se presume de su existencia en el territorio desde el origen de la vitivinicultura nacional. Esta variedad es semejante, pero no idéntica, a otras conocidas en el resto del continente, como la “Criolla Chica” en Argentina, “Negra Corriente” del Perú, “Misionera” de Bolivia y “Mission” en California. (Pszczólkowsky, 2015)

De esta forma, hasta la primera mitad del siglo XIX las variedades más importantes para el vino tinto y blanco, respectivamente, fueron la “Uva del País” (corresponde a la actual País), la Moscatel y cruzamientos naturales entre éstas.

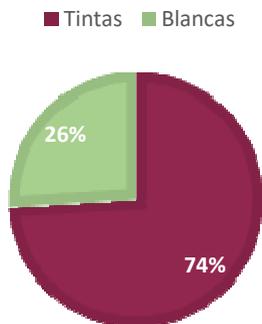
Hacia 1840 comenzó la introducción de variedades francesas a Chile, primeramente gracias a Claudio Gay, quien crea una Quinta Normal de Agricultura en Santiago, introduciendo plantas ornamentales y alrededor de setenta variedades de vides tanto para vinificación como para consumo fresco Asimismo, fueron también los propios empresarios vitivinícolas chilenos de la época, admiradores de la cultura francesa, quienes con pretensión de obtener vinos como los producidos en los prestigiosos “*châ-*

teaux”, importaron los principales cepajes bordeleses y borgoñones para producir vinos inspirados en dichas regiones. Silvestre Ochagavía fue el vitivinicultor más renombrado de la época, destacando en su propiedad (ubicada en Talagante) variedades como Cabernet Sauvignon; Malbec; Merlot; Pinot Noir; Sauvignon Vert; Chardonnay; Semillon; y Riesling. (Del Pozo, 2014).

Actualmente, en Chile existen 77 variedades viníferas en producción, la mayor parte de ellas utilizada para mezclas. Sin embargo, en años recientes se ha visto la tendencia de sumar distintos varietales a la oferta. Del total de cepajes, 28 variedades son blancas, 36 tintas y 13 variedades son “pisqueras”, reconocidas la Ley de Denominación de Origen del Pisco (Ley 18.455 Decreto N° 521).

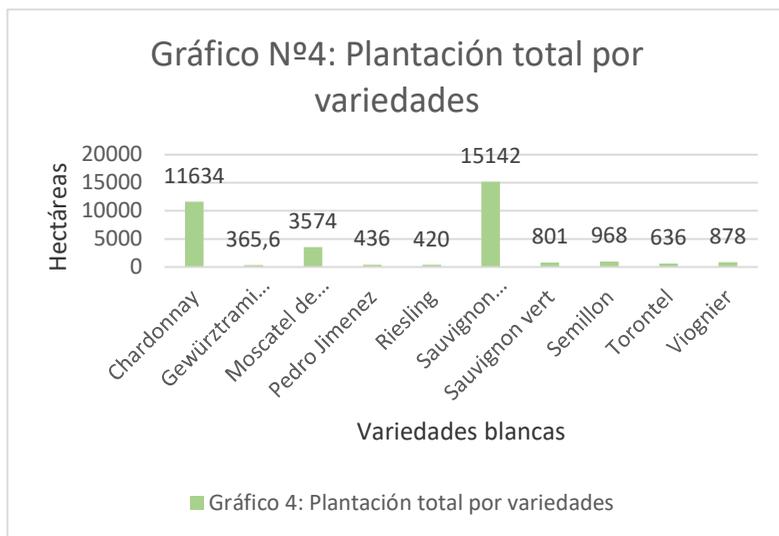


GRÁFICO N°3: VARIEDADES



*Fuente: Elaboración propia con información del SAG
(Servicio Agrícola y Ganadero)*

Asimismo, del total de hectáreas plantadas en Chile, el 26% corresponde a variedades blancas (35.841) y el 74% a variedades tintas (101.751)



Fuente: Elaboración propia con información del SAG

En cuanto a las variedades blancas, en el gráfico N°4 se observa la distribución a lo largo del país siendo la más importante en términos productivos la Sauvignon Blanc, con un total de 15.142 hectáreas plantadas lo que equivale al 42% de la plantación vinífera de uvas blancas y al 11% del total nacional.

La variedad que la sigue es la Chardonnay, con 11.634 hectáreas plantadas que durante años fue la variedad blanca más plantada, hasta el año 2009, cuando es superada por a Sauvignon Blanc en 2.444 hectáreas el año 2010.

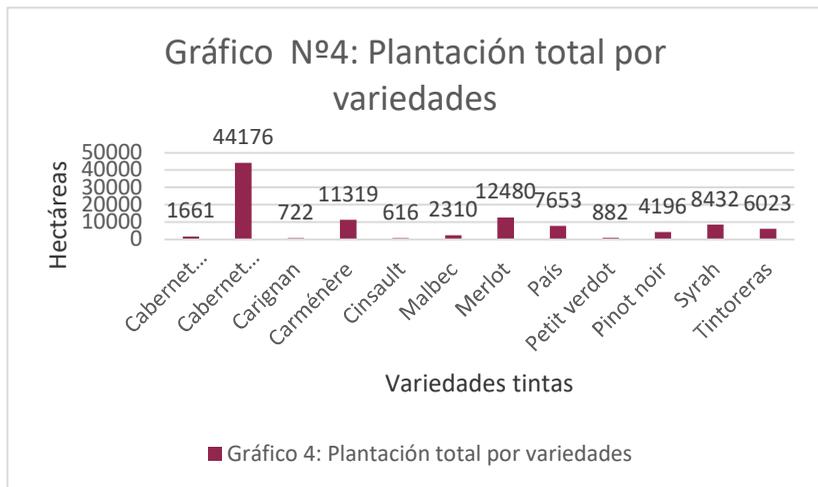
La variedad Sauvignon Blanc es una cepa ampliamente cultivada en el mundo, con 110.138 hectáreas plantadas (OIV, 2014). Se cultiva principalmente en Francia, Austria, Eslovaquia, Ucrania, Australia y, destaca en Nueva

Zelanda, donde se considera como la variedad emblemática.

La tercera variedad más plantada en Chile se encuentra bastante alejada de estas dos y corresponde a la Moscatel de Alejandría, con 3.574 hectáreas. Del resto de las variedades que se presentan en el gráfico N°3, ninguna supera las 1.000 hectáreas plantadas, representando en su totalidad un 5.9% (8.080 hectáreas) de la totalidad de variedades viníferas plantadas en el país.

Existen algunas variedades que no se consideran en el decreto 464 (que establece la Zonificación Vitícola y fija Normas para su utilización), por lo que producen vinos sin Denominación de Origen, pudiendo indicarse en la etiqueta “Vino elaborado con Cepajes tradicionales”. Algunas de estas variedades son; Blanca Ovoide, Aligoté y Trebbiano.

El decreto 464 está en constante revisión por lo que no se descarta que próximamente se incorporen a la legislación chilena.



Fuente: Elaboración propia con información del SAG

En el caso de las variedades tintas (gráfico N°4), sin duda la más importante a nivel país corresponde a la Cabernet Sauvignon, con 44.176 hectáreas plantadas lo que equivale al 32% del viñedo chileno, siendo así la variedad más cultivada desde 1997, seguida por la blanca Sauvignon Blanc, y en tercer lugar la variedad tinta Merlot, con 12.480 hectáreas plantadas, correspondiente al 9% del total plantado.

La Cabernet Sauvignon es también la variedad más plantada en el mundo, con cerca de 300.000 hectáreas, y Chile ha ido incrementando fuertemente su producción desde que se transformó en una potencia exportadora de vinos.

A principios del siglo XIX La variedad Carmenere era muy cultivada en el Médoc (Francia), donde se le conoce como Grand Vidure, y contribuyó a la fama de la región, debido a la calidad de sus vinos. No obstante, práctica-

mente desapareció debido a la Crisis de la filoxera en Europa durante el último tercio del siglo XIX.

Se estima que fue introducida a Chile durante la primera mitad del siglo XIX, en mezcla con otras variedades bordesas. Trabajos de selección a nivel de viñedo permitieron separarla del Merlot, cepaje con el que solía ser confundida, y poder cultivarla de forma independiente. Este error fue detectado en 1991 por el ampelógrafo francés Claude Valat, quien en un comienzo pensó que se trataba de la variedad Cabernet Franc, para luego, en 1994, ser correctamente identificada como Carmenere por el ampelógrafo francés Jean Michel Boursiquot.

Los viñedos más antiguos de este cepaje, conservados hasta la actualidad, están ubicados en el Valle de Almahue, una subregión del Valle de Rapel y datan del año 1945.

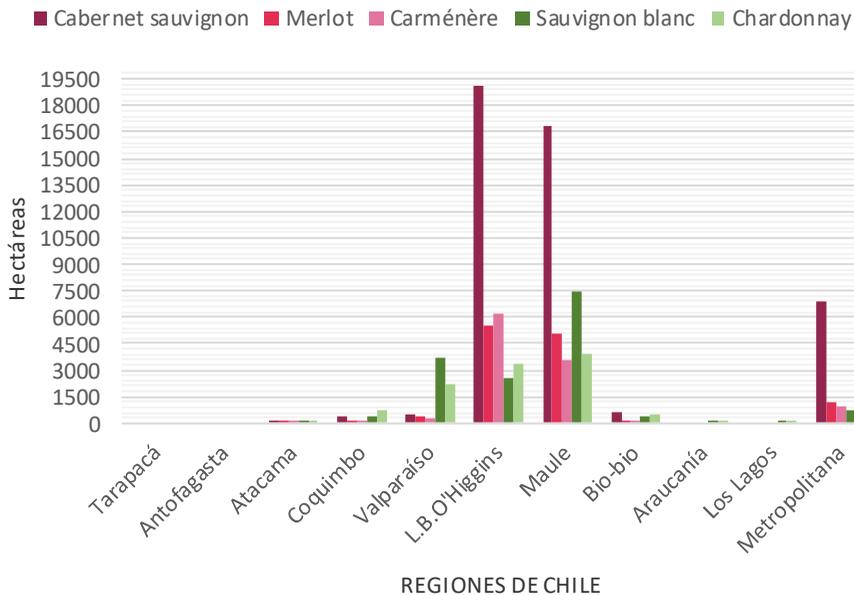
Desde hace aproximadamente dos décadas atrás, esta variedad ha sido propuesta como emblemática para la industria vitivinícola nacional, debido a que Chile es el principal productor a nivel mundial y el país que más etiqueta esta variedad (Pszczólkowsky, 1997). Se estima que, en el mundo, hacia 2010 existían 11.360 hectáreas (0.25%). En Chile, para el año 2014 existían 10.733 hectáreas plantadas entre Atacama y Bío-Bío. Desde 1997 la superficie plantada ha aumentado considerablemente, debido a su descubrimiento y gracias a la consolidación de las exportaciones de vino chileno a países como Estados Unidos y China (Pszczólkowsky, 2015)

2.4. PRODUCCIÓN DE LAS PRINCIPALES VARIETADES POR REGIÓN

En el gráfico N°1 se observa la distribución de los viñedos de las variedades más plantadas por región. Las variedades que ocupan mayor superficie plantada son la Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere en el caso de las tintas, y Sauvignon Blanc y Chardonnay en el caso de las variedades blancas. Tal como es posible apreciar en el gráfico N°5, la mayor parte de la producción se ubica en la zona centro sur del país, en las regiones de O'Higgins, Maule y Metropolitana, donde la sumatoria alcanza las 42.783 hectáreas, 97% de la plantación nacional.

La región de O'Higgins también destaca por ser aquella con mayor plantación de la variedad Carmenere, con 6.247 hectáreas. Y la región del Maule por ser la principal productora de Sauvignon Blanc con 7.424 hectáreas plantadas.

Gráfico N°5: Variedades más importantes por región



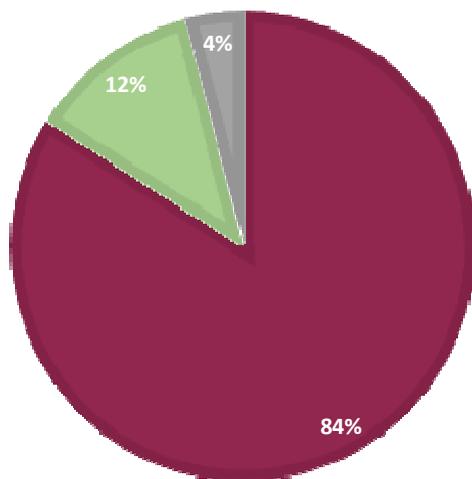
Fuente: Elaboración propia con información del SAG

2.5. PRODUCCIÓN DE VINOS

Según el informe de producción de vinos del S.A.G., durante el año 2015 se observa una elaboración de 13.1 Mhl (1.309.800.449 litros) de vinos, cifra 31% superior al 2014.

GRÁFICO N°6: PRODUCCIÓN TOTAL DE VINO 2015

■ Vinos con D.O. ■ Vinos sin D.O. ■ Vinos de uva de mesa



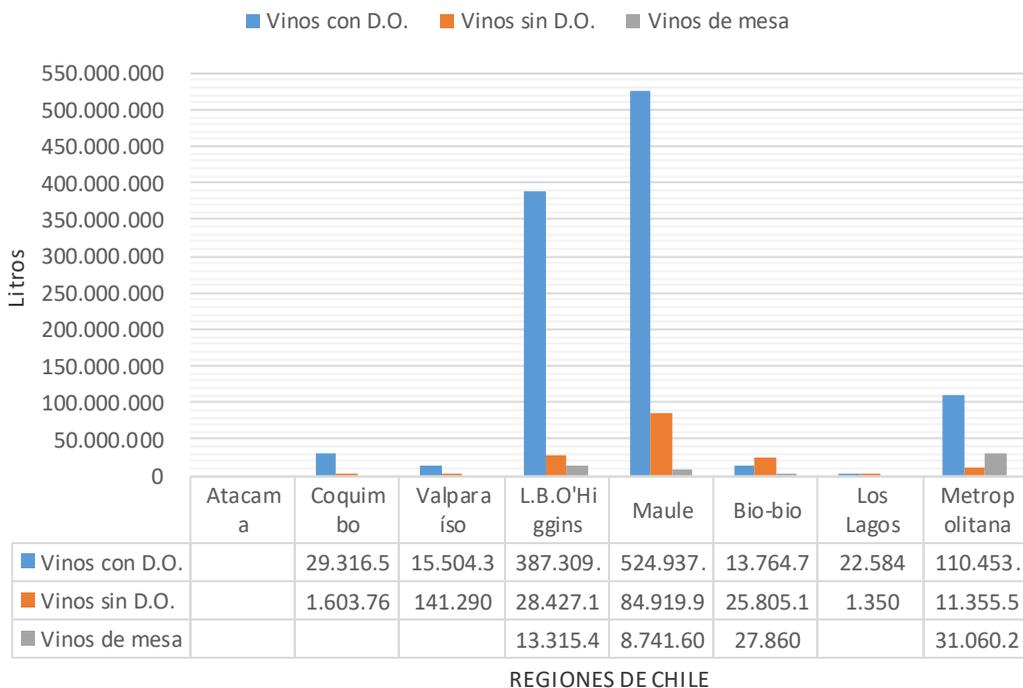
Año que, de acuerdo al informe elaborado por la O.D.E.P.A. (Oficina de estudios y políticas agrarias), tuvo una baja del 23% con respecto al 2013 debido a una fuerte helada ocurrida la tercera semana de septiembre que afectó de manera directa el rendimiento de la vendimia 2014.

Del total de vino elaborado durante el 2015, 11 Mhl (1.102.813.277 litros) corresponden a vinos con denominación de origen (DO), equivalentes a 84% del total declarado; 1.5 Mhl (153.687.175 litros) son vinos sin denominación de origen, que incluyen también los vinos corrientes que no especifican variedad, con una participación del 12% del total declarado; y 0.5 Mhl (53.299.997 litros) son vinos provenientes de uvas de mesa (4%).

El aumento de la producción de vinos con Denominación de Origen ha permitido que Chile logre competir de mejor manera con el resto de los países exportadores, garantizando por parte de los productores una mejor calidad y mayor información acerca del producto, con resultados como un aumento del precio promedio por caja, llegando a un valor actual cercano al de US\$30 (Wines of Chile, 2015)

También es posible analizar la producción de vinos en términos de su clasificación legal por región para analizar la distribución de estos litros.

Gráfico N°7: Producción de vino por región



Fuente: Elaboración propia con información del SAG (Servicio Agrícola y Ganadero)

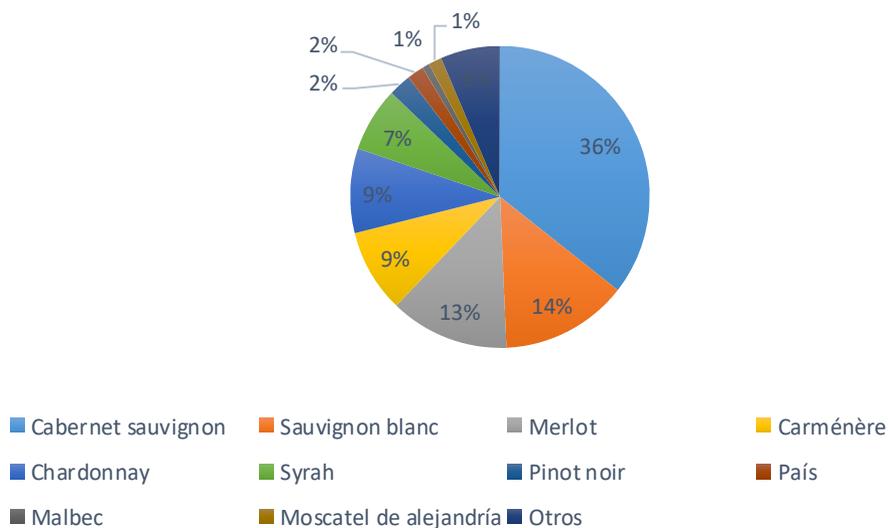
Como se puede apreciar en el gráfico N°7, la mayor producción de vino se localiza en las regiones del Maule, Libertador Bernardo O'Higgins y Metropolitana, respectivamente, totalizando el 93,3%, y concentrando en la Re-

gión del Maule el 48,1% de la totalidad de vino producido y la mayor producción de vinos con D.O. correspondiente al 40.7% de la producción nacional declarada.

Cabe mencionar, además, que la mayor elaboración de vino con uvas de mesa se localiza en la Región Metropolitana.

Respecto a la producción de vinos con denominación de origen, el 72,4% del total, equivalente a 7.8 Mhl (782.965.980 litros), correspondió a vinos provenientes de cepajes tintos y el 27,6% equivalente a 3Mhl (298.320.701 litros) a vinos provenientes de cepajes blancos (gráfico N°8).

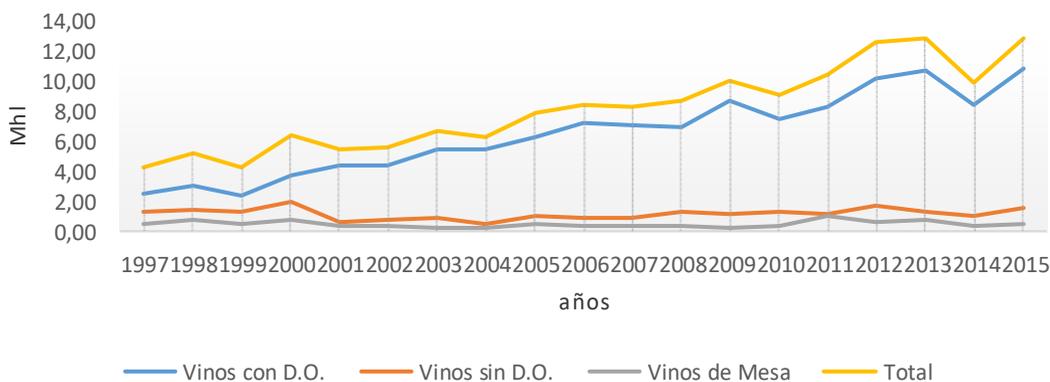
Gráfico N°8:
Producción de vino con D.O. 2015



Al analizar la producción de vino en relación a los tipos de cepajes, el Cabernet Sauvignon alcanza el 35,4% de la producción total de vinos con DO, seguido de Sauvignon Blanc con un 13,6%, Merlot con el 12,8%, Chardonnay con un 9,0%, Carmenere con un 8,9%, y la variedad Syrah con un 6,9 % reafirmando la importancia de las variedades Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc como principales vinos producidos en Chile.

En cifras generales, producción de vinos del año 2015, considerando los vinos con DO, sin DO y de mesa, alcanzó 13 Mhl (1.309.800.449 litros), superando en un 31% al año 2014, que fue de 10 Mhl (991.934.707 litros).

Gráfico Nº 9: Evolución de la producción de vinos entre 1997 y 2015



Fuente: Elaboración propia con información del SAG (Servicio Agrícola y Ganadero)

En el gráfico N°9 se observa el aumento en la producción total durante los últimos 18 años debido, principalmente, al incremento considerable de la producción de vinos con D.O. que en el año 1997 correspondía al 57.7% de la producción y el año 2015 al 84%, lo que demuestra el interés y la importancia que le han dado los productores a garantizar el origen de sus vinos comprendiendo el beneficio comercial que esto conlleva.



3. CARACTERIZACIÓN GEOGRÁFICA DE LAS REGIONES VITÍCOLAS

Las denominaciones de origen fueron creadas en Europa hacia fines del Medioevo, y emergieron como una solución eficaz a la problemática de la identificación, protección, preservación y promoción de los productos típicos del agro, tales como los quesos, panes, jamones, licores y vinos, entre otros.

En este sentido, cabe señalar que: “Las indicaciones de procedencia geográfica, entre las que se enmarcan las denominaciones de origen, nacieron con la costumbre de designar a los productos con el nombre del lugar de su producción o fabricación. El asentamiento de personas en zonas específicas, y el aprovisionamiento de materias primas en los lugares de fabricación, condujeron a los productores a componer sus marcas con los nombres geográficos de los lugares, siendo su uso compartido por el conjunto de fabricantes de un producto determinado, de la misma ciudad o región.” (Errazuriz, 2010)

Sólo para clarificar la diferencia conceptual: La denominación de origen (DO) es un tipo especial de indicación geográfica (IG) que por lo general consiste en un nombre geográfico o una designación tradicional utilizada para productos que poseen cualidades o características específicas que cabe atribuir principalmente al entorno geográfico de producción. En el concepto de indicaciones geográficas quedan comprendidas las denominaciones de origen. (INAPI, 2015)

De acuerdo a la evidencia internacional se puede concluir que toda D.O. está compuesta al menos de tres aspectos:



Una indicación geográfica, o delimitación geográfica legal; Un patrimonio cultural asociado al producto; y un consejo regulador que permita fiscalizar, asesorar y potenciar comercialmente cada D.O.

En Chile, se utilizó como base las quince regiones administrativas y se creó un sistema que divide geográficamente el país en seis regiones vitícolas descritas en el decreto 464 (establece Zonificación Vitícola y fija Normas para su Utilización). Al mismo tiempo estas regiones se dividen en diez y siete subregiones con ocho zonas y ochenta y dos áreas vitivinícolas, que se pueden ver con mayor detalle en la tabla N°1. Esta división geográfica permite especificar a los productores la procedencia de sus vinos por medio de una Denominación de Origen (D.O.) correspondiente a cada Subregión, valle, zona o área; que se puede indicar en la etiqueta junto con el cepaje y el año de cosecha, que de acuerdo a lo explicado anteriormente y en estricto rigor debiera llamarse Indicación geográfica.

Además de esta información, el productor puede añadir la expresión “Embotellado de Origen” si al menos el 75% del vino embotellado fue producido con uvas provenientes del lugar indicado.

Tabla N°1: Regiones Vitícolas de Chile

Región	Subregión	Zona	Área vitivinícola
Región de Atacama	Valle de Copiapó		
	Valle del Huasco		
Región de Coquimbo	Valle del Elqui		La Serena
			Vicuña
			Paihuano
	Valle del Limarí		Ovalle
			Monte Patria
			Punitaqui
			Río Hurtado
	Valle de Choapa		Salamanca
			Illapel
	Región de Valparaíso	Valle de Aconcagua	
Quillota			
Hijuelas			
Panquehue			
Catemu			
Llay Llay			
San Felipe			
Santa María			
Calle Larga			
San Esteban			
Valle de Casablanca			Casablanca
Valle de San	Valle de	San Juan	

	Antonio	Leyda	Santo Domingo
			Cartagena – Lo Abarca
			Algarrobo
	Valle Marga-Marga		Valle Marga-Marga
Región del Valle Central	Valle del Maipo		Santiago
			Pirque – San José de Maipo
			Puente Alto – La Pintana
			Buin
			Isla de Maipo
			Talagante
			Melipilla
			Alhué
			María Pinto
			Colina
			Calera de Tango
			Til Til
			Lampa
	Valle de Rapel	Valle de Cachapoal	Rancagua
			Requínoa
			Rengo
			Peumo – (Almahue)
		Valle de Colchagua	Machalí
			Coltauco
San Fernando			
		Chimbarongo	
		Nancagua	
		Santa Cruz - Apalta	

			Palmilla
			Peralillo
			Lolol
			Marchigüe
			Litueche
			La Estrella
			Paredones
			Pumanque
	Valle de Curicó	Valle del Teno	Rauco
			Romeral
			Vichuquén
		Valle de Lontué	Molina
			Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro	Talca
			Pencahue
			San Clemente
			San Rafael
			Empedrado
			Curepto
		Valle de Loncomilla	San Javier
Villa Alegre			
Parral			
Linares			
Colbún			
Longaví			
		Retiro	
	Valle del Tutuvén	Cauquenes	
Región del sur	Valle del Itata	Chillán	
		Quillón	
		Portezuelo	
		Coelemu -	

			Guarilhue
	Valle del Bío-Bío		Yumbel
			Mulchén
	Valle de Malleco		Traiguén
Región Austral	Valle del Cautín		
	Valle de Osorno		

Fuente: Elaboración propia con información del Decreto N° 464 que establece Zonificación Vitícola y fija Normas para su Utilización.

En el año 2011 se llevó a cabo una modificación al Decreto 464 incorporando una nueva manera de clasificar el origen de la uva utilizada para la elaboración de vinos, que involucra dos importantes influencias edafoclimáticas presentes en Chile, como son la Cordillera de los Andes y el océano Pacífico en cada una de las regiones vitícolas. Si bien la diferencia climática es evidente de norte a sur, existen de igual manera, a similares latitudes, meso y microclimas considerablemente diversos, debido a estos dos factores. Asimismo, otros factores también están presentes, como las diferencias de suelos y la presencia o no de la cordillera de la Costa.

Es por esta razón que, en una misma región, las condiciones de los viñedos pueden ser extremadamente diferentes y es a partir del 2011, con esta modificación que los productores pueden añadir a su Denominación de Origen como complemento los términos: “Andes”, “Entre Cordilleras” y “Costa” dependiendo de la influencia más evidente que presente la localización del viñedo. Estos términos se pueden incluir en la etiqueta sólo si al menos el 85% de los componentes de la mezcla del vino final provienen de

áreas que tengan la condición del término que se desea indicar y que hayan sido declarados como tal ante el SAG (Servicio agrícola y ganadero).



4. LA IMPORTANCIA DEL CLIMA Y EL SUELO EN LA ELABORACIÓN DEL VINO

Durante el proceso de elaboración de un vino existen múltiples factores que influyen en la calidad y expresión de una variedad en el producto final, por lo tanto, la localización del viñedo es fundamental para la correcta adaptación de la planta. La forma cómo estas condiciones climáticas y el tipo de suelo del lugar interactúan con la biología de la vid, juegan un rol esencial en el sentido de lugar del vino, lo que comúnmente suele ser expresado como el *terroir* o terruño.

Como complemento a las características naturales que cada lugar puede ofrecer, el manejo del viñedo es un factor tan importante como los anteriormente mencionados para la obtención de un vino de calidad, y a su vez, es determinante en la expresión de cada valle.

Es aquí donde se puede decir que existen dos grandes formas de ver la enología: La primera se basa esencialmente en el respeto, de la mayor manera posible, de las condiciones naturales en las que se obtiene toda materia prima de cualquier vino del mundo, la uva. Esto implica un proceso estricto de adaptación de las variedades, donde el viticultor interviene como facilitador de estas condiciones, pero jamás altera los procesos naturales que cada año, de manera particular, aporta al viñedo.

Por lo tanto, bajo esta mirada, es al interior de la bodega donde la enología es interpretada como un concepto minimalista en su manera de abordar la elaboración del vino, sin mayor intervención a los procesos naturales. Y donde cualquier tipo de adición se rige del mismo principio y es utilizada sólo para potenciar lo que el viñedo produce.



Por otro lado, y términos muy generales, están los enólogos que, si bien mantienen la convicción en la importancia del viñedo, creen firmemente en que las prácticas enológicas tienen el poder de cambiar el destino cualitativo de un vino, dado principalmente por condiciones climáticas adversas que en años específicos pueden ser bastante determinantes. Por lo tanto, en este tipo de casos se valoran los beneficios que se pueden alcanzar con prácticas enológicas específicas que podrán tener gran incidencia al momento de elaborar un vino de calidad.

Estos dos grandes conceptos pueden ser utilizados incluso para definir a grandes rasgos la diferencia entre el denominado “Viejo Mundo”, compuesto mayormente por aquellos países que se caracterizan por identificar y clasificar de manera rigurosa la potencialidad de sus viñedos, además de proteger el patrimonio cultural asociado a la vitivinicultura; y el “Nuevo Mundo”, donde la tecnificación de los procesos permite a los enólogos congeniar conceptos como producción a gran escala y vinos de calidad.

4.1. EL CLIMA

Sin duda el factor climático, en cualquier país productor de vino, será determinante para la caracterización de sus zonas vitícolas, y precisamente, es esa una de las cualidades más destacables de Chile, que, si bien varía de manera considerable dentro del país, el territorio de mayor producción vitivinícola corresponde a la zona que posee una condición templada cálida con régimen de lluvias de tipo mediterráneo, lo que genera a su vez condiciones óptimas para el cultivo de la vid.

El clima es determinante en la composición química del mosto en cuanto a azúcares, ácidos, polifenoles (antocia-

nas y taninos) y aromas, entre otros compuestos. Asimismo, es el responsable de la fecha de brotación, temperaturas de maduración y la fecha de cosecha en cada uno de los valles, afectando, por ejemplo, el grado alcohólico de los vinos y obligando a un manejo adecuado de la viña dependiendo de cada localidad.

Los viñedos de Chile se encuentran principalmente entre los 27° y los 37° de Latitud Sur (Desde Atacama hasta La Araucanía) con una serie de influencias climáticas que se ven reflejadas en los distintos vinos. En términos generales, los cielos chilenos presentan una alta radiación solar y bajas precipitaciones en verano, lo cual permite evitar la aparición de importantes enfermedades que afectan a los viñedos del mundo.

Por otra parte, la influencia de la corriente fría de Humboldt, que recorre la costa sudamericana desde Magallanes hasta las Islas Galápagos, genera ambientes especialmente favorables para el desarrollo de la vitivinicultura de climas frescos, uniformando las temperaturas más bien frías en las costas chilenas, con especiales condiciones para cepajes como el Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

Otro fenómeno importante a analizar para comprender la situación local es el fenómeno climático El Niño, Oscilación del Sur (ENSO), que corresponde a un evento climático natural que se desarrolla en el Océano Pacífico, donde la fase cálida de ENSO conocida como “El Niño” se manifiesta, principalmente, por un aumento de la Temperatura Superficial del Mar (TSM) y una disminución de los vientos alisios (van desde los 0° a 30° de latitud) en el lado este del Océano Pacífico. Estas condiciones cíclicas generan a su vez fuertes precipitaciones.

Figura N°3: Diagrama fenómeno ENSO

El fenómeno de El Niño

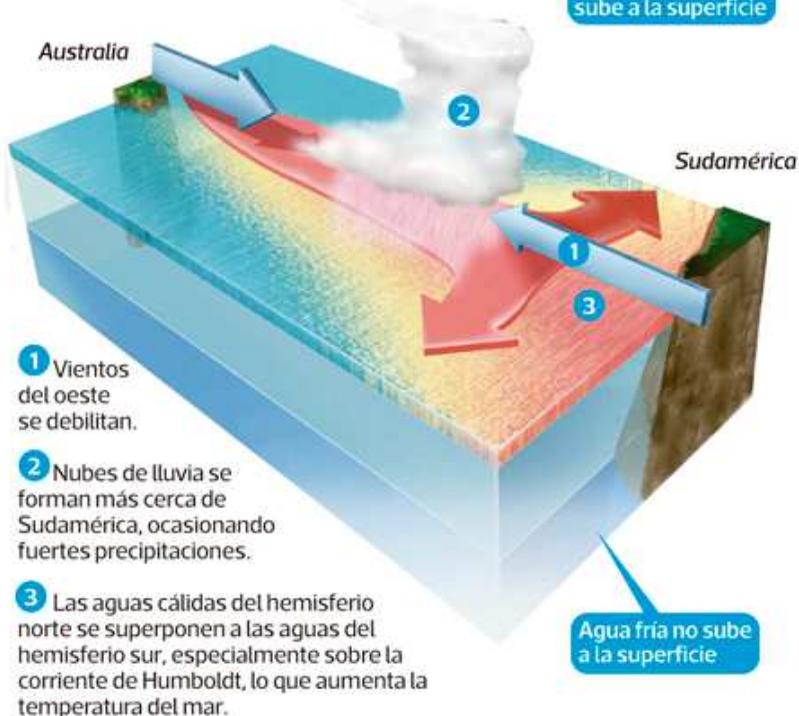
Fenómeno meteorológico que genera, entre otras consecuencias, un aumento de las precipitaciones en la zona central de país.

Tiene una variabilidad cíclica irregular, que va entre los tres y cinco años.

Patrón climático normal



Patrón climático de El Niño



La fase inversa o fría de ENSO, conocida como “La Niña”, se caracteriza por presentar Temperatura Superficial del Mar (TSM) más frías que lo normal, intensificación de los vientos alisios en el este del Océano Pacífico y períodos de sequía. Por lo tanto, la manera en que este fenómeno se manifieste afecta directamente el régimen hídrico del viñedo.

4.2. EL SUELO

Otro factor determinante para el desarrollo de la vid, es el tipo de suelo, soporte de la planta. También la textura, profundidad, riqueza, origen y grado de mineralización; así como el PH, conductividad eléctrica y capacidad de intercambio catiónico. El suelo es además el responsable del estado hídrico de las plantas; de administrar nutrientes; del desarrollo vegetativo y del desarrollo de los frutos.

Todo esto hace que el suelo influye en la composición química de las uvas, pudiendo afectar incluso la composición fenólica (color y astringencia) lo que, sin embargo, no está comprobado en su totalidad. En este sentido, cabe destacar que estudios recientes han demostrado que la geología y la pedología tendrían una influencia limitada sobre la calidad de un determinado vino en comparación al sitio, al año, y al vigor de las plantas. Más bien serían las propiedades físicas de los suelos y su comportamiento en un contexto geológico particular las que tendrían ese rol, dado que son capaces de influir sobre las condiciones de humedad y drenaje de los suelos, por lo tanto, reguladores naturales del estado hídrico de las plantas.

La responsabilidad del viticultor, en relación al suelo, radica en comprender las características y el funcionamiento de este complejo sistema, para así controlar el vigor de las plantas dependiendo de las condiciones climáticas y la variedad, con el fin de crear un equilibrio vegetativo-productivo que se exprese en el rendimiento y calidad de la uva.

En Chile, sobre la base de las unidades cartográficas identificadas por Luzio y Alcayaga (1992), pueden distinguirse, a rasgos generales, diez tipos de suelos, entre los cuales se encuentran suelos Aridisoles, en el norte (muy poco evolucionados debido a la aridez de la zona extremo norte); Vertisoles, en la zona central (suelos que se invierten por dilatación y contracción de las arcillas) y Ultisoles, en el sur (suelos en sus últimos estados de evolución); entre otros.



5. PLAGAS Y ENFERMEDADES

En Chile no existe la filoxera (insecto nativo de Norteamérica, que arribó a Europa en el siglo XIX y destruyó la mayor parte de los viñedos franceses y del resto de Europa) y el ataque de hongos es muy bajo en comparación a otros países vitivinícolas.

Las plagas y enfermedades más comunes en Chile para el cultivo de la vid para vino son:

- Arañita roja (*Brevipalpus chilensis*)
- El coleóptero denominado “Burrito de la vid” (*Naupactus Xanthographus*)
- Algunos nemátodos como *Meloidogine sp* y *Xiphinema sp* en algunas zonas específicas.
- *Margarodes vitis*, un insecto del grupo de los hemípteros, que ataca el sistema radicular y debilita la planta en el tiempo.
- El *oidio*, el único hongo que se presenta comúnmente en los viñedos chilenos.

No obstante, Chile es definido habitualmente como una “isla geográfica” gracias a la presencia de los Andes por su límite al este y el Pacífico al oeste. Este aislamiento natural ha sido clave para que plagas como la filoxera jamás hayan aparecido por estas latitudes. Adicionalmente, el clima mediterráneo, con veranos cálidos e inviernos lluviosos en las zonas de mayor producción, provienen excelentes condiciones fitosanitarias, lo cual facilita descubrir por qué la vitivinicultura orgánica adquiere día a día mayor relevancia en Chile, más que en ningún otro lugar del mundo.



6. PRINCIPALES VALLES VITIVINÍCOLAS DE CHILE

6.1. MARCO TEÓRICO

Para comenzar, es necesario identificar los sistemas de clasificación que utilizaremos para caracterizar los suelos y climas a lo largo del país. Además, revisaremos de norte a sur los principales valles productores de uvas con fines enológicos y la expresión de cada condición edafoclimática en sus vinos.

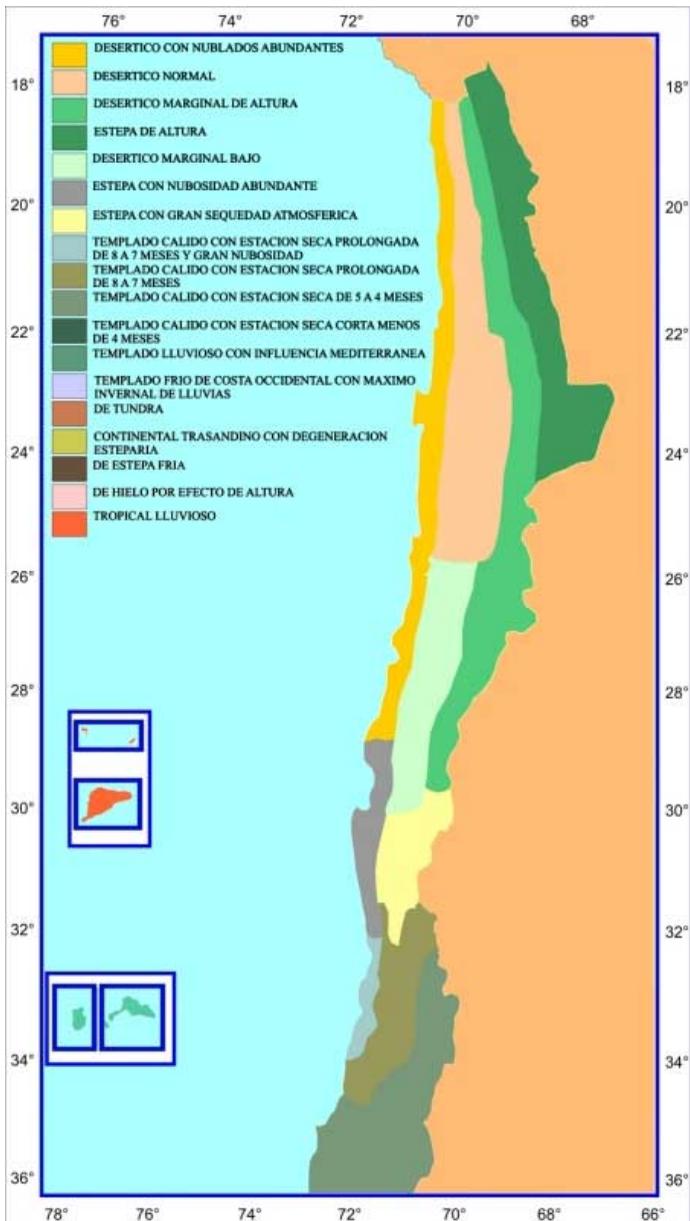
Para referirnos al clima utilizaremos la clasificación de Wladimir Köpen, geógrafo, climatólogo y botánico alemán, nacido en San Petersburgo, que a comienzos del siglo XX presentó una clasificación de los climas del mundo. Los parámetros para determinar el clima de una zona son las temperaturas; las precipitaciones medias anuales y mensuales; y la estacionalidad de la precipitación.

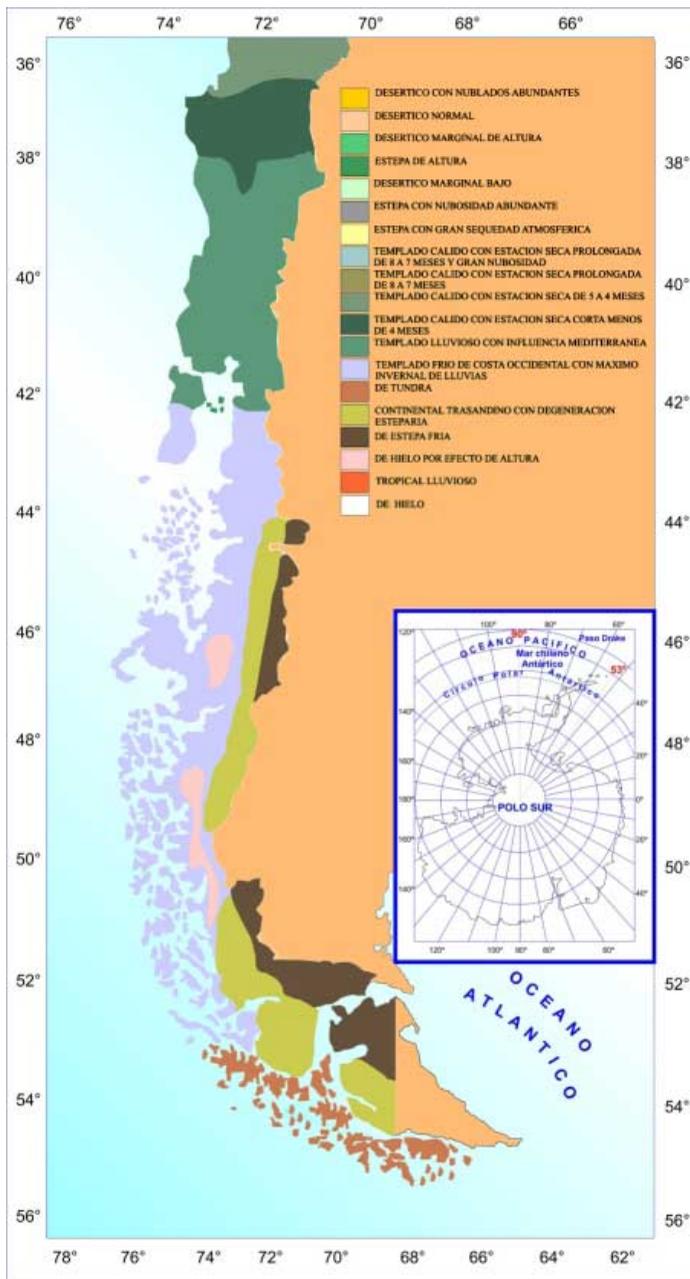
Köpen divide los climas del mundo en cinco grupos principales, identificados por la primera letra en mayúscula. Cada grupo se divide en subgrupos, y cada subgrupo en tipos de clima. Los tipos de clima se identifican con un símbolo de 2 o 3 letras.

- La primera letra o letra principal corresponde al Grupo Climático. Se puede acompañar de una segunda letra en mayúscula para identificar particularidades del clima.
- La segunda letra, en minúscula hace referencia a las particularidades pluviométricas, específicamente identifica la estación seca.
- La tercera letra, en minúscula nos entrega información sobre el comportamiento térmico anual

con una letra que sigue a la letra que expresa las características pluviométricas.

- Otras letras en minúscula son utilizadas para entregar información acerca de particularidades específicas del clima.





Ejemplo: **Climas Templados Lluviosos (Cf)**

Primera letra (C)

- Umbral térmico: La temperatura media del mes más frío es inferior a 18°C y superior a -3°C.
- Clima Templados de lluvias estacionales y lluvias todo el año.

Segunda letra (f)

- La precipitación anual en centímetros es igual o menor a dos veces la temperatura media anual en grados Celsius más 7° C.

Para abordar la temática de los suelos, usaremos los órdenes de la Taxonomía de Suelos, que agrupa suelos de similares características, y con más detalle hablaremos de las zonas edáficas de Chile, que subdividen el país en ocho tipos de suelo de acuerdo a sus características específicas que adoptaremos para referirnos a los valles vitícolas.

Órdenes de la Taxonomía de suelos:

1. Gelisol
2. Histosol
3. Spodosol
4. Andisol
5. Oxisol
6. Vertisol
7. Ultisol
8. Mollisol
9. Alfisol
10. Inceptisol
11. Entisol

Zonas edáficas de Chile (Luzio, 2015)

1. Suelos de la zona Desértica
2. Suelos de la zona Árida y Semiárida
3. Suelos de la zona Mediterránea Árida
4. Suelos de la zona Mediterránea Húmeda
5. Suelos de la zona Húmeda
6. Suelos de la zona de Magallanes
7. Suelos de la zona Antártica
8. Suelos de la Isla de Pascua y Juan Fernández



6.2. REGION DE COQUIMBO

La región de Coquimbo se localiza aproximadamente entre los 29° 20' y los 32° 15' de latitud Sur. Tiene una superficie de 40.580 kilómetros cuadrados, equivalentes al 5,37% del territorio nacional.

Actualmente se considera una región con gran potencial vitivinícola, especialmente gracias a los vinos que se obtienen del Valle del Elqui y Limarí. Históricamente esta región se asocia a la producción de Pisco, producto destilado de vino genuino propio de las Regiones de Atacama y Coquimbo, protegido con una D.O. específica que data del año 1931.

A esta latitud el clima deja de ser desértico, para entrar a un clima semiárido lo que permite el desarrollo de una mayor variedad de vegetación y genera condiciones propias para la viticultura.

6.2.1. VALLE DEL ELQUI

El Valle del Elqui nace al oriente de la cumbre Paranao, a 3.128 mts. s/nm y desciende abruptamente hacia el Océano Pacífico hasta la desembocadura del río Elqui, junto a la ciudad de La Serena. Existen cultivos en lo extenso del valle, desde la zona de Huanta en el interior, hasta los más próximos al mar, distantes unos 15 Km. de la costa. Los sectores cercanos al Valle del Elqui se caracterizan por la ausencia casi total de la Cordillera de la Costa.

En este lugar se ha desarrollado muy bien el Sauvignon Blanc, con un carácter muy potente de nariz, con tonos herbáceos y frescos, sobre todo en las zonas de la ribera



del río Elqui. Al subir por el valle hacia el este es posible encontrar plantaciones asociadas a suelos coluviales provenientes de los cordones montañosos que limitan por el norte y el sur del Valle del Elqui. Allí los viñedos se han emplazado en zonas aluviales y coluviales.

Durante la última década el número de hectáreas plantadas con *Vitis Vinífera* ha pasado de aproximadamente de 1 en 1997 a unas 451 has. en la actualidad.

Sus suelos, en general, poco permeables y altamente pedregosos, resultan particularmente aptos para los cultivos exigentes de la vid. El valle posee además una alta luminosidad y escasísimas precipitaciones, que rara vez superan los 120 mm. anuales. La oscilación térmica bordea los 18°C marcando días soleados y calurosos la mayor parte del año y noches frescas marcadas por la brisa cordillerana que desciende y recorre el valle al caer la tarde.

Es un valle de alta humedad sobre todo en las mañanas, lo que aumenta la probabilidad de daños fitosanitarios por el ataque de hongos, pero con una ausencia de precipitaciones en la época de crecimiento de la vid, las temperaturas presentan una variante una variante de aumento, junto con un crecimiento de la amplitud térmica. Dada esas condiciones climáticas frías, las variedades con mayor potencial son el Sauvignon blanc; Syrah; Pinot Noir y Chardonnay, las que desarrollan un gran equilibrio en boca, taninos suaves y aromas especiados.

6.2.2. VALLE DEL LIMARÍ

Se encuentra al sur del Valle del Elqui, al frente del cordón montañoso de la Cordillera de la Costa, conocido por la presencia del bosque Valdiviano en su cima, llamado Fray Jorge. La zona fría está distribuida principalmente en una franja que se extiende desde la línea de la costa hasta 34 kilómetros aproximadamente hacia su interior. Al avanzar hacia el oriente hay zonas más cálidas, como el sector de Punitaqui o los alrededores de la ciudad de Ovalle y el interior del valle, como Monte Patria y Tulahuén.

De similar historia y geografía que Elqui, ha sido asociado hasta hace una década con la producción pisquera, sorprende hoy en día, dados sus excelentes resultados en la producción de vinos blancos, principalmente, y algunos tintos como el Syrah.

Según datos entregados por el S.A.G actualizados para el año 2005, en este valle existen alrededor de 2.500 has. plantadas con vides viníferas francesas, entre las que destacan el Chardonnay, Sauvignon Blanc y Syrah.

Su pluviosidad es levemente mayor respecto a Elqui con un registro de unos 130 mm. anuales y una estación seca prolongada aproximadamente por diez meses. La baja cantidad de lluvia caída hace absolutamente necesario el riego, generalmente realizado por goteo.

El valle se extiende por unos 65 Km. desde el oriente de la ciudad de Ovalle, junto a la localidad de Tulahuén y hasta la desembocadura del río Limarí en el mar.

En el área fría, el desarrollo de la vitivinicultura está al alero del río Limarí y los viñedos en las distintas terrazas del río, principalmente en la tercera y cuarta (son cuatro en total). Al ser suelos aluviales presentan distintos niveles. Al ser suelos aluviales presentan distintos niveles de rodados de piedras en combinación con primeros horizontes de arcilla. La cualidad de la zona estará directamente relacionada a esta cantidad de arcilla que se encuentra en el perfil, junto a dos variables muy importantes y únicas dentro de las regiones vitícolas de Chile: por un lado, la presencia de sodio en la matriz argílica y, por el otro, carbonato de calcio en la matriz de piedras y rocas.

La presencia de sodio en el horizonte de arcillas impide el movimiento del agua a través del perfil pudiendo causar asfixia radicular (falta de oxígeno en las raíces). Pero, a la vez, la presencia de carbonato de calcio entre las rocas y piedras que forman el perfil aluvial entrega características muy positivas a los vinos que se producen en este valle.

Las vides en suelos calcáreos crecen a un ritmo controlado, los racimos son pequeños y sus bayas también, lo que se expresa en vinos con buen volumen en boca, mineralidad y frescura dada por la acidez natural que entregan los climas fríos. Estas condiciones son perfectas para la elaboración de variedades como Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Viognier y Syrah.

En el sector más cercano al océano pacífico se acaba la zona del valle fluvial y se entra al área de la Cordillera de la Costa, donde prevalecen los suelos graníticos y terrazas marinas, las cuales se formaron principalmente de cuerpos de moluscos y crustáceos que, con el paso de los años pueden llegar a formar rocas calcáreas, llenas de carbonato

de calcio, que con el paso de los años forman los llamados “suelos calcáreos”.

Durante la primavera, época de brotación y floración, el clima se caracteriza por alcanzar temperaturas que no superan los 26°C, con una diferencia entre el día y la noche de 10-12°C y los días suelen ser nublados en la mañana y con tardes despejadas y ventosas, condiciones muy favorables tanto para la producción de frutos de calidad, como para la condición sanitaria de la planta. Durante febrero, las temperaturas aumentan esporádicamente permitiendo completar la madurez de la uva y elimina todo rasgo de verdor que pueda reflejarse en los vinos.

6.2.3. VALLE DEL CHOAPA

El Valle del Choapa se ubica al sur de la Región de Coquimbo, y comprende a su vez a las áreas de Salamaca e Illapel. De acuerdo al Catastro Vitícola Nacional del año 2014, la Provincia de Choapa cuenta con 1.632 hectáreas declaradas, dato que incluye a las plantaciones de las comunas de Salamanca, Illapel y Combarbalá. De esta cifra, 1.492 hectáreas están destinadas a la producción pisquera (91,44%), mientras que sólo 140 hectáreas tienen como destino la producción vitivinícola (8,56%).



6.3. REGION DE ACONCAGUA

En esta región encontraremos preferentemente valles costeros muy asociados a los suelos de la Cordillera de la Costa en sus sectores occidentales. A esta denominación pertenecen los valles de Aconcagua, Casablanca y San Antonio-Leyda.

Entre las variedades más plantadas se encuentra, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

6.3.1. VALLE DEL ACONCAGUA

Hace exactamente 137 años, la familia Errázuriz Valdivieso decidió aventurarse y plantar parras selectas en este valle tradicional, que durante tres siglos ha sido de eminente producción triguera de exportación.

Aconcagua es un valle transversal que va desde los pies del majestuoso Monte Aconcagua – el más alto de América - hasta su desembocadura junto a la ciudad de Con-Cón. El río describe un curso de aproximadamente unos 241 Km. De sequedad moderada, con unos 180 mm. de agua caída al año, posee un clima templado cálido. La temperatura media anual es de 14,2 °C y la máxima media de enero alcanza los 30 °C. La amplitud térmica diaria en verano, considerando que las temperaturas del día frecuentemente alcanzan los 30°C, y fluctúan entre los 15° y loa 20 °C, lo que favorece la acumulación de azúcar en la uva. Es interesante destacar la alta luminosidad del sector.

Los días nublados son escasos y el número de días despejados oscila entre 240 y 300 días al año. Las precipitaciones se concentran en invierno, principalmente en el mes de julio. Entre los meses de noviembre y abril se concentra un período más seco que el resto del año.

La interacción de las corrientes frías de la Cordillera de los Andes por el este y del Océano Pacífico por el oeste forman la zona de mayor renombre del valle: Panquehue, un epicentro cálido y ventilado ubicado cerca de la ciudad de San Felipe.

Las altas pendientes de los cerros y el continuo desprendimiento de sus materiales, ha originado grandes formaciones de piedemonte, a ambos lados del valle. La cuenca del río Aconcagua posee unidades taxonómicas características de la región política de Valparaíso y corresponden básicamente a suelos anfisoles, incepsisoles y molisoles, principalmente de origen coluvial y aluvial.

Estas condiciones permiten un desarrollo favorable de variedades como Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Merlot y Carmenere, que bajo estas condiciones logran una expresión aromática que permite destacar en estas variedades tintas frutas maduras, notas especiadas, eliminar notas herbáceas, complementándose de buena manera con la óptima madurez fenológica de las uvas, produciendo vinos con taninos suaves y de gran expresión de color.

Actualmente podemos observar las bondades de los viñedos de Aconcagua Costa, donde encontramos la influencia de los suelos de la cordillera de la Costa en su máximo esplendor y el Océano Pacífico, condiciones ideales para que a pocos kilómetros de Panquehue se puedan cultivar variedades como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir. Además, la variedad Syrah ha demostrado su gran

plasticidad, entregando excelentes vinos tanto en zonas cálidas como en zonas frías, mostrando vinos costeros de gran frescor y frutuosidad bajo condiciones frías y una mayor concentración de especies en zonas cálidas.

6.3.2. VALLE DE CASABLANCA

Casablanca es de alguna forma la síntesis de la revolución vitivinícola chilena de finales del siglo XX. En diez años, paso de ser una zona de pastoreo y exiguos cultivos de hortalizas a una zona de pujante desarrollo agroindustrial, con especial énfasis en la viticultura.

Valle pionero en la ejecución de cultivos costeros e hiper-tecnológicos, actualmente la superficie de hectáreas plantadas supera las cuatro mil. Casi equidistante de las ciudades de Santiago y Valparaíso, se ubica a ambos lados de la Ruta 68 que une sendas ciudades. Su clima es templado cálido y se encuentra fuertemente influenciado por la vaguada costera, especie de neblina matutina que humedece y refresca los amaneceres durante la mayor parte del año. Sus precipitaciones casi triplican a las de Aconcagua (450 mm. aprox.) y se concentran entre los meses de mayo y octubre, cuando el Anticiclón del Pacífico (centro de altas presiones atmosféricas) se retira hacia el norte del país.

Tanto sus oscilaciones como amplitud térmica resultan moderadas y las temperaturas rara vez descienden de los 6° u 8°C o sobrepasan los 25° o 26°C. Esto, sumado a la moderación que ejerce la influencia marina, resulta auspicioso para la lenta y concentrada maduración de la uva. El aumento de la temperatura es proporcional a la lejanía del

Océano Pacífico y esto hace que existan diferencias entre los vinos que se producen.

Los suelos son muy diversificados, yendo desde los arcillosos y pobres en las laderas graníticas de los cerros hasta los arenosos o franco-arenosos en el plano. También los hay de maicillo y de alta deposición fluvial orgánica que permite un aumento de la fertilidad en las áreas planas del valle que se ve reflejado en vides de con mayor vigor y desarrollo vegetativo.

A diferencia de sus predecesores en latitud, Casablanca de extiende de manera latitudinal, vale decir, en sentido Norte-Sur, desde la localidad de las Mercedes a los pies del Cerro El Mauco de Vinilla, en la Cordillera de La Costa, hasta la zona de El Quisco e Isla Negra a través de una franja interior unos 15 Km. respecto de la línea costera.

Destacado inicialmente por sus vinos blancos, específicamente por su Sauvignon Blanc y Chardonnay, es posible observar que durante los años recientes se han sumado exitosos cultivos de Pinot Noir, Cabernet Franco y Merlot. El frescor de sus mañanas y noches, junto con temperaturas más altas durante los días de verano, crean las condiciones ideales para la acumulación de azúcares y una acidez chispeante en boca. Lo que ha llevado a experimentar con nuevas variedades como Riesling y Gewürztraminer, obteniendo excelentes resultados.



6.3.3. VALLE DE SAN ANTONIO Y LEYDA

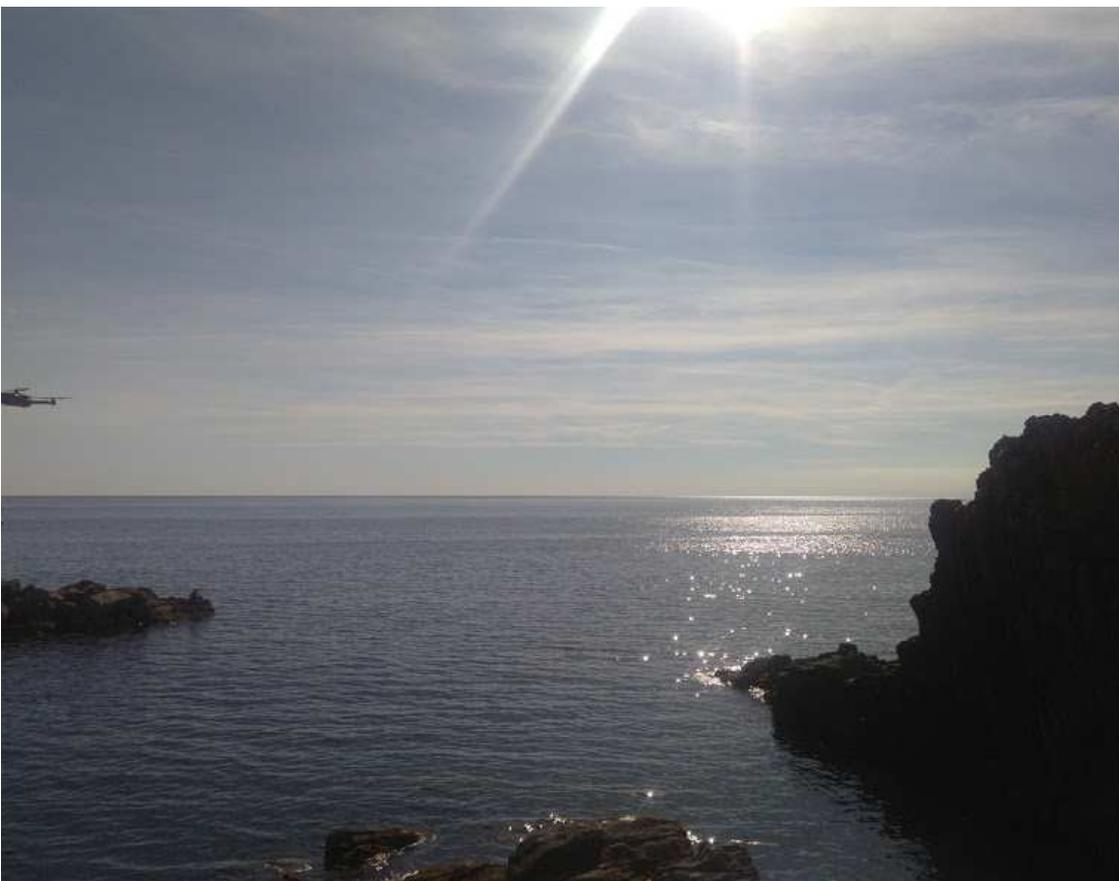
Cerca de la desembocadura del río Maipo, al sureste de la ciudad San Antonio, se encuentra el Valle de Leyda. Mediante un prodigio de la Ingeniería Hidráulica, en el año 1997 se inauguró un acueducto privado que surte de agua a las zonas agrícolas de Lo Abarca y Leyda, contiguas y distantes ambas unos 4 km. del mar con agua proveniente del río Maipo, unos 8 Km. más al sur, que vino a refrescar las secas colinas costeras al oriente de las ciudades de Cartagena y San Antonio, carentes de napas subterráneas y con escasos 250 mm. de lluvias anuales. Por esta razón, antes del desarrollo de la viticultura, esta zona era de uso exclusivo para ganadería y cultivos de trigo.

Los suelos son principalmente de origen granítico, arcillosos, de mediana profundidad y con drenaje moderado a medida que nos acercamos al río Maipo van apareciendo suelos de orígenes fluviales junto con las terrazas. Las estaciones en general son también moderadas por la influencia oceánica, aunque el verano resulta ser especialmente caluroso.

Este valle presenta temperaturas mucho más bajas que el valle de Casablanca, con 14.2 °C de promedio anual, principalmente por su mayor cercanía al Océano Pacífico y la altura, ya que se encuentra ubicado en los suaves lomajes que la Cordillera de la Costa.

El valle, en su totalidad, posee alrededor de 300 has. plantadas, donde la principal variedad corresponde a la Chardonnay, seguida por la Pinot Noir y Sauvignon Blanc. Son vinos de alta calidad aromática, buena acidez y notas herbáceas.

Una diferencia digna de consignar entre ambos sub-valles al interior de San Antonio es que mientras Lo Abarca tiene diversificadas sus exposiciones a la luz solar, en Leyda, en cambio, yacen uniformemente plantadas en el barlovento, vale decir, de cara al mar.



6.4. REGIÓN CENTRAL

Esta región comienza en el Valle del Maipo y termina en el Valle del Maule, y presenta una orografía muy característica, con evidente presencia de la Cordillera de la Costa por el oeste; la Depresión Intermedia en el centro, donde encontramos la mayor parte de la producción vinífera; y la Cordillera de los Andes al este.

El clima de la región es Templado Mediterráneo y el régimen pluviométrico aumenta a medida que avanzamos de norte a sur. Marcando las condiciones geográficas de los valles. No obstante, son las variaciones longitudinales las que generan las mayores diferencias. De esta manera, la vertiente occidental de la Cordillera de la Costa presentará mayores precipitaciones que la Depresión Intermedia (sector de “Entre Cordilleras”), y son aún mayores en la vertiente occidental de la Cordillera de Los Andes, a una misma Latitud. Esto explica a su vez la gran diferencia que se observa en un mismo valle y la razón de la división “Andes”, “Entre Cordilleras” y “Costa”.

Las zonas de la Depresión Intermedia cercanas a la Cordillera de la Costa, pueden presentar temperaturas superiores a 30°C en el mes más cálido y una amplitud de térmica cercana a los 15°C en verano. La humedad relativa media es de 55% a 60%. Al piedemonte de la Cordillera de Los Andes, los veranos presentan temperaturas un poco más bajas y mayor humedad relativa.

Los valles presentes en la región central son: Maipo; Rapel (Cachapoal, Colchagua); Curicó y Maule.



6.4.1. VALLE DEL MAIPO

Origen del prestigio de Chile y cuna de las más importantes viñas del país, Maipo es el padre de todos los demás valles. Aquí, junto a la añosa ciudad de Santiago, capital y centro político y económico de la República de Chile, fueron plantadas hace casi 500 años las primeras vides europeas y hace más de 150 años las primeras cepas nobles francesas. Actualmente, a las incipientes plantaciones decimonónicas se han sumado otros miles de parras alcanzando para los años presentes, las casi 12.000 hectáreas, principalmente de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Debido a la transversalidad del valle y las diversas formas de expresión que tienen variedades como la Syrah y la Cabernet Sauvignon, se comenzó a hablar de una subdivisión del valle tomando como criterio la altura de los viñedos en las zonas cercanas a la Cordillera de Los Andes y creando el concepto de Maipo Alto, donde se reconoce un efecto de la altura en los vinos esencialmente en un aumento de frescor, que junto a los suelos mayoritariamente pedregosos, crean vinos con un gran equilibrio en boca y expresión aromática.

El valle, en promedio presenta un clima templado cálido con una estación seca prolongada, casi 300 días al año luminosos y secos, y una pluviometría que ronda los 300 mm, lo que le da la clasificación de clima mediterráneo semiárido. Los veranos son calurosos, las precipitaciones se concentran en invierno y los otoños son secos.

Los suelos son pedregosos y abundantes en sedimento orgánico aluvional, de baja fertilidad y drenaje medio. En la zona alta correspondiente al *pie de monte*, la influencia



cordillerana es fuerte y determina grandes oscilaciones térmicas, a diferencia de lo que sucede en la zona media del caudal. En la parte baja los suelos se vuelven más arenosos producto de la extensión del caudal del río próximo a su desembocadura, junto a la ciudad de Llo-Lleo.

Los mejores vinos del valle provienen de suelos aluviales, tales como los existentes en las comunas de Pirque y Puente Alto, donde el Cabernet Sauvignon logra madurar en perfectas condiciones y sus taninos se caracterizan por su sedosidad.

6.4.2. VALLE DEL RAPEL

Rapel es un valle situado a 80 km al sur de Santiago. Se considera ideal para cultivar variedades tintas, como la Cabernet Sauvignon y la Carmenere, principalmente por las condiciones climáticas favorables para la madurez de estos cepajes, obteniendo vinos con gran cuerpo y concentración.

Los ríos más importantes son Cachapoal, Claro y Tinguirica, todos con un caudal regular, alimentados por afluentes y esteros menores. Por esta razón, los suelos son de origen aluvial, profundos, limosos y de textura franca.

La Cordillera de la Costa ampara esta zona de las brisas frescas del Pacífico, ofreciendo un clima cálido con veranos secos y precipitaciones anuales que pueden alcanzar los 700 mm, concentradas en invierno. La temperatura máxima en el mes de enero puede alcanzar cerca de los 30°C, y la media anual es de 14°C. En verano, los vientos dominantes del sur y del suroeste determinan una elevada amplitud térmica.



6.4.2.1. VALLE DEL CAHAPOAL

Cachapoal, junto al valle de Colchagua componen lo que técnicamente se denomina “Valle de Rapel”.

Situado entre la precordillera de la región de O’Higgins y las colinas que anuncian la Cordillera de la Costa, Cachapoal es uno de los principales valles de la zona Central de Chile. Situado a 80 kilómetros al sur de la capital nacional, está encerrado además por los cordones transversales de Paine, por el norte y Pelequén, por el sur.

Su clima es mediterráneo templado, un poco más húmedo que el valle del Maipo. Las lluvias bordean los 400 mm. anuales y la amplitud térmica es elevada, alcanzando temperaturas superiores a los 30°C en verano e inferiores a los 10° C en invierno. Los suelos son fértiles y muy adaptables, de origen aluvial y coluvial, dependiendo de la ubicación con respecto al río Cachapoal, tienen buen drenaje y permeabilidad. Suelen asimismo ser de profundidad media y en las laderas presentan estructuras arcillosas, materiales finos y baja permeabilidad.

En este valle se destacan la variedad Carmenere y Cabernet Sauvignon, por su frutuosidad y concentración de aromas y sabores.



6.4.2.2. VALLE DE COLCHAGUA

Colchagua, palabra indígena que significa “Lugar de pequeñas lagunas”, fue tierra de tribus mapuches y luego llegó a convertirse en el límite Sur del Imperio Inca. Las primeras obras de regadío prehispánicas, fueron construidas por estos pueblos originarios, introduciendo de esta manera la agricultura al valle, que posteriormente será utilizado para el cultivo de la vid por los colonos españoles en 1551.

Se encuentra 150 km al sur de Santiago, y se extiende en sentido este – oeste desde los Andes al Océano Pacífico, en una extensión de más de cien kilómetros. El valle se encuentra delimitado de manera natural por el norte y por el sur, por cadenas transversales de montañas. Su clima se clasifica como mediterráneo templado con marcadas estacionalidad. Las temperaturas promedio en verano van de los 28°C como máxima, a los 12,5°C como mínima y en invierno varían entre los 12°C y los 4°C.

Durante la época de vendimia, que va desde principios de marzo hasta fines de abril, se producen escasas precipitaciones, lo que permite la madurez de la uva de manera óptima y sin riesgos fitosanitarios. El promedio de precipitaciones es cercano a 600 mm anuales, con lluvias que se concentran entre los meses de junio y septiembre. El resto del año los cielos son de alta luminosidad y las precipitaciones son casi inexistentes.

Las características generales de cada suelo van a depender de su ubicación. En las planicies del valle existen dos tipos de suelo; los de origen lacustre (que se caracterizan por texturas franco-arcillosas) y los de sedimentación aluvial (que poseen texturas franco-limosas). En el pie de monte

los suelos son franco-arcillosos y de pendientes entre 2% y 5%. Aquí los suelos están formados por materiales transportados por el agua y la caída de material proveniente de los sectores altos. Los suelos asociados a la Cordillera de La Costa son de origen granítico y se encuentran en pendientes que cercanas al 8%. En general se presenta un buen drenaje y es moderadamente profundo.

Colchagua, es internacionalmente, el valle de mayor renombre seguido de Casablanca y Maipo. Destaca por la calidad de sus vinos, turismo y hectáreas plantadas.

La principal variedad plantada en Colchagua es la Cabernet Sauvignon, que representa una parte importante del total de viñedos del valle. Le sigue la variedad Merlot y la Carmenere. Es precisamente en Colchagua donde se concentra la mayor superficie y producción del mundo de esta cepa y es aquí donde se obtienen uno de los mejores resultados en términos de calidad de la Carmenere debido en gran parte a que las condiciones climáticas permiten que el largo periodo de madurez de la variedad se desarrolle de buena manera y con grandes resultados en términos de taninos y equilibrando las notas herbáceas propias del Carmenere.

Entre los tintos de la zona, también destaca el Syrah y respecto de los blancos, se produce Chardonnay y desde el año 2009, Sauvignon Blanc en la zona costera de Marchihue y Paredones, esta última tan sólo 8 km del mar. Hoy en día, la producción de las variedades blancas en el valle se ha ido desarrollando cada vez más, destacando estos cepajes anteriormente nombrados como las principales variedades.



6.4.3. VALLE DE CURICÓ

Curicó se ubica a 250 km al sur de Santiago, cuya importancia radica principalmente en su gran tradición vitivinícola y por la producción en términos cuantitativos de variedades como Sauvignon Blanc, Merlot, Chardonnay y por, sobre todo, Cabernet Sauvignon. Es el segundo valle en volumen productivo con cerca de 53 mil hectáreas plantadas, tras el Valle del Maule.

El valle de Curicó presenta un clima mediterráneo, caluroso y seco en verano, con temperaturas estivales que superan los 30°C. La amplitud térmica es alta durante todo el año, lo que beneficia la maduración óptima de las uvas, tanto de variedades blancas como tintas. La precipitación anual es de 702 mm demostrando que a medida que avanzamos hacia el sur del país, esta aumenta.

Los suelos son preferentemente de origen aluvial y coluvial y se caracterizan por su fertilidad, lo que permite un equilibrio productivo-cualitativo de las variedades que se producen a lo largo del valle.

Actualmente destacan en términos de calidad e innovación vinos espumantes que han demostrado que el valle presenta condiciones óptimas para el desarrollo de vinos de calidad.



7.4.4. VALLE DEL MAULE

Emplazado en el corazón del Valle Longitudinal de la región política del Maule, este valle vitícola es el más grande del país, con un poco más de 38 mil hectáreas plantadas y es el más diverso en cuanto a climas y suelos, los que van desde la pre Cordillera de Los Andes, hasta los lomajes del Secano Costero, donde el clima varía desde Frío de Altura, hasta Mediterráneo templado y Costero húmedo.

Está compuesto por tres zonas principales: Los valles del río Claro, Loncomilla y del Tutuvén. La mayor parte de los viñedos se concentran en la zona norte del valle y también en la zona suroeste de la ciudad de Cauquenes.

Cerca de la costa predominan las temperaturas suaves, precipitaciones escasas y una nubosidad marítima que se presenta durante todo el año. La zona costera registra una mayor humedad relativa y una menor amplitud térmica que en el resto del valle. En la depresión intermedia, que va de forma paralela a la Cordillera de la Costa y Cordillera de los Andes, el clima presenta estaciones marcadas durante el año con un verano cálido, seco y una significativa diferencia de temperatura entre el día y la noche, además de un invierno frío y lluvioso. Cercano a la Cordillera de Los Andes el clima presenta un considerable descenso de las temperaturas y un aumento de las precipitaciones. La precipitación media anual en el valle es de 700 mm y se concentra mayormente durante el invierno. La escasez de lluvia después del invierno favorece el control del vigor de las plantas y el tamaño de las bayas, así como también la maduración de los racimos durante el verano.

En esta zona del país existe una importante herencia colonial de sistemas de viticultura, que tiene como protagonistas a variedades criollos como la cepa País, utilizada hasta hoy en día para vinos mal denominados corrientes. En los últimos años se han generado importantes inversiones de viñas chilenas y extranjeras con el fin de obtener vinos de alta calidad y también se han redescubierto viñedos ubicados especialmente en la zona del secano interior que poseen un sistema de conducción denominado “cabeza”, el cual no requiere de un alambrado para el soporte de la planta. Los vinos que se han obtenido de estas vides destacan por su frutuosidad y complejidad.

Los suelos son aluviales, ricos en nutrientes depositados por los grandes caudales de sus ríos en el transcurso de las Eras Geológicas. La mayor parte, corresponde a suelos de tipo francos a franco-arcillos. A modo general se consideran como suelos de buenas características, jóvenes y en proceso de evolución.

Los suelos alledaños a la costa derivan en terrazas marinas y presentan un color pardo rojizo. En general los suelos costeros presentan una mayor evolución y menor fertilidad que los suelos al interior del valle, predominando la roca granítica con contenido de arcilla en profundidad. Entre la Cordillera de la Costa y la Cordillera de Los Andes, los suelos son mayormente aluviales de desarrollo moderado, mayor fertilidad con mezcla de texturas entre arcilla, limo y arena y de profundidad variable dependiendo de la zona en que se encuentre. Finalmente, en los sectores cercanos a la Cordillera de Los Andes la textura de los suelos es más gruesa y está formada por derivados de cenizas volcánicas.

En el valle del Maule encontramos también diversidad en las variedades plantadas, es aquí donde encontramos la mayor concentración de la variedad País, principalmente en el secano costero, y aparece también como variedad importante la variedad tinta Carignan como otra cepa histórica del valle. Maule es también la cuna del Carmene-re, que comenzó a ser cultivado como variedad diferenciada del Merlot ya desde mediados de la década de los noventas.



6.5. REGION DEL SUR

La Región del Sur se extiende desde los valles del Bío-Bío hasta el valle del Malleco. Esta región está marcada por el considerable aumento de las precipitaciones anuales, temperaturas frías y la importancia de la presencia de los suelos de tipo volcánicos, que comparten la influencia de los suelos aluviales entregada por los ríos como el Laja, Mulchén y Bío-Bío.

6.5.1. VALLE DEL ITATA

Se caracteriza por presentar el cultivo más antiguo y tradicional de la vid en Chile, el cual se realiza en valles intermontanos de la Cordillera de la Costa, donde se mezclan paisajes de suaves lomajes con parras entre los espesos bosques de pinos de la industria forestal y la influencia litoral se hace presente en algunas áreas. La influencia marina, dada por la baja altura del macizo costero, permite una menor luminosidad y mayor humedad en casi toda la extensión del valle, lo que favorece la lenta maduración de las uvas y la concentración de aromas. Este valle posee posiblemente las mayores oscilaciones térmicas con umbrales por sobre los 20°C con una pluviometría de 1000 mm.

Se considera al valle del Itata como la cuna de los vinos patrimoniales en Chile. Ambos márgenes del río Itata fueron plantadas en cabeza con los primeros cepajes traídos por las misiones españolas, que fueron utilizadas para la producción de vinos coloniales a gran escala. Estos vinos, cuyo origen data de finales del siglo XVI eran comercializados a través de los diversos puertos y caletas de la región, a ciudades como Valparaíso, Santiago y Coquimbo. Más tarde, durante el siglo XVIII y XIX, estos

vinos, principalmente elaborados a partir de la uva País y Moscatel de Alejandría, fueron exportados a importantes centros económicos de América, tales como Lima; Guayaquil; y San Francisco, en el hemisferio Norte.



Existe la necesidad de avanzar en la protección del invaluable patrimonio genético existente en este valle, donde aún es posible hallar cepajes cuya edad fluctúa entre los 200 y 250 años, posiblemente algunos de los más antiguos del mundo, actualmente en producción.

Durante el siglo XX, con el objetivo de fortalecer y diversificar la vitivinicultura local, fueron introducidos algunos cepajes mediterráneos tales como el Cinsault y Carignan.

El primero con el objetivo de aumentar el rendimiento por hectárea y el segundo para aportar mayor intensidad en el color, mejorando con esto los matices de los vinos tradicionales de la zona.

Actualmente, destacan las variedades de País y Moscatel, seguidas de Cabernet Sauvignon y Chardonnay.



6.5.2. VALLE DEL BÍO BÍO

A diferencia del Valle del Itata, en este valle la producción se localiza mayoritariamente en zonas más interiores y precordilleranas, destacando la comuna de Mulchén.

Sin embargo, al igual que la región del Maule, este valle era utilizado desde los tiempos coloniales para la producción de vinos a granel, hoy en día es una promesa para los vinos blancos aromáticos, tales como Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría y con excelentes resultados obtenidos en la variedad tinta Pinot Noir.

Sus suelos son de origen aluvial con gran riqueza orgánica, buen drenaje y con tendencia a una sobreproducción. Las lluvias son abundantes durante el invierno, extendiéndose a parte del otoño en el marco de un clima mediterráneo húmedo.

Desde esta zona ya no se observa la presencia del Anticiclón del Pacífico, lo que permite una conformación de nubes más frecuente, y por ende, baja luminosidad. La amplitud térmica es un factor que deja de ser relevante, ya que es menor que en todos sus valles predecesores hacia el norte, lo que, protegiendo a las vides de la podredumbre producida por hongos producto de la alta humedad, este clima puede jugar muy favorablemente en la maduración tardía y concentrada de las uvas para la elaboración de vinos tipo “Late Harvest”. En este sentido el viento juega un rol esencial en el secado de las vides evitando así el ataque de hongos como *Botrytis cinerea*.



6.5.3. VALLE DEL MALLECO

La zona más prestigiosa del Valle del Malleco corresponde a la comuna de Traiguén (38°15' L.S.) a 650 km al sur de Santiago, donde a partir del año 1997, se han obtenido excelentes resultados con cepajes como Chardonnay y Pinot Noir, ambos plantados por el enólogo Felipe de Solminihac, pionero en esta zona. Gracias a la sombra de lluvia provocada por la Cordillera de Nahuelbuta, microclima que permite el desarrollo de la viticultura en la Depresión Intermedia, que no presenta cordones montañosos transversales.

Posee un clima templado marítimo, desde la Cordillera de la Costa hacia el occidente. Hacia la Depresión Intermedia, se observan características de mayor continentalidad debido a su relativo alejamiento del mar, provocando mayor oscilación térmica, con temperaturas mínimas de 2 °C y máximas de 23 °C en los meses más calurosos. Las precipitaciones varían entre 1.500 y 2.500 mm. Al igual que en el valle del Bío-Bío la luminosidad es baja y la humedad relativa media es de 50% a 55% en verano. A mayor latitud sur los veranos son menos cálidos y con mayor humedad relativa.

El valle está compuesto por materiales de origen glacial, fluvial y volcánico los que han dado origen a suelos particularmente ricos, conocidos con el nombre de “trumao”. Estas condiciones obligan a los viticultores a cosechar las variedades incluso dos meses más tarde que el resto del país y destaca principalmente la variedad Chardonnay, con excelentes resultados en términos de acidez y un perfil aromático único en Chile. Actualmente, también se puede

encontrar, con iguales resultados, vinos elaborados con la variedad Pinot Noir.



7. OTRAS REGIONES EMERGENTES

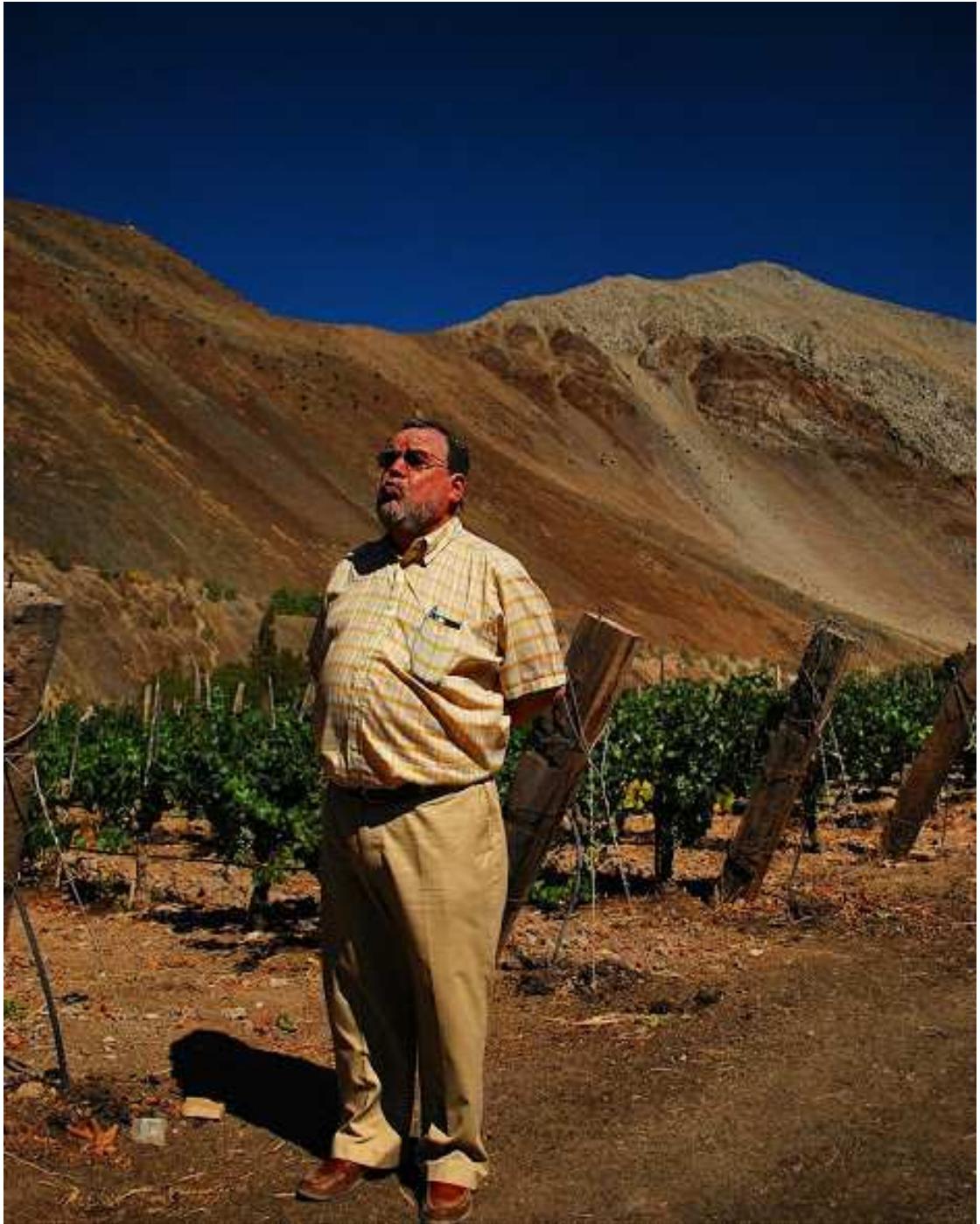
7.1. REGIÓN DE ATACAMA

Si bien la Región de Atacama comprende una parte importante del desierto que lleva el mismo nombre, la existencia de los valles transversales de los ríos Copiapó y Huasco posibilitan la presencia de la agricultura en el corazón mismo de dicho desierto. Ambos poseen una orientación longitudinal de este a oeste, y si bien el clima es Desértico Interior, poseen características similares a las de un oasis, salvo por su condición de cuencas exorreicas.

Los suelos, de origen volcánico, se caracterizan por la alta presencia de gravas en las pequeñas terrazas fluviales, y algunos sedimentos complementarios, aunque con suelos muy poco profundos, los que obligan a los productores a tener que estar continuamente abonando y nutriendo a las vides y al sustrato rocoso en el suelo estar plantadas. En la actualidad, la región posee 552 hectáreas vitícolas, de las cuáles 435 ha. Son destinadas para la elaboración del Pisco, y 117 para vinos (SAG, 2014).

Actualmente la Provincia de Copiapó cuenta con 325 hectáreas vitivinícolas declaradas, las cuáles están destinadas a la producción pisquera (69,2%), mientras que sólo 100 hectáreas tienen como destino la producción vitícola (30,8%).

A su vez, el Valle del Huasco, un poco más al sur, posee también excelentes condiciones de irrigación, ventilación y luminosidad para la producción vitivinícola. En este valle destaca, además de la producción de uva para Pisco, la



histórica producción del denominado “Vino Pajarete”, producto con D.O. que tiene las características de ser un vino asoleado, producido en esta zona desde los tiempos coloniales, a inicios del siglo XVII.

En la actualidad, el valle del Huasco posee 227 hectáreas vitícolas, de las cuáles 210 ha. Son destinadas para la elaboración del Pisco, y 17 para vinos, principalmente Pajarete. No obstante, existen algunos proyectos experimentales cercanos a la desembocadura el río Huasco donde han sido plantados cepajes de Sauvignon Blanc y Chardonnay, los que se espera sean comercializados en los próximos años, con excelentes resultados.

Adicionalmente, cabe señalar que los valles de Copiapó y Huasco poseen un Paisaje Vitivinícola único a nivel mundial, enclavados en el corazón del desierto, entre altas montañas nevadas y los vientos que refrescan desde el Océano Pacífico. Estas condiciones han permitido el desarrollo de una viticultura naturalmente orgánica, libre de toda enfermedad y con un riquísimo patrimonio genético de larga data, principalmente marcado por la conservación, al igual que en la región de Coquimbo, de los cepajes denominados “criollos”, aquellos propios de Sudamérica que han emergido como el resultado de la asimilación y desarrollo de la vitivinicultura tras la llegada de los primeros cepajes europeos. Variedades propias de estas zonas, como el País Septentrional y varios tipos de moscateles híbridas, generan en la actualidad un interés creciente entre los especialistas en la materia.

Con seguridad, estos valles, de gran atractivo turístico, adquirirán renombre internacional, al igual que sus vinos, en la medida que vaya despertando el interés por los vinos

elaborados en estos sectores desérticos de características tan únicas.



7.2. REGIÓN AUSTRAL

Esta región comprende los territorios ubicados al sur del Valle del Malleco, específicamente el valle del río Cautín en la Araucanía, y a las zonas aptas para el cultivo vinífero, comprendidas en las Regiones de los Ríos y de Los Lagos, entre los paralelos 37° y 45° de Latitud Sur, en la Patagonia Chilena.

Con un clima templado lluvioso, la zona cuenta con un régimen de altas precipitaciones que sobrepasan los 2.000 milímetros de agua caída al año, y ausencia de períodos secos distribuidos a lo largo de todo el año. Sin embargo, presenta variaciones por efecto del relieve. La presencia de la Cordillera de la Costa y de los Andes, generan significativas diferencias de precipitaciones. De esta forma, al occidente de los cordones montañosos De la Costa y Los Andes, es posible hallar las más altas precipitaciones. En la Depresión Intermedia éstas disminuyen, y a medida que se avanza hacia el sur, en el Archipiélago de Chiloé, las masas de aire frío que penetran desde el occidente limitan aún más la vitivinicultura a escasos sectores meso-términos, el más importante de ellos es Chile Chico, a orillas del Lago General Carrera en la Patagonia, donde actualmente es posible encontrar viñedos experimentales de importantes bodegas chilenas.

Actualmente existen alrededor de 44 hectáreas, las que corresponden a 15 ha. ubicadas en el Valle del Cautín, y otras 19 ha. ubicadas en la Región de los Lagos. Las principales variedades blancas plantadas en esta emergente zona corresponden a Chardonnay, Gewurztraminer, Mos-

catel de Alejandría, Riesling y Sauvignon Blanc. Respecto a las tintas, éstas son Cinsault y Pinot Noir.

7.3. REGIÓN DEL NORTE GRANDE.

Como una manera de recuperar las antiguas tradiciones vitivinícolas del Norte Grande, durante la última década han emergido diversas iniciativas que buscan reestablecer la producción de vinos tradicionales en los pequeños oasis y quebradas del desierto.

Originalmente vinculados a la eucaristía cristiana, las festividades religiosas locales y el comercio con los grandes centros mineros del Alto Perú en tiempos coloniales, estos vinos patrimoniales del extremo norte del país fueron desapareciendo paulatinamente durante el siglo XX, en la medida que fue avanzando el denominado “proceso de chilenuización”, tras la Guerra del Pacífico.

Sin embargo, tras los últimos años, han ocurrido interesantes procesos de recuperación de viñedos, antiguos lagares e inclusive, incorporación de nuevas prácticas y tecnologías para el cultivo y vinificación en el desierto.

En este contexto, se encuentran los vinos de la Región de Arica y Parinacota (conocido como el “Pintatani” del Valle de Codpa), los vinos de la Pampa del Tamarugal en la Región de Tarapacá y el vino “Ayllú” en San Pedro de Atacama, en la Región de Antofagasta.

Vinos elaborados, principalmente, en base a cepajes criollos, con técnicas ancestrales o bien algunas modernizadas. Mención especial merece el descubrimiento de la cepa Tamarugal, una mutación descubierta por investigadores

de la Universidad Arturo Prat de Iquique en el año 2013, originada a partir de un ancestro de la familia moscatel, adaptada genéticamente al medio geográfico del desierto extremo.

Esta variedad, la primera de carácter 100% autóctono en Chile, fue registrada en el SAG en el caso nacional, apareciendo por primera vez en el registro nacional de variedades en el año 2019. Paralelamente, ha sido inscrita en el registro internacional de variedades viníferas de la OIV, como el primer cepaje autóctono descubierto en Chile.



8. PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CHILE

8.1. VINOS PATRIMONIALES

Los Vinos Patrimoniales de Chile son aquellos que emergen como el resultado de la historia vitivinícola del país, con especial énfasis en los sectores tradicionalmente campesinos, donde aún subsisten variedades como el País, Moscatel de Alejandría y sus derivados, Carignan y Cinsault, entre otros.

Vinos patrimoniales que corresponden a una herencia cultural del mundo hispánico, y que han dado origen a una modelización de un Paisaje Cultural del Vino en varias regiones del país, generando a su vez aquellos productos reconocidos en la actualidad como parte constituyente de dicho patrimonio vitivinícola, tales como el vino Carignan del Maule, cuyo origen se remonta hasta los inicios del siglo XX, época en que fueron traídos los primeros cepajes de esta variedad mediterránea, y el vino Cinsault de Itata, cuyo origen es similar al del Carignan, utilizado, asimismo, para las mezclas locales.

En este mismo contexto están presentes los denominados “vinos criollos”, aquellos elaborados tradicionalmente a partir de los cepajes, técnicas y costumbres traídas por los colonos españoles a nuestro territorio, tales como los vinos del Norte Grande, el Vino Pajarete, el Pipeño, el Chacolí, las mistelas y la chicha de uva, entre otros.

La preservación, protección y promoción de estos vinos, no sólo resulta ser una necesidad frente a su paulatina desaparición, producto de la industrialización e internacionalización de la vitivinicultura chilena, sino que además permite una proyección de gran valor cultural para los amantes del vino, pues hoy en día es cada vez más reconocido el potencial que presentan estos vinos para convertirse en una interesante apuesta enológica patrimonial de Chile, para el mundo.



8.2. NUEVAS TENDENCIAS Y ESTILOS EN LOS VINOS CHILENOS.

Si bien Chile ha experimentado un intenso proceso de modernización, industrialización e internacionalización de su vitivinicultura durante las últimas décadas, no es menos cierto que a partir de los últimos años es posible observar una notable revalorización del Patrimonio vitivinícola del país, con especial foco en los denominados cepajes criollos y en aquellas zonas caracterizadas por una historia vitivinícola de varios siglos, tales como el valle del Huasco, en el norte, o bien Maule e Itata en la región centro sur, por nombrar algunos. Este movimiento ha generado la confluencia y colaboración de diversos investigadores, entre los que se cuentan a enólogos, sociólogos, arquitectos, periodistas e historiadores, algunos de ellos provenientes de las más importantes universidades del país. En este mismo sentido, iniciativas como el denominado club del Carignan y los “Chanchos deslenguados” han reunido a un importante número de pequeños productores campesinos, que actualmente comercializan sus vinos en diversas ciudades del país e incluso varios de ellos ya han comenzado a exportar.

Por otro lado, existen organizaciones tales como el “Movimiento de viñateros independientes” (MOVI) y “Slow Wine”, que ya desde algunos años han comenzado una intensa promoción de los beneficios de la vitivinicultura orgánica y/o biodinámica, y los denominados “Vinos de Garage”, aquellos producidos a pequeña escala en un ambiente muy familiar.



Asimismo, entre las principales tendencias posibles de observar en la actualidad, destaca el refortalecimiento de la producción vitivinícola organizada a través de cooperativas –principalmente en las regiones de Coquimbo y Maule- y modelos de comercialización bajo el denominado sistema de “Comercio Justo”, mediante la premisa de la retribución justa hacia todos los miembros de la cadena de valor.

Finalmente, cabe señalar el importante momento que actualmente vive el país caracterizado por un profundo espíritu desarrollista, inspirado no sólo en el aumento sostenido de la producción vitícola, sino además, gracias a una creciente diversificación de los cepajes plantados y estilos de vino, como así también, de los diversos sectores o terruños desde donde es posible obtener vinos con un sentido de lugar, una búsqueda que se ha vuelto incansable y que ha llevado a extender el mapa vitivinícola de Chile hacia sectores geográficos cada vez más extremos.

Todos los elementos aquí expuestos, en el desarrollo del presente texto, explican las principales consideraciones de la posición que actualmente ocupa Chile en el contexto internacional de los países productores de vino.



9. BIBIOGRAFIA

1. BRAVO, Olga (1945): La industria vitivinícola en su triple aspecto: económico, social y legal. Ed. Universidad de Chile, Santiago.
2. CARTES, Armando; Arriagada, Fernando (2008). Viñas del Itata. Una historia de cinco siglos. Editorial Pencopolitana Ltda., San Pedro de la Paz, Chile.
3. COUYUMDJIAN, Juan Ricardo (2004). “Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque”, Historia, vol. I, n° 39, enero-junio, Santiago de Chile.
4. DEL POZO, José (2014). Historia del Vino Chileno. Ed. Lom (II Edición). Santiago de Chile.
5. ERRÁZURIZ, Cristina (2010). “Indicaciones geográficas y denominaciones de origen: propiedad intelectual en progreso”. Revista Chilena de Derecho, vol. 37 N° 2, pp. 207- 239
6. ESPINA, Natalia; ROJAS, Gonzalo (2015). Consideraciones históricas sobre los orígenes de la Fiesta de la Vendimia en Chile. Sociedad Editorial Némesis.
7. ESPINA, Natalia; ROJAS, Gonzalo (2015). Apuntes para el Estudio de la Vitivinicultura en el Valle del Maule. Sociedad Editorial Némesis.
8. ESPINA, Natalia; ROJAS, Gonzalo (2015). Relación histórica sobre la vitivinicultura en la Provincia de Cauquenes. Sociedad Editorial Némesis.
9. ESPERANZA, de Cauquenes (seudónimo 1877). “La viticultura de Cauquenes”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, vol. VIII, 05 de junio de 1877. Santiago de Chile.
10. FERNÁNDEZ, Marcos (2006). Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930, Universum, vol. 21, n°2. Santiago de Chile.
11. GIL, G; PSZCZÓLKOWSKI, Ph. (2015). Viticultura, Fundamentos para optimizar la producción y calidad. Ed. Pontificia Universidad Católica, Santiago de Chile.

12. GUNDIAN, Antonio (1884). La Viticultura en el Departamento de Cauquenes, su presente y su porvenir, Editorial e Imprenta Barcelona, Santiago de Chile.
13. HERNÁNDEZ, Alejandro. Moreno, Yerko. (2010) Los Orígenes del Vino Chileno. Ed. Origo, Santiago de Chile.
14. KELLER R., Carlos (1983). Revolución en la Agricultura, Santiago, Zig-Zag, Santiago de Chile.
15. LÍDER, Lloyd A., LAVÍN A., Arturo (1980). Posibilidades de Desarrollo de la Vitivinicultura del área de Cauquenes, VII región del Maule, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Subestación Experimental Cauquenes, Cauquenes, Chile.
16. LEÓN, Víctor (1947). Uvas y Vinos de Chile. Ed. Sindicato Nacional Vitivinícola. Santiago de Chile.
17. LE FEVRE, René (1890). “Informe pasado al señor Ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura y muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule y los medios de fomentar estas industrias”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, vol. XXI, 20 de julio de 1890.
18. LUZIO, Walter (2015). Los Suelos de Chile. Ed. Facultad de Agronomía de la Universidad de Chile. Santiago.
19. MAUREIRA, Mariano: Vinos de exportación, Santiago: Ed. Prensas de la Universidad de Chile, 1936.
20. MENADIER, Julio: La viticultura nacional. En: Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, vol. VI, 5 de noviembre de 1874.
21. MUÑOZ, Juan (2001). Las viñas y el vino en Colchagua, siglo XVII, Boletín de la Academia chilena de la historia, n°210: 165-204. Santiago de Chile.
22. MORENO, Yerko (1999) Manual de bebidas alcohólicas y vinagres (Colección de manuales jurídicos), Ministerio de Agricultura, Santiago.
23. PACOTTET, Pablo. (1911). Tratado de vinificación, Santiago de Chile.

24. PSZCZÓLKOWSKI, Ph. (2015). "Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenere, cepas claves de la viticultura actual de Chile" Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR), 2(1). Pp. 1-16. Santiago de Chile.
25. PSZCZÓLKOWSKI, Ph. (2014). "Terroir" y "Climats": ¿realidad o quimera? Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR), 1 (1), Pp. 13 -19. Santiago de Chile.
26. PSZCZÓLKOWSKI, Ph. (2013). "Carmenere, mayoría de edad: 1994-2012". Estudios Avanzados, 20 (Santiago): 137-154. Santiago de Chile.
27. PSZCZÓLKOWSKI, Ph. (2004). La invención del Carmenere (*Vitis Vinífera L*) en Chile desde la mirada de uno de sus actores, *Universum*, vol. 19, n°2: 150-165. Santiago de Chile.
28. REYES, M. y Díaz, I. (Ed). (2011). Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA N° 217. Santiago de Chile.
29. RUÍZ, Carlos (2006). Mucho y muy buen vino: Producción vitivinícola en la zona norte de Santiago (siglo XVI-XVIII), *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, vol. 1, n° 10: 55-92. Santiago de Chile.
30. ROJAS, Gonzalo (2015). Conferencia Magistral de cierre del Congreso ENEFA 2015: "Perspectivas de Desarrollo de la Industria Vitivinícola Chilena". XXXI Encuentro Nacional de Facultades de Administración y Economía. Organizado por el Departamento de Administración y Gestión de Empresas de la Universidad Diego Portales. En: www.academia.edu
31. ROJAS, Gonzalo (2015) Patrimonio e Identidad Vitivinícola: Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile. RIVAR Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile.

32. ROJAS, Manuel (1890). Tratado de Viticultura i Vinificación, I edición, Imprenta y Encuadernación Barcelona, Santiago de Chile.
33. ROSNER (Ed). (2010). Chile, Terroir de Viñas. Ed. La CAV, Santiago de Chile.
34. SNEC (Servicio Nacional de Estadística y Censos), III Censo Nacional Agrícola Ganadero, abril 1955.
35. VEGA, Rodrigo (1998). Vitivinicultura del Maule. Ed. Por el Gobierno Regional del Maule, Talca, Chile.
36. VALDÉS de Ferrari, Sebastián; Zabala, Ricardo (1989). El mercado del vino, historia de una industria regulada, Santiago, Departamento de Economía de la Universidad de Chile. Documento serie de investigación n°91, Santiago de Chile.



SOBRE EL AUTOR

Gonzalo Rojas Aguilera.

Director de VINIFERA.

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 Vid 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.

Agradecimientos

Nuestros sinceros agradecimientos a las empresas que han colaborado con esta publicación, compartiendo su información estadística e imágenes: Viña Armitida del Huasco, Cooperativa CAPEL, Viña Valdivieso, Viña Aquitania, Viña William Freyre Chile, Viña Haras de Pirque, Viña Lafkén, Viña Santa Rita, Viña Carmen, Viña Clos de Luz, Viña Montes, Viña Vin Marent, Viña Caliboro, Viña Portal del Alto y Viña Zaranda.

También, nuestros agradecimientos a la Asociación de Viñas de Aconcagua, Asociación de Viñas de Casablanca, Asociación de Viñas de Colchagua, Asociación de Viñas de Curicó y Maule, Viñas del Maipo y a la Asociación Gremial de Viñas de Chile.



VINIFERA



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

