

JORGE GILBERT CEBALLOS

# *Chile país del vino*

*Historia de la industria vitivinícola, 1492-2014*



EDITORIAL UNIVERSITARIA

IMAGEN DE CHILE

Chile país del vino

IMAGEN DE CHILE

663.20983

G464c

Gilbert Ceballos, Jorge.

Chile país del vino. Historia de la industria vitivinícola, 1492-2014 /  
Jorge Gilbert Ceballos

- 1ª. ed. - Santiago de Chile: Universitaria, 2014.

304 p.; 15,5 x 23 cm. - (Imagen de Chile) Incluye notas a pie de  
página.

Bibliografía: p. 293-303.

ISBN edición impresa 978-956-11-2456-1

ISBN edición digital 978-956-11-2735-7

1. Industria del vino - Chile. 2. Viticultura - Chile. I.t.

© 2014. JORGE GILBERT CEBALLOS  
Inscripción N° 246.791 Santiago de Chile.

Derechos de edición reservados para todos los países por  
© EDITORIAL UNIVERSITARIA, S.A.  
Avda. Bernardo O'Higgins 1050, Santiago de Chile.

Ninguna parte de este libro, incluido el diseño de la portada,  
puede ser reproducida, transmitida o almacenada, sea por  
procedimientos mecánicos, ópticos, químicos o  
electrónicos, incluidas las fotocopias,  
sin permiso escrito del editor.

Texto compuesto en tipografía *Palatino 10/13*

FOTOGRAFÍA DE PORTADA  
©Jag\_cz / [Shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)  
ID 160317470

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN  
*Norma Díaz San Martín*



Proyecto financiado por  
FONDO NACIONAL DE FOMENTO DEL LIBRO Y LA LECTURA,  
convocatoria 2014.

[www.universitaria.cl](http://www.universitaria.cl)

Diagramación digital: ebooks Patagonia

[www.ebookspatagonia.com](http://www.ebookspatagonia.com)

[info@ebookspatagonia.com](mailto:info@ebookspatagonia.com)

Jorge Gilbert Ceballos

*Chile país del vino*  
*Historia de la industria vitivinícola,*  
*1492-2014*

La publicación de esta obra fue evaluada  
por el Comité Editorial de la Editorial Universitaria  
y revisada por pares evaluadores especialistas en la materia,  
propuestos por Consejeros Editoriales de las distintas disciplinas.



EDITORIAL UNIVERSITARIA

ME GUSTA EL VINO,  
PORQUE EL VINO ES BUENO;  
PERO, CUANDO EL AGUA BROTA,  
PURA Y CRISTALINA DE LA MADRE TIERRA,  
¡MÁS ME GUSTA EL VINO!

Tito Fernández  
(*El Temucano*)

# CONTENIDO

Palabras preliminares

*Introducción*

## CAPÍTULO I

Entorno vitivinícola de Chile

Preámbulo

Regiones vitivinícolas de Chile

Región vitivinícola de Atacama

Región vitivinícola de Coquimbo

Región vitivinícola de Aconcagua

Región vitivinícola del Valle Central

*Valle del Maipo*

*Valle del Cachapoal*

*Valle de Curicó*

*Valle del Maule*

Región vitivinícola del Biobío

*Valle de Itata*

*Valle de Biobío*

*Valle de Malleco*

¿Qué hace la diferencia?

Una fuerza exportadora motivadora

Ausencia de plagas y pestes

La recuperación de la variedad perdida de Burdeos

Los diversos Cabernets

Preferencias climáticas

Variedades de vinos producidos en Chile

## CAPÍTULO II

La producción colonial: 1492-1810

El arribo de la *vitis vinífera*

La *vitis vinífera* en Sudamérica

El Reino de Chile y la *vitis sativa*  
Estructura Social del Reino de Chile  
    La aristocracia: españoles y criollos  
        *Los mestizos*  
        *Los indígenas*  
        *Los negros*  
        *Mulatos y zambos*  
Cultivo de la vid e inicios de las viñas en Chile  
Desarrollo de la viticultura en Chile  
Misiones religiosas y producción de vino  
El vino como elemento de circulación económica  
Componentes productivos, comercio y precio del vino  
El proteccionismo español

### CAPÍTULO III

#### Independencia y producción de vino 1810-1880

    Los inicios de la República  
    La influencia francesa  
    Modernización de la industria del vino  
    Iniciativas públicas y privadas  
    Empresarios viticultores  
    Producción del vino  
        Envasado del vino  
    El mercado interno  
    Importaciones de vino  
    Exportaciones de vino nacional  
    Limitaciones de la industria del vino nacional

### CAPÍTULO IV

#### Modernización y regulación del vino 1880-1938

    La coyuntura  
    Renovación de la Industria del Vino  
        *Viña Cousiño Macul*  
        *Viña Urméneta*  
        *Viña San Pedro*

*Viña Errázuriz*  
*Viña Tarapacá*  
*Viña Santa Carolina*  
*Viña Santa Rita*  
*Viña Concha y Toro*  
*Viña Undurraga*

Producción nacional e importaciones  
Consumo doméstico y comercialización  
Exportaciones de vinos  
Organización de productores de vino y la legislación  
Impuestos y otros asuntos  
La fuerza laboral

## CAPÍTULO V

De la segunda ley de alcoholes a la Reforma Agraria 1938-1973

La coyuntura

Panorama agrícola  
Reforma Agraria y radicalización del campesinado  
Reforma Agraria y las empresas vitivinícolas  
Empresas Vitivinícolas Integradas: ¿área social o mixta?  
Pequeños productores y las cooperativas  
Producción de vinos e impuestos  
Asociaciones de la industria del vino

## CAPÍTULO VI

Apertura del mercado y producción de vinos 1974-1990

La coyuntura

Transformaciones en el agro  
Evolución de la industria del vino nacional  
De empresas familiares a empresas internacionales  
Producción de vinos  
Las zonas productivas  
Cooperativas y pequeños productores  
Viña Lomas de Cauquenes

- Cooperativa Vitivinícola de Curicó (Viñas Los Robles en la actualidad)
- Cooperativa Loncomilla
- Los pequeños productores
- Viñas emergentes o *boutique*
- La fuerza laboral

## CAPÍTULO VII

### El auge exportador actual

- La coyuntura

- La producción nacional

- Cooperativas vitivinícolas y pequeños productores

  - Viña los Robles

  - Cooperativa Loncomilla

  - Cooperativa Cauquenes

  - Pequeños productores

- Asociaciones chilenas de vinos

- Producción de vinos y desarrollo regional

- Consumo doméstico

- Consumo mundial de vinos periodo 1986-2003

- Mercados preferenciales

- Exportaciones chilenas de vino

  - Periodo 2004-2005

  - Periodo 2006-2007

  - Periodo 2008-2009

  - Periodo 2010-2011

  - Periodo 2012-2013

- Inversiones chilenas en Argentina

  - Bodega Trivento

  - Bodega Tamari

  - Finca La Celia

  - Bodega Kaiken

  - Bodega Doña Paula

  - Bodega Renacer

  - Finca El Origen

- Bodega Universo Austral
- Espíritu de Argentina
- Veramonte
- Bodegas Lourdes
- El mercado asiático
- El mercado en India
  - Aranceles nacionales
  - Aranceles estatales
  - Excise Duty o Impuesto estatal
  - Excise Bonds
  - Regulaciones de ingresos de los productos
  - Futuro del vino chileno en el mercado de India
- El mercado japonés
- Limitaciones del modelo exportador chileno
  - Almacenamiento de la producción de vinos
  - Posicionamiento de una imagen internacional
  - Promoción y estudios de mercado
  - Distribución de vinos
  - Perfeccionar el sistema de innovación y desarrollo
- Mirando hacia el futuro

BIBLIOGRAFÍA

DOCUMENTOS

FUENTES

## PALABRAS PRELIMINARES

Provengo de aquellas tierras invadidas de parras, hermosas en la primavera, preñadas de abundantes y generosos racimos de uvas durante el verano hasta el momento en que las diestras manos de los trabajadores de la Viña Santa Carolina las convertían en sublimes vinos durante las vendimias realizadas en el otoño de cada año. En ese ritual cuasi sagrado transcurrieron mi niñez y mi juventud.

Con el veloz correr del tiempo ingresé a la Escuela de Sociología de la Universidad de Chile en donde me concentré en su estudio, especializándome en sociología rural. El año 1970 ingresé a trabajar en el Servicio Agrícola y Ganadero, en la División de Alcoholes y Viñas, lo que me permitió viajar por todo el país junto a excelentes profesionales que complementaron mi pasión por la sociología rural y el vino. El día 24 de agosto de 1973 rendí mi examen de grado para recibir el título de sociólogo, con una tesis de grado titulada *Empresas vitivinícolas integradas: ¿Área social o mixta?* La defensa de mi tesis la realicé en el Canal 9 de televisión de la Universidad de Chile. El Rector y el Consejo Universitario de dicha casa de estudios habían decidido traspasar el canal de televisión universitario al sector privado. Durante la defensa de mi tesis, la cual se televisó, participaron periodistas de casi todos los medios de comunicación. El diario *La Tercera* publicó el día siguiente, 25 de agosto de 1974, un reportaje en el cual mencionaba mi nombre y defensa de mi tesis de grado. En ese intertanto nos sorprendió el Golpe de Estado del 11 de septiembre de 1973.

Tan pronto la Universidad de Chile reabrió sus puertas me acerqué a la Secretaría General de la Universidad de Chile a solicitar la entrega de mi certificado de título. Para mi sorpresa, se me comunicó que no existía acta de examen de grado ni tampoco habían records que yo hubiera estudiado sociología. Afortunadamente, cada vez que rendíamos y aprobábamos un examen los profesores debían extender una boleta firmada y timbrada por el profesor titular de la cátedra. De este modo pude reconstituir mi pasado como estudiante y probar que había cumplido con mis requisitos académicos. Sin embargo las actas del examen de grado nunca aparecieron y no aceptaron las copias que yo poseía. Es decir, me despojaron del título de sociólogo. Tampoco me dijeron qué debía hacer para recuperarlo. Dos de mis profesores me conectaron con la Universidad de Toronto, en Canadá, la que me aceptó como estudiante de graduado en el Ontario Institute for Studies in Education (OISE), donde obtuve mi maestría y doctorado en sociología de la educación.

En la bella ciudad de Vancouver, donde ejercí como profesor de estudios latinoamericanos, en la Simon Fraser University, restablecí mis lazos con el vino. Esta vez como productor de vinos tintos y blancos que preparaba con concentrados de uvas que adquiría en San Francisco y Sudáfrica. Por cada galón de concentrado producía 18 tentadoras botellas de vino, que rotulaba como “Viñedos de Tobaraba”, en un lugar donde este producto no era abundante, pero que nunca escaseó entre mis varios contertulios chilenos, canadienses y latinoamericanos.

El año 1992, en uno de mis viajes a Chile, las nuevas autoridades académicas de la Universidad de Chile hicieron justicia, y en una sesión solemne cuatro de los cinco profesores de mi antiguo comité de tesis, más el decano, reintegrados ahora a sus labores académicas, me hicieron entrega, finalmente, de mi título de sociólogo. En su poder

tenían mi “desaparecida” tesis de grado, que por muchos años estuvo añejándose en algún lugar de la biblioteca.

Posteriormente, ya establecido en Estados Unidos, en el bello Estado de Washington, al lado del Pacífico, y en donde por 20 años me desempeñé como académico y 15 como Cónsul Honorario de Chile, me tocó vivir el despertar y el auge del vino chileno. Esto fue el detonante que me llevó a tomar muy en serio mi conexión con nuestro vino. El Estado de Washington es un gran productor y consumidor de vinos, especialmente en las zonas de Walla Walla, Yakima Valley, Columbia Valley, entre otros, los cuales también elaboran productos de altísima calidad. A pesar de todo, el ímpetu del vino chileno fue avasallador. Precio y calidad lo posicionaron rápidamente como el “vino de la casa” en la mayoría de los *happy hours*, bares y restaurantes de la región. A pesar de la alta competencia en este competitivo mercado, los vinos y frutas chilenos entraron fuertemente en el mercado estadounidense, lo que me exigió participar activamente en su promoción. La carencia de estudios o documentos acerca de la industria del vino chileno y las barreras lingüísticas del escasísimo material existente ocuparon gran parte de mi tiempo, ofreciendo charlas, información y contactos, junto a una variedad de diligencias comerciales en representación del Gobierno chileno. Este ímpetu también incluyó mis actividades académicas investigando y enseñando a mis estudiantes y a un público cada vez más interesados en conocer acerca del vino chileno. De este modo nació el libro que usted tiene en sus manos, el cual es un reflejo de muchos años de reflexión, aprendizaje y, digamos también, de incursionar entre varias botellas de buen vino.

¡Salud!

*A mis amigos y compañeros del Santa Carolina Fútbol Club*

# INTRODUCCIÓN

La industria del vino chileno presenta una importante diferencia histórica respecto a otros fabricantes mundiales de este producto. Gran número de países que actualmente elaboran vino, como Australia, Sudáfrica, Nueva Zelandia, Brasil y Estados Unidos, entre otros, son relativamente nuevos y, por consiguiente, su pasado histórico como elaboradores de este producto es bastante limitado. Por el contrario, Chile muestra una tradición de casi 500 años de cultivo de la vid y elaboración de vinos. Su antigüedad en las Américas es solo comparable a la de Perú y Paraguay, aunque ambos países interrumpieron su trayectoria como productores de uva vinífera mientras que Chile logró mantener la continuidad y aumentar su producción. En este sentido, el estudio de la producción del vino chileno, desde la colonia hasta hoy día, es muy amplio y su análisis permite comprender dos características asociadas a su producción y elaboración. En primer lugar, su fabricación comenzó a desarrollarse hace ya casi cuatro siglos para abastecer el mercado interno. Segundo, el carácter internacional y su marcado auge exportador se iniciaron solo a partir de la década de 1980.

Debido a la naturaleza de este trabajo, el aspecto económico podría parecer el más importante. Sin embargo, existen otros aspectos históricos, tecnológicos, jurídicos, políticos y sociales, que también requieren ser tomados en cuenta. Siendo esta una visión sociológica, el estudio de la industria del vino requiere la incorporación de todos los elementos, desde sus inicios y posterior expansión, debido a que este proceso no ocurrió en un vacío social sino que

dentro de un contexto más amplio, bajo condiciones y características muy propias.

## Limitaciones del estudio

Los estudios de la industria del vino chileno presentan varias dificultades. En Europa, Norteamérica y otras regiones, académicos, investigadores y empresarios suelen y pueden recurrir a profusas fuentes primarias y secundarias de estudios regionales y nacionales que abarcan diferentes periodos históricos de la producción y elaboración de sus vinos. Este no es el caso de Chile. A pesar de su larga trayectoria productiva, para efectuar estudios y análisis sobre este tema solo es posible recurrir a muy escasas fuentes históricas. La disponibilidad de documentos y registros originales es limitada y los que están disponibles se encuentran dispersos entre algunas de las antiguas viñas, familias y regiones viníferas. La escasa información y datos disponibles desaparecieron, fueron ignorados o simplemente eliminados cuando las bodegas cambiaron de propietarios, o pusieron términos a sus actividades. Los viñedos que aún se mantienen en manos de familias tradicionales y otras no conservan registros de sus empresas o simplemente no están accesibles para este tipo de estudios. Las tesis académicas en las universidades chilenas, documentos de investigación, informes y otros manuscritos preparados por ingenieros agrónomos o expertos en vinos son una prometedora fuente de información, pero se concentran principalmente en información técnica, datos cuantitativos relativos a siembras y cultivos de la uva, tipos de terrenos, especificaciones técnicas acerca de la producción, clima, riego, pesticidas y así sucesivamente. Muy poco es lo que se puede encontrar

respecto a sus referencias sociales, políticas, e incluso económicas.

Desde una perspectiva histórica, prácticamente no existe documentación ni mucho menos datos sobre la fuerza laboral de los viñedos. Estudios explícitos sobre mano de obra y condiciones laborales en las viñas también son muy difíciles de encontrar, tal vez debido a la falta de sindicatos y organizaciones de trabajadores rurales (campesinos), comparados con los amplios y abundantes estudios disponibles sobre el movimiento obrero, sus formas de organización, ideologías políticas y luchas sociales tanto en las ciudades como en los centros mineros. Información y estudios sobre el campesinado nacional comenzaron a aparecer solo alrededor de la década de 1950, una vez que los trabajadores rurales empezaron a organizarse, emigrar a los centros urbanos y participar activamente junto al resto de los sectores laborales del país. Aun así, los insuficientes estudios disponibles sobre la industria del vino se concentran sobre todo en la región central de Chile, o sea, los territorios ubicados entre Aconcagua y Concepción, principalmente las regiones entre Aconcagua y Talca. Es decir, las zonas donde se centraliza la producción de cepas francesas, que durante más de un siglo han acaparado la mayor parte del mercado interno y, en la actualidad, las exportaciones de vinos del país.

Finalmente, otra limitación, quizás más importante, es que los estudios conocidos disponibles se centran principalmente en los viñedos de gran tamaño que operaban bajo las marcas tradicionales conocidas. Sin embargo, investigadores e instituciones públicas descuidaron el estudio y recopilación de información acerca de los miles de anónimos pequeños y medianos productores que históricamente han operado en las zonas viníferas que vendían y continúan vendiendo su producción a las grandes empresas vitivinícolas establecidas en las zonas productoras. La misma situación ocurrió con las

cooperativas vitivinícolas que comenzaron a aparecer a finales de la década de 1930 y las pocas que aún se mantienen en funcionamiento hasta hoy día.

## Algunas consideraciones generales

Más allá que el objetivo principal de este trabajo es examinar el desarrollo de la industria del vino en Chile, resulta necesario realizar algunas observaciones relacionadas con la producción vitivinícola misma. La prehistoria de la vitivinicultura iniciada durante la colonia en la posesión española más austral, evolucionó de una manera cualitativa solo a partir de la segunda mitad del siglo diecinueve. Enriquecidos por las actividades mineras en el norte de Chile, el comercio, las finanzas y negocios especulativos, se gestó una nueva casta de aristócratas criollos que comenzaron a viajar a Francia, tal como se hace actualmente hacia Estados Unidos. Los aristócratas criollos fueron fervientes admiradores, seguidores y consumidores de la cultura, las artes y las modas francesas. De regreso en el país comenzaron a imitar lo que habían visto en Europa, construyeron palacios, adoptaron las modas y costumbres francesas y plantaron cepas viníferas de ese país en los predios que adquirieron. En este sentido, las raíces de la industria vitivinícola chilena moderna son el resultado de una conducta mimética por parte de la aristocracia criolla, más que una tradición cultural nacional o una visión empresarial de dicho sector social.

El estudio de la industria del vino no hace otra cosa que reflejar la naturaleza y comportamiento histórico de las familias aristocráticas tradicionales de Chile. Al examinar el origen de las estirpes fundadoras de la industria vitivinícola es posible observar sus conexiones históricas, sociales, políticas, religiosas y económicas entre los grandes

empresarios mineros, los industriales y los banqueros con el mundo agrario. De hecho, ellos son partes de un grupo de empresarios y especuladores que obtuvieron sus fortunas fuera de la agricultura. En otras palabras, la agricultura en Chile, especialmente la producción vitivinícola, fue una actividad estrechamente vinculada a sectores económicos ajenos a dicha actividad, lo que les impidió conformar un grupo sólido de terratenientes, tal como ocurrió en otros países de América Latina, Canadá, EE.UU., o Australia. Lo anterior explica la forma que adquirió la concentración de la tierra en Chile por un sector de latifundistas “ausentes” o “ausentistas”, cuyo principal interés económico y productivo no era la agricultura.

Escritos sobre los tipos de organización y las relaciones productivas establecidas entre las empresas del sector vitivinícola y sus trabajadores explicarían su limitada capacidad para funcionar como verdaderos empresarios capitalistas. El hecho que en su mayoría las empresas del sector vitivinícola se mantuvieran como empresas familiares o individuales hasta el comienzo de la década de 1960 revela las limitaciones para modernizar la agricultura del país hasta el primer cuarto del siglo 20. De este modo, la agricultura chilena funcionó, durante un largo rato, bajo la forma de un capitalismo primitivo, casi feudal paternalista, basado en la utilización de mano de obra barata.

En el plano político-económico es posible observar que durante el primer cuarto del siglo xx Chile estableció una política de apoyo a la industrialización del país conocido como “sustitución de importaciones”. La agricultura no estaba en la lista de prioridades de los gobiernos de la época y los sectores agrarios se mantuvieron como en el pasado colonial, es decir, bajo el control de un grupo pequeño y cerrado de terratenientes. Esto fue particularmente evidente en el caso del sector vitivinícola, que continuó operando, por un largo tiempo, con una infraestructura industrial antigua orientada exclusivamente

hacia el mercado interno. Todo lo anterior comenzaría a cambiar a partir de la década de los sesenta hasta transformarse en una industria dinámica y moderna, orientada al mercado internacional, después del golpe militar que derrocó al presidente Salvador Allende en 1973.

Jorge Gilbert Ceballos  
Algarrobo Norte  
2014

# Capítulo I

## ENTORNO VITIVINÍCOLA DE CHILE

### Preámbulo

Con una longitud que abarca 4.300 kilómetros (2.700 millas) y una anchura media de 180 kilómetros, Chile presenta una característica geográfica inusual. El frío hielo de la Antártida en su frontera sur, un árido desierto mineral en el norte, el océano Pacífico en la frontera occidental, y la impresionante cordillera de los Andes en la frontera oriental, Chile ofrece un escenario excepcional para el cultivo de la vid. Abundante luz gracias a su latitud, con un clima templado carente de calor excesivo gracias a las cimas montañosas nevadas andinas, junto con las frías aguas del Pacífico contribuyen a temperar el clima, complementados por un permanente viento que sopla por las tardes y que impide el desarrollo de hongos y otros parásitos de la vid.

Las características naturales de Chile han promovido un entorno vitivinícola en donde los plaguicidas para proteger la uva de depredadores y parásitos se utilizan muy poco o casi nada, un logro que se atribuye a sus excepcionales condiciones naturales, siendo el único país del mundo que no fue afectado por la *phylloxera vastatrix*<sup>1</sup>, plaga letal que destruyó los viñedos europeos a finales del siglo XIX y ocasionó terribles estragos en los viñedos de California. La *phylloxera* es originaria del este de Estados Unidos y provocó una grave crisis vitícola mundial a partir de 1863.

El favorable entorno vitícola y relativamente bajo costo de la tierra contribuyeron a que los productores nacionales

hayan logrado alcanzar ventajoso valor de precios por sus productos en el mercado nacional e internacional. Chile cuenta con 108.000 hectáreas plantadas con viñas y que corresponden al 1,4% de los viñedos del mundo. Las viñas nacionales se encuentran ubicadas entre las regiones III y VIII, incluyendo el Valle Central, abarcando un largo tramo de 1.280 kilómetros, que se extienden desde la Región de Atacama, en el norte, a la región del Biobío en el sur. El clima es variado, siendo los territorios del norte muy calurosos y secos en comparación con los fríos y húmedos territorios en el sur. El Valle Central de Santiago presenta un clima seco, con un promedio de 38 centímetros de lluvia y poco riesgo de las heladas de primavera. La cercanía de la cordillera de los Andes produce una notable variación entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Esta variación de la temperatura es vital para el mantenimiento de los niveles de acidez de las uvas.

La mayoría de las mejores zonas vitivinícolas de Chile depende del riego para mantener los viñedos, recurso hídrico que se obtiene de los abundantes nevados de los Andes. En las regiones vitivinícolas en desarrollo a lo largo de la cordillera de la Costa y en el extremo sur, los agricultores y vinicultores no tienen mayores problemas para obtener agua de lluvia; sin embargo deben lidiar con otros factores tales como la corriente fría de Humboldt en el Pacífico, la que puede arrasar un viñedo con una colcha de aire fresco que se establece sobre el mismo. Para el resto de las regiones vitivinícolas la cordillera de la Costa actúa como un tapón para contener la Corriente Fría de Humboldt y, a la vez, como una pared, que permite aguantar la lluvia. Los viñedos en estas regiones se plantan en las llanuras de los valles ubicados en las laderas de los Andes y a lo largo de los ríos Maipo, Rapel y Maule.

Los viñedos se encuentran ubicados entre las latitudes 32 y 38 grados y que en relación con el Hemisferio Norte equivaldrían al sur de España y África del Norte. Sin

embargo, el clima en las regiones vitivinícolas chilenas es mucho más templado y se asemeja más a los de California, en Estados Unidos y Burdeos en Francia. En general, se le clasifica como un clima mediterráneo, con temperaturas promedio en verano de entre 15 y 18 grados Celsius, pudiendo alcanzar los 30°C. Como resultado, Chile es probablemente uno de los países que produce vinos con los más potentes sabores.

## Regiones vitivinícolas de Chile

Rodeado por una cadena de valles montañosos a lo largo de la costa suroeste de América del Sur, Chile ha experimentado un renacimiento en su patrimonio agrícola basado principalmente en la elaboración de vinos. Tomando ventajas del clima preferencial y terrenos agrícolas privilegiados, un grupo de empresarios nacionales e internacionales ha logrado producir vinos de clase mundial.

Con el fin de organizar las actividades vitivinícolas, la República de Chile se encuentra dividida en 15 regiones administrativas y constituyen el primer nivel organizativo de la nación. En diciembre de 1994 el Gobierno delimitó las regiones vitivinícolas del país y las normas establecidas para su utilización como certificaciones de origen. Los vinos chilenos, bajo esta calificación, deben contar, a lo menos, con el 75% de uvas producidas en la región. Este sistema de clasificación funciona en forma similar al de los EE.UU., más conocido como Áreas Vitivinícolas (AVAS), en donde los productores de vino deben seguir rígidas categorías geográficas y anunciarse en sus etiquetas. En este contexto, las zonas vitivinícolas de Chile incluyen las siguientes

regiones: Atacama, Coquimbo, Aconcagua, el Valle Central y la Región del Biobío<sup>2</sup>.

## *REGIÓN VITIVINÍCOLA DE ATACAMA*

Esta primera zona vitivinícola corresponde a la III Región administrativa del país y es la zona vinífera más septentrional. Incluye dos sub-regiones: el Valle de Copiapó y el Valle del Huasco, términos colindantes con las provincias del mismo nombre. La región es particularmente calurosa y seca, en su mayoría cubierta por el desierto de Atacama, el territorio más árido del mundo.

La mayoría de la viticultura en Atacama se concentra en una estrecha franja a lo largo de la costa, donde existe acceso suficiente al agua y a la brisa fresca del océano Pacífico, dos factores que hacen posible el cultivo de uvas. La producción de vinos de mesa en la región de Atacama es mínima, especialmente la de vinos finos. La zona es más conocida por su producción de pisco, licor destilado de uva y que fue elaborado inicialmente en Perú por los conquistadores españoles durante el siglo XVI. La producción de pisco en esta zona utiliza diferentes tipos de uvas moscateles, tales como la Moscatel rosada, Moscatel de Alejandría y Moscatel de Austria, además de Torontel y Pedro Jiménez.

La región de Atacama es también un importante productor de uvas de mesa. Sus terrenos plantados cubren un área de aproximadamente 8.000 hectáreas donde 7.000 corresponden al valle de Copiapó y 1.000 al Valle del Huasco. En total, la región solo produce el 15% de la producción total de uva de mesa del país. Sin embargo, debido a razones climáticas, estas son las primeras uvas que se exportan y por consiguiente les permiten obtener los mejores precios del mercado, cifra que corresponde al 35%

de los retornos totales en dólares, de acuerdo con la Corporación Chilena del Vino (2009). Del mismo modo, la zona produce diferentes tipos de semillas que se cultivan bajo condiciones bastante favorables. La variedad *Red Globe* se exporta a Asia y América Latina, mientras *Superior Seedless* se vende en los mercados de EE.UU. y de Canadá, y la variedad *Thompson Seedless* se envía a Europa. En términos generales, casi el 70% de la uva de mesa de la zona se exporta a Estados Unidos (APECO: 2007).

## *REGIÓN VITIVINÍCOLA DE COQUIMBO*

Este distrito corresponde a la IV Región administrativa de Chile e incluye tres sub-regiones: Valle del Elqui, el Valle de Limarí y el Valle del Choapa. Todas ellas son colindantes con las provincias del mismo nombre. Al igual que Atacama, esta región es principalmente reconocida por la producción de uva de pisco y de mesa. La uva más plantada en esta zona son Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Situada a 500 kilómetros de Santiago, el Valle del Elqui constituye el límite norte de las regiones vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas para el cultivo de la vid son excelentes: caliente, un poco ventoso y seco, con solo 130 milímetros de precipitación anual, un sistema de riego integrado, compuesto por grandes depósitos de agua conectados por canales, junto a un suelo que es pesado, rico en nutrientes y en agua almacenada. Las actividades incluyen *Sabores de Chile*, campaña que promueve las frutas y el vino, del mismo modo que visitas a las cosechas de uvas dulces que se utilizan en la producción de pisco. Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah y Chardonnay constituyen algunos de los productos cultivados en la zona

Durante la década de 1990 se inició el cultivo de variedades de uva de primera calidad en el valle cercano al río Limarí, aunque los primeros viñedos se plantaron en la región alrededor de la mitad del siglo XVI. El empleo de tecnología moderna ha llevado a nuevos empresarios a producir vino en este territorio. El enfriamiento del océano Pacífico produce la *camanchaca*, una niebla que se moviliza en el valle desde el oeste por la mañana y se retira cuando el sol se eleva sobre los Andes, bañando a los viñedos durante la tarde. Con menos de cuatro pulgadas de lluvia al año, el uso de riego por goteo permite el florecimiento de las vides cuyas raíces se incrustan en un suelo rico en minerales. La combinación clima y suelos crea vinos frescos de sabores y aromas distintos. La zona cuenta actualmente con una superficie de 1.700 hectáreas cultivadas principalmente con Cabernet Sauvignon.

Finalmente, el Valle del Choapa se encuentra ubicado en el punto más angosto de Chile, donde se confunden los Andes y la cordillera de la Costa. Este pequeño valle está formado por dos zonas: Illapel y Salamanca. Ninguna de estas zonas cuenta con bodegas elaboradoras y sus viñedos plantados en terrenos rocosos producen limitadas cantidades de uvas de alta acidez y bajo pH<sup>3</sup>. También se producen mezclas de vinos Malbec y todas las variedades son 100% vinos tintos.

## *REGIÓN VITIVINÍCOLA DE ACONCAGUA*

Situado en la zona de Valparaíso, Aconcagua corresponde a la V Región administrativa del país y posee una larga trayectoria vitícola que data del siglo XVI, cuando los conquistadores españoles colonizaron la región y plantaron las primeras vides -*vitis vinífera*. Alrededor de la mitad del siglo XVIII se introdujo varietales de vino francés tales como

el Cabernet Sauvignon y el Merlot. La circunscripción comprende tres sub-regiones: el Valle de Aconcagua, el Valle de Casablanca y San Antonio.

El Valle de Aconcagua es una región vinícola situada a 100 kilómetros de Santiago y toma su nombre del río homónimo que fluye en la zona del cerro Aconcagua, situado en su extremo austral y con una altitud de 6.962 metros. Este gigante de los Andes es la montaña más alta del mundo después del Himalaya (Asia) y se diluye en las praderas que se extienden más abajo en el valle. El río Aconcagua corre en forma paralela a la montaña del Aconcagua a través del Valle Central, de este a oeste, y su deshielo en el verano proporciona más que suficientes recursos hídricos a los viñedos plantados en sus suelos.

Entre la cordillera de los Andes y la cordillera de la Costa, a unos 60 kilómetros de Santiago, se encuentra el Valle de Casablanca, al lado de la carretera principal que une Santiago con el puerto de Valparaíso, en el Pacífico. El valle está ubicado mucho más cerca del ecuador que cualquier otra viña europea y la producción vitivinícola es posible, en gran parte, debido a la influencia oceánica del Pacífico, lo que origina mañanas con niebla fría y una cobertura de nubes que las protege de los calores o fríos extremos. Este fenómeno meteorológico no se produce en las otras regiones del norte de Chile.

El Valle de Casablanca comenzó a considerarse por primera vez como un sitio ideal para la producción de vino durante la década de 1980. Esta es una zona costera irregular, situada a solo 32 kilómetros del océano Pacífico, donde las brisas marinas de la costa retienen el calor intenso de los días de verano. Los vientos de la noche, sin embargo, no son lo suficientemente fuertes como para desbalancear la temperatura ideal alcanzada durante el día. El clima está fuertemente influenciado por el mar, siempre constante de aire húmedo debido a la niebla de la mañana. Los suelos de arcilla natural son ricos en minerales como

resultado del deshielo andino. El clima más frío de Casablanca lo convierten en un lugar ideal para el cultivo de uvas blancas. Casi tres cuartas partes de la superficie está plantada de Chardonnay, pero el Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Merlot son igualmente característicos del Valle de Casablanca. También se cultiva el Riesling, variedad bastante rara en Chile, pero que se cultiva en esta área en una superficie que abarca 4.000 hectáreas de viñedos.

El Valle de San Antonio se encuentra ubicado cerca del puerto de San Antonio y a una hora en auto desde Santiago. Durante los últimos años se comenzó a producir Chardonnay, Sauvignon Blanc y Pinot Noir. Los suelos de esta región son generalmente limo-arcillosos y secos, a la vez que sus condiciones climáticas son fuertemente influenciadas por el mar. Buscando maneras de diferenciar sus productos, los productores iniciaron plantaciones de viñas y elaboración de vinos característicos de esta región. Así es como el Syrah y el Pinot Gris de Chile comenzaron a producirse por primera vez en un clima húmedo y fresco, del mismo modo que algunas variedades de Merlot y Malbec. A partir de 2002 la región pasó a ser una de las tantas zonas productoras de vinos nacionales reconocidas bajo el sello oficial de Denominación de Origen, categoría que les proporciona personalidad propia en el país y en el extranjero.

### *REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL VALLE CENTRAL*

El Valle Central es la región vitivinícola más grande y más importante de Chile y se extiende a través de las Regiones administrativas de O'Higgins (VI) y del Maule (VII) incluyendo a la Región Metropolitana (Santiago). El territorio incluye cuatro sub-regiones: el Valle del Maipo, el Valle de Rapel, Valle de Curicó y el Valle del Maule. Esta es la zona

más productiva y conocida internacionalmente de Chile, principalmente por su proximidad a Santiago, la capital del país.

### *Valle del Maipo*

El amplio y variado Valle del Maipo se encuentra entre las cordilleras de los Andes y de la Costa. Al centro de ambos valles se encuentra Santiago. Esta región constituye el corazón tradicional de la elaboración del vino chileno, debido a la facilidad de acceso a las zonas agrícolas circundantes, establecidas en las proximidades de centros urbanos. Este es el valle más ampliamente cultivado y conocido por su Cabernet Sauvignon. Cercano a Santiago, el Valle del Maipo fue la cuna de la producción vitivinícola de Chile y aún hoy continúa siendo la región vinícola más conocida del país. En el Valle del Maipo se producen casi todos los más exitosos vinos de exportación del país. Además, registra las fechas más importantes de la tradición vitivinícola de Chile, incluyendo 1555, fecha en que la historia nacional recuerda cuando la primera producción de vino fue oficialmente reconocida y certificada por las autoridades; también incluye la introducción de variedades de vid francesa, desde 1851 hasta 1994 y, finalmente, el redescubrimiento de la desaparecida variedad francesa Carménère. Muchas de las viñas chilenas más reconocidas se encuentran situadas en el Valle del Maipo.

El clima del Valle del Maipo es estable, con veranos calurosos y secos e inviernos cortos y suaves, incluyendo precipitaciones de no más de 450 milímetros. Durante gran parte del año se producen grandes diferencias de temperatura durante el día y la noche, con días calurosos y noches frescas. Las heladas de la mañana ofrecen condiciones ideales para el cultivo de uvas para elaborar vino tinto en las laderas de sus colinas. La zona cuenta con 10.000 hectáreas de terreno, de las cuales 8.000 están

cultivadas con variedades de uva tales como el Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah, Cabernet Franc y Malbec. Las restantes 2.000 hectáreas están plantadas con variedades blancas tradicionales, como el Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón. Su ubicación entre las dos cordilleras genera días de veranos soleados y luminosos. Algunos de los mejores viñedos están plantados en elevaciones superiores a los 2.000 metros, a lo largo de las colinas de granito de los Andes y donde la temperatura declina durante la noche, facilitando la producción de vinos complejos, equilibrados y sabrosos.

Aproximadamente un centenar de kilómetros al sur de Santiago se encuentra el Valle de Rapel, que concentra dos de las regiones vitivinícolas de Chile más reconocidas internacionalmente. Al sur de Rancagua se halla el Valle de Cachapoal cruzado por el río Cachapoal, mientras que las aguas del río Tinguiririca irrigan el Valle de Colchagua. Incrustadas entre los cerros de la cordillera de la costa se encuentra la ciudad colonial de Santa Cruz. La región se caracteriza por un clima mediterráneo propio del Valle Central de Chile, que consiste en veranos cálidos, inviernos suaves y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Dependiendo de la proximidad del océano Pacífico y los Andes, se encuentran regiones con microclimas distintivos que crean condiciones favorables para cultivar diferentes tipos de uvas. Los suelos son naturales, ricos en minerales con capas de arena y piedra caliza. La mayoría de las variedades de uva de primera clase crecen en esta región, tales como el Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère y Malbec. Particularmente acertadas han sido las variedades de más bajo rendimiento y menos cultivadas como el Merlot y el Carménère.

*Valle del Cachapoal*