



Escuela de Arquitectura
Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Universidad de Chile.

Memoria de Título 2011

CDVCh. Centro de Difusión del Vino Chileno

Alumna_Natalia E. Salas Vargas

Profesor Guía_Alberto Monteleagre Klenner

INDICE

INTRODUCCION

- Introducción al tema....**3**
- Motivaciones del Proyecto de Titulo....**4**
- Problemática Proyecto....**5**
- Objetivos Proyecto....**6**

MARCO TEORICO

- Vocabulario**8**
- Tipos de Vino**9**
- Los orígenes del vino**11**
- Historia del vino en Chile**15**
- Elaboración del vino**21**
- Características del vino chileno**26**
- Los valles de Chile**28**
- Difusión del vino en Chile**37**
- Historia del carmenere en Chile**38**
- Cultura y vino en Chile**39**
- Organizaciones ligadas al mundo del vino**41**
- Producción de vino en Chile**43**
- Elementos del mundo del vino**45**
- Otros brebajes**49**
- Vino y salud**52**
- La cata de vinos**53**
- Maridajes**57**

EMPLAZAMIENTO

- Criterios de localización**61**
- Elección del lugar: Barrio Bellavista**62**
- Descripción Barrio Bellavista**63**
- Accesibilidad**63**
- Configuración Barrio Bellavista**63**
- Historia del lugar**66**
- Opciones de terreno dentro del Barrio Bellavista**70**
- Descripción terreno**73**
- Factibilidad técnica y legal**74**

PROYECTO DE ARQUITECTURA

- Idea proyecto**76**
- Forma y volumen**77**
- Funcionamiento del CDVCh**77**
- Estructura del proyecto y su lenguaje formal**78**
- El uso de los medios gráficos en el proyecto**80**
- Propuesta urbana y fachada**81**
- Gestión proyecto**82**
- Usuario del CDVCh**83**
- Programa proyecto**84**
- Estacionamiento

PLANIMETRIA

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

“A **todos** los que estuvieron a mi lado cuando más lo necesite.”

INTRODUCCION.

1.-PRESENTACION DEL TEMA

La instancia de Proyecto de Título supone un desafío donde esta puesta nuestra madurez como futuros arquitectos. Es también la ocasión propicia para desarrollar inquietudes que han estado en forma permanente en nosotros. Por esta razón, el desarrollo de un Proyecto de Título de Arquitectura se debe ver más como una oportunidad que como una prueba (aun cuando sigue siendo un examen calificado).

Al inicio del proceso de Proyecto de Título no existía claridad acerca de que cual iba a ser el camino a seguir, solo existía el interés en dedicarse al estudio del tema del vino debido a su prestigio y tradición. Sin embargo, existía un antecedente: Un viaje realizado en marzo de 2009 a Mendoza, Argentina. La estadía en aquella ciudad ocurrió cuando se realizaban las celebraciones de la Fiesta de la Vendimia, uno de los eventos vitivinícolas más importantes a nivel mundial. La presencia del vino se percibía en cada lugar de la ciudad, donde las actividades de difusión sucedían durante todo el día. Otro fenómeno importante fue la participación del pueblo argentino y como este se sentía identificado con el vino, como producto imagen de su país.

El estudiar el vino como tema para proyecto de título, hizo posible la realización de diversas visitas a varias viñas del país. Estas experiencias permitieron la observación de un fenómeno particular: La mayoría de los visitantes de las viñas eran extranjeros, aun cuando estas estuvieran ubicadas en las cercanías de Santiago. Esta inquietud fue reafirmada tiempo después a través de entrevistas realizadas a personas vinculadas al mundo del vino (sommeliers, enólogos, Viñas de Chile), concluyendo todas estas conversaciones en un mismo punto: el poco conocimiento del vino por parte de los chilenos y la disminución en el consumo de esta bebida en el mercado nacional. Al tener noción de esta realidad, el Proyecto de Título comenzó a configurarse con mayor claridad.

¿Cómo se explica la desvinculación que está sucediendo entre el vino y los chilenos? La comida y la bebida son dos factores importantes para comprender el carácter de los pueblos. La historia de nuestro país nos demuestra que hasta la década de los ochenta la bebida popular siempre fue el vino. A partir de esa fecha, comenzaron a irrumpir productos como la cerveza, el ron y el whisky. Estas bebidas son factores importantes al momento de reflexionar sobre este tema, ya que también reflejan los cambios de hábitos que comenzaron a experimentar los chilenos.

Por esta razón, es que la propuesta arquitectónica de este proyecto se plantea desde la difusión del vino chileno, promoviendo conceptos tan importantes como la historia, la cultura, el territorio y el paisaje que existe entorno al vino de nuestro país. Viendo al vino no solamente como una bebida alcohólica más, sino más bien como un valor tangible que es propio de la nación.

2. MOTIVACIONES DEL PROYECTO DE TITULO.

1.-APRENDER MAS DEL VINO.

Lo servimos en nuestra mesa a diario, celebramos acontecimientos importantes con él, lo compartimos en eventos sociales y es tema de orgullo al momento de hablar de su calidad y de lo muy cotizado que es en el extranjero. Además el vino ha sido la inspiración para crear poesías, libros, canciones, bailes, etc. **(2)**. Sin embargo, en Chile se sabe muy poco de vinos, dejando en duda si existe en nuestro país una “Cultura del Vino”, concepto muy mediatizado en esta época.

Una de las motivaciones de este proyecto de titulo parte de aquella contradicción: La de un país vitivinícola que sabe poco de vinos. La producción de esta bebida es una de las pocas actividades industriales que existen en nuestro país, el cual se ha caracterizado por la importación de materias primas como sustento de la economía de la nación. Por esta razón, el vino se puede considerar como una oportunidad de desarrollo y progreso.

Definir que es “cultura del vino” y acercar el mundo de esta bebida a los chilenos, son los principales estímulos para desarrollar un proyecto de arquitectura entorno a esta bebida.

2.- EXPERIMENTAR SENSACIONES. CORRESPONDENCIAS ENTRE EL VINO Y LA ARQUITECTURA.

Tanto en la arquitectura como en el proceso de elaboración del vino existe un objetivo común: El provocar determinadas experiencias sensoriales. En el caso del vino, las sensaciones que produce el producto final son percibidas por los sentidos del olfato y el gusto a través del aroma, sabor y el cuerpo que posee esta bebida.

Esta elaboración de experiencias sensoriales únicas es común al proceso que desarrolla la arquitectura, a través del diseño de espacios que construyen determinadas sensaciones y que posee una intención definida con anterioridad, como ocurre con el proceso del vino. Esta característica común, de creación de sensaciones, es interesante como motivación válida, ya que ayudara a crear un puente de comunicación entre el vino y la arquitectura, logrando definir con más claridad las intenciones de diseño en el Proyecto de Titulo.

3. PROBLEMÁTICA PROYECTO.

En el último informe de la Organización Internacional del Vino (OIV), Chile se ubicó como el octavo mayor productor de vinos en el mundo (3.7% del total mundial). En relación a las exportaciones de vino, nuestro país ocupó el quinto lugar (8% de los envíos a nivel global). Es común observar que los principales países vitivinícolas son a la vez los mayores consumidores a nivel mundial (Italia, Estados Unidos, Francia). Sin embargo, el caso de Chile es solo comparable con el caso de Sudáfrica, ya que ambos países no figuran entre los principales consumidores a nivel mundial.

Entre las causas que explican este fenómeno, está el hecho de que la industria vitivinícola comenzó a consolidarse recién en la década de los ochenta. Por lo tanto, Chile junto con Sudáfrica se podrían definir como industrias vitivinícolas jóvenes. No obstante, al analizar la historia del vino chileno se pueden observar cambios notorios en relación a los hábitos de consumo de los chilenos. En 1950 el consumo per cápita de vino era de casi 60 litros. Actualmente esa cifra ha disminuido a 17.8 litros (*), coincidiendo esta baja en el consumo con el inicio del periodo de modernización del vino en la década de los ochenta y haciéndose más evidente en la década de los noventa, cuando comienza la apertura económica y el boom exporta-

dor. Asimismo se puede mencionar el ingreso de alcoholes extranjeros (como el whisky) en la década de los setenta, aun cuando su consumo era exclusivo de la clase alta chilena.

Antes del periodo de modernización, el vino era considerado como una bebida del pueblo, asignándosele una serie de males que afectan (y siguen afectando) a la sociedad chilena como el alcoholismo, el vandalismo, etc. En la actualidad el vino chileno se ha ido distanciando del mal del alcoholismo, ya que nuevas bebidas embriagantes lo han reemplazado (cerveza, pisco, ron). De esta forma los índices de alcoholismo en nuestro país no han disminuido debido a que no existen las medidas eficientes de prevención, como por ejemplo la educación en relación al consumo de bebidas alcohólicas.

Este cambio, en como se aprecia el vino chileno por parte del consumidor nacional ha alejado a esta bebida de su carácter festivo – social, relacionándolo ahora como una bebida positiva para la salud humana. A pesar de que tanto su carácter festivo como su faceta positiva son relevantes a la hora de mencionar las cualidades del vino, existe un concepto de mayor relevancia: El vino chileno como imagen y valor de un país en desarrollo.

De esta forma se plantean dos desafíos relacionados entre sí: La educación en relación al consumo de alcohol, como una de las medidas posibles para la prevención del alcoholismo y la formación de una cultura del vino en Chile, logrando una mayor identificación del pueblo chileno con esta bebida. Estos dos retos se relacionan entre sí, ya que una mayor cultura del vino significa una mayor educación. El vino como producto natural relacionado con la historia y el territorio es la bebida ideal para iniciar una educación en el consumo de bebidas alcohólicas. Así se generan las problemáticas generales del proyecto.

CUÁL SERÍA LA METODOLOGÍA PARA LOGRAR LA FORMACIÓN DE UNA CULTURA DEL VINO ENTRE LOS CHILENOS.

COMO LA ARQUITECTURA, COMO DISCIPLINA, LOGRARÍA LA CONCRECIÓN DE AQUEL PROPÓSITO. QUÉ TIPO DE INFRAESTRUCTURA SE NECESITARÍA.

A partir de aquellas preguntas se consideró que la principal labor del proyecto sería la de informar y la educar. Hacer conocido al vino chileno no solo como una bebida festiva o una bebida positiva para la salud humana, sino que hacer presente la idea de que conocer más del vino chileno es aprender más de nuestro país y de nuestra identidad. De aquella premisa surge el proyecto de arquitectura, **CENTRO DE DIFUSIÓN DEL VINO CHILENO (CDVCh)**

4. OBJETIVOS DEL CDVCh

1.- DIFUNDIR EL VINO CHILENO, logrando que los conocimientos existentes entorno a esta bebida sean accesibles a cualquier persona que esté interesada.

2.- LOGRAR UNA INFRAESTRUCTURA QUE PERMITA CREAR LAS INSTANCIAS DE DIFUSIÓN que propone el proyecto, a través de una arquitectura que posea un lenguaje moderno, congruente con los tiempos actuales.

3.- Que este proyecto sea considerado como un **ESPACIO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA**. La industria del mundo del vino debe estar presente en proyecto.

4.- Ser una **PLATAFORMA DE EXHIBICIÓN DE LAS VIÑAS DE CHILE**. Permitiendo el acercamiento entre lo futuros consumidores y la viñas pequeñas, nuevas o poco conocidas.

5.- Que a través de la difusión de conocimientos entorno al vino, se logre **UNA MAYOR EDUCACIÓN EN EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**. Siendo uno de los objetivos de este proyecto el contribuir a la disminución del alcoholismo en el país.

VOCABULARIO

Agronomía.

(De agrónomo).

1. f. Conjunto de conocimientos aplicables al cultivo de la tierra, derivados de las ciencias exactas, físicas y económicas.

Agrónomo, ma.

(Del gr. ἀγρονόμος).

1. m. y f. Persona que profesa la agronomía

Ampelografía.

(Del gr. ἄμπελος, vid, y -grafía).

1. F. Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Ampelógrafo

1. M. Y f. Persona que profesa la ampelografía o tiene en ella especiales conocimientos

Bodeguero, ra.

1. m. y f. Dueño de una bodega de vinos.

Catador.

(Del lat. captātor, -ōris).

1. m. Hombre que cata

Catar.

(Del lat. captāre, coger, buscar).

1. tr. Probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón.

Enología.

(Del gr. Οἶνος, vino, y -logía).

1. F. Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos

Enólogo.

1. M. Y f. Persona entendida en enología.

Sommelier.

1. Persona que en un hotel, restaurante o similar está al cargo de la elección, compra, conservación y servicio del vino.

Tonelero, ra.

1. Adj. Perteneciente o relativo al tonel. Industria tonelera.

2. M. Y f. Persona que hace toneles.

Vinicultor, ra.

(Del lat. Vinum, vino, y cultor, -ōris, cultivador).

1. M. Y f. Persona que se dedica a la viticultura.

Vinicultura.

(Del lat. Vinum, vino, y -cultura).

1. F. Elaboración de vinos.

Viticultura.

(Del lat. Vitis, vid, y -cultura).

1. F. Cultivo de la vid.

2. F. Arte de cultivar las vides.

Viticultor.

1. Persona que tiene viñas o se dedica al cuidado de la vid.

1.- TIPOS DE VINOS.

Las tipificaciones que se le puede dar al vino pueden ser múltiples, por lo que la tarea de otorgarle una etiqueta específica a un vino puede llegar a ser una difícil misión. En algunos países vitivinícolas, la clasificación de los vinos está regulada a través de normativas que abarcan aspectos relacionados con la zona de producción y el periodo de crianza, entre otros. En el caso de Chile existe el **Decreto N° 464**, el cual reconoce las Regiones Vitivinícolas del país, clasificando a los vinos según el lugar donde son elaborados: Vinos con denominación de origen, Vinos sin denominación de origen y Vinos de mesa. (Ver capítulo Valles de Origen, Denominación de Origen)

Sin embargo, existen otros criterios para catalogar al vino, los cuales permiten un mejor entendimiento por parte del consumidor de esta bebida. Estas clasificaciones tienen relación con el color del vino, su método de vinificación, su grado de dulzor y su calidad.

1.- SEGÚN SU COLOR.

A.- VINOS TINTOS (*rouge o red*)

Los vinos tintos adquieren su color característico en la etapa de vinificación (fermentación y posterior maceración del vino), ya que el mosto (jugo) toma contacto con la piel de la uva (hollejo), el cual es responsable de entregar el color rojizo al vino. Entre los tintos más conocidos se encuentran el *Cabernet Sauvignon*, el *Merlot* y el *Syrah*.



www.vivir-sano.net

B.- VINOS BLANCOS (*blanc o white*)

Los vinos blancos son producidos con uvas verdes o blancas. También se pueden elaborar vinos blancos a partir de uvas negras, separando el hollejo del mosto en la etapa de vinificación. Generalmente estos vinos tienen tonos amarillos, encontrándose en esta categoría el *Sauvignon Blanc* y el *Chardonnay*.



<http://retail.libbey.com>

C.- VINOS ROSADOS. (*rosé o pink*)

Estos vinos son el resultado de un proceso especial de vinificación, donde el hollejo de la uva toma contacto con el mosto por poco tiempo. De esta forma el vino adquiere aquel tono rosado característico de los vinos rosé.



<http://es.foodlexicon.org>

2.- SEGÚN SU MÉTODO DE VINIFICACIÓN.

A.- VINOS CALMOS O NATURALES.

En el proceso de elaboración de estos vinos, el mosto se deja fermentar de forma natural, utilizando cantidades muy pequeñas y controladas de aditivos (levaduras, sulfuros, etc.). La gran mayoría de los vinos finos comercializados en Chile pertenecen a esta categoría. La graduación alcohólica de estos vinos varía entre los 10° a 15°.

B.- VINOS FORTIFICADOS O FUERTES.

En la producción de estos vinos interviene más la mano del hombre, ya que reciben algunas dosis de alcohol extra durante la vinificación. Dentro de los vinos fortificados encontramos al *Oporto*, al *Jerez* y al *Vermouth*, los cuales tienen graduaciones alcohólicas que fluctúan entre los 16° a 23°.

C.- VINOS ESPUMANTES.

Son vinos que se elaboran a partir de dos procesos de fermentación, donde el primero se realiza según la metodología tradicional de producción y el otro posterior que sucede en la botella. Estos vinos se conocen por su evidente efervescencia, siendo el vino espumante más famoso, el producido en la región francesa de *Champagne*.

3.- SEGÚN SU GRADO DE DULZOR.

A.- SECOS

Su contenido en azúcar es inferior a los 5gr. por litro. La gran mayoría de los vinos tintos, blancos y rosados pertenecen a esta condición.

B.-ABOCADOS.

Su contenido en azúcar está entre los 5gr a 15gr por litro.

C.-SEMISECOS.

Su contenido en azúcar está entre los 15gr a 30gr por litro.

D.-SEMIDULCES.

Su contenido en azúcar está entre los 30gr a 50g por litro.

E.- DULCES.

Su contenido en azúcar es superior a 50g por litro.

4.- Vinos según calidad.

Al momento de comprar un vino, es muy común ver señalado en las etiquetas términos como Icono, Súper Premium, Premium, Gran Reserva, Reserva o Varietal. Estos términos indican, básicamente, la calidad del vino y también el grado de envejecimiento que éste tuvo, siendo Icono la categoría más alta.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **10**
En Chile no existe ningún instrumento legal que determine los requisitos que deba cumplir cada categoría, siendo las viñas las responsables de clasificar sus vinos de acuerdo a su calidad o años de guarda.

A.- ICONO:

Es un calificativo exclusivo de los vinos del Nuevo Mundo. Este término indica un vino de calidad excepcional, la cuál ha sido comprobada a través del tiempo. Acerca de los vinos Iconos siempre ha existido la siguiente afirmación: *Vinos Premium hay muchos, pero Iconos solo muy pocos.*
Ejemplo: *Concha y Toro, Carmín de Peumo (Carmenère, Cachapoal)*

B.- PREMIUM Y SUPER PREMIUM:

Es un término utilizado de forma informal en los vinos del Nuevo Mundo, indican una mayor calidad y por lo tanto un valor que está sobre la media de los demás vinos. La categoría Súper Premium señala también una mayor calidad, pero que está sobre un vino Premium.

Ejemplo: *Canepa, Finísimo (Cabernet Sauvignon, Maipo)*

C.- GRAN RESERVA:

Expresión originaria de España. Un vino Gran Reserva español debe cumplir un periodo de crianza de seis años (vino tinto) o cuatro años (vino blanco), antes de poder ser comercializado. En Chile este término señala una alta calidad y una prolongada guarda.

Ejemplo: *Santa Rita, Medalla Real (Carmenère, Colchagua)*

D.- RESERVA:

Es un término creado en España, el cual indica una mayor calidad. En este país, según reglamentación, los vinos Reserva deben tener un periodo de crianza no menor a cuatro años, en el caso de los tintos y de 3 años, en relación a los vinos blancos. Tanto en Chile como en Argentina este término es ampliamente utilizado.

Ejemplo: *Morandé, Reserva (Merlot, Maipo)*

E.-VARIETAL:

Indica un vino que ha sido producido con una sola variedad de cepa o que posee un mayor porcentaje de ésta en su mezcla. En Chile se exige que el porcentaje sea de un 75%. Otro uso del término es el utilizado en Chile, donde un vino varietal es cualquier vino que no ha tenido contacto en barrica.

Ejemplo: *Indómita, Varietal (Sauvignon Blanc, Valle Central)*

2. LOS ORIGENES DEL VINO (*)

(*) La palabra vino proviene del término **voino**, originario del Cáucaso que significa “bebida de uvas intoxicante” (1). Este término fue adaptado por diversas culturas como la romana, que lo denominó en latín **vinum**, la griega que le llamo **oino** y la cultura hebrea que nombró **yayin** al vino.

Las primeras vides surgieron hace más de 70 millones de años en Euroasia. Al sucederse las glaciaciones, las vides cambian de lugar, situándose en torno al Mar Mediterráneo y en la parte sur de Norteamérica. Sin embargo, es en el Mar Mediterráneo donde aparece la *Vitis vinífera silvestris* que evoluciona a *Vitis vinífera sativa*, siendo ésta la vid utilizada para producir vino. En la evolución de la *Vitis vinífera silvestris* a *Vitis vinífera sativa*, existió intervención humana, ya que esta etapa coincide con el descubrimiento de la agricultura por parte del hombre.

La aparición del vino en la historia de la humanidad es más bien un descubrimiento. Las primeras comunidades consumían la uva como fruto, pero prontamente pudieron observar los cambios que sufría el jugo de la uva al estar en reposo. Estas comunidades prestaron atención a la transformación del jugo de uva en bebida alcohólica debido al proceso de fermentación. Es por ello que el vino como bebida alcohólica nació con los primeros asentamientos humanos.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **11**

En relación al lugar exacto donde comenzó el cultivo de las *Vitis vinífera*, éste estaría localizado en el Monte Ararat en el este de Turquía, coincidiendo con el lugar mencionado por la biblia, específicamente en el pasaje del Génesis, cuando después del diluvio Noé junto a sus tres hijos comienzan un nuevo mundo en la cima del Monte Ararat, practicando la agricultura y el cultivo de la vid, convirtiendo el cultivo de la vid como símbolo de vida y de progreso.

Los primeros antecedentes relacionados con la producción vitivinícola se encuentran en el Cercano Oriente, la Península Ibérica y las costas del Mar Mediterráneo. En estos lugares se desarrollaron la mayoría de las primeras civilizaciones de la historia, como el Antiguo Egipto, Grecia, Roma y Mesopotamia, donde el vino llegó a influir en los aspectos culturales, lingüísticos, religiosos y comerciales de estas civilizaciones. La importancia del vino también se debía a que esta bebida era parte importante de la dieta de estos pueblos, la cual estaba “...centrada en las frutas, verduras, aceite de legumbres, linaza y oliva, cerveza y vino y que con los años se transformaría en la dieta mediterránea.” (2).

(1) Alvarado, Rodrigo, El Vino en la Historia de Chile y el Mundo, Origo Ediciones 2003, p.20

(2) Alvarado, Rodrigo, El Vino en la Historia de Chile y el Mundo, Origo Ediciones 2003, p.24

En el caso de Mesopotamia y Egipto, el aporte que entregaron estos pueblos a la cultura del vino fue la de crear una cosmovisión entorno a él. En ambos imperios el vino era símbolo de fertilidad y sólo podía ser consumido por la elite.

Además, en el Antiguo Egipto el vino era considerado la bebida necesaria para sobrevivir en el otro mundo. Uno de los aportes del Antiguo Egipto al mundo del vino tiene relación con la creación de las primeras prensas, que consistían en una tela de trama holgada que era tensada por medio de cuerdas, de esa forma se filtraba el vino de las impurezas que pudiera tener

Posteriormente, el vino llega a Grecia a través de los constantes intercambios comerciales que se realizaban entre los pueblos que habitaban las costas del Mar Mediterráneo. En Grecia el vino estaba asociado a la vida diaria del pueblo, ya que era parte de la dieta alimenticia. Además el vino poseía un significado religioso, a través del dios Dionisio, un dios liberador que estaba relacionado a la alegría de vivir y al ciclo de la vida, inspirando fiestas como Las Bacantes que eran dadas al libertinaje y expresiones culturales como la escritura, el teatro, la pintura, la música, etc.

Los griegos incluyen también nuevas prácticas en la producción de vino como la poda de los cultivos de vid. Otro aporte fue la inclusión de aditivos como el agua salada, el yeso y la miel que alargaban el

tiempo de conservación del vino, además se usan odres de piel de cabra (*) y ánforas selladas e impermeabilizadas para el transporte de vino.

Grecia comienza un periodo expansionista hacia otras costas del Mar Mediterráneo, llegando a Italia, donde la cultura griega se mezcla con la cultura de los pueblos locales, surgiendo las bases para el desarrollo de Roma, donde el vino y su cultura no serían ajenos a este fenómeno. De esta forma Roma hereda aspectos relacionados con la religiosidad y mitología del mundo griego, donde son evidentes las similitudes del dios Dionisio (Grecia) con el dios Baco (Roma), ambos dioses del vino.

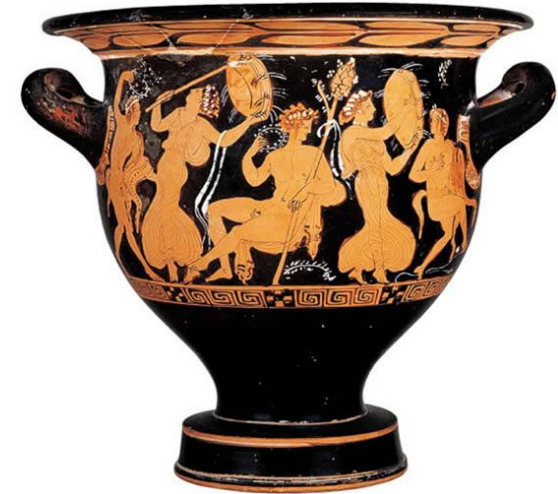


Fig. Ánfora griega en la que se representa a Dionisio, Dios del vino. Fuente: Blog de Viticultura.



Fig. Vendimia en el Antiguo Egipto. Fuente: <http://www.sanrafaellate.com.ar/>

(*) Según la RAE: **Odre** (Del lat. *uter, utris*) m. Cuero, generalmente de cabra que, cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello animal, sirve para contener líquidos, como el vino y el aceite.

El consumo de vino en Roma era generalizado y poseía un sentido religioso, ligado al dios Baco que era símbolo de placer y alegría. Además estaba relacionado con la fecundidad, la muerte y la vegetación. En honor al dios Baco se celebraban fiestas como las Bacanales, donde existían toda clase excesos. El vino también era símbolo de salud, atribuyéndosele propiedades medicinales como desinfectante de heridas, antipirético, purgante y diurético.

Los romanos perfeccionaron los métodos de cultivo de vid y producción de vino, creándose el sistema de plantación en hilera y la conducción de los viñedos, optimizándose el sistema de prensas. Los romanos también fueron responsables del diseño de los primeros corchos, usando un trozo de alcornoque y resina. La comercialización de vino en roma era una actividad muy importante, incluso se dictaron diferentes reglamentaciones acerca de su comercialización, fijándose precios y controlando el cultivo de la vid.

Al caer el Imperio Romano de Occidente en el año 476 d.C, se inicia otra etapa en la historia de la humanidad, la Edad Media y por consiguiente también comienza otra etapa en la historia del vino.

El consumo de vino en Roma era generalizado y poseía un sentido religioso, ligado al dios Baco que era símbolo de placer y alegría. Además estaba relacionado con la fecundidad, la muerte y la vegetación. En honor al dios Baco se celebraban fiestas como las Bacanales, donde existían toda clase excesos. El vino también era símbolo de salud, atribuyéndosele propiedades medicinales como desinfectante de heridas, antipirético, purgante y diurético.

Los romanos perfeccionaron los métodos de cultivo de vid y producción de vino, creándose el sistema de plantación en hilera y la conducción de los viñedos, optimizándose el sistema de prensas. Los romanos también fueron responsables del diseño de los primeros corchos, usando un trozo de alcornoque y resina. La comercialización de vino en roma era una actividad muy importante, incluso se dictaron diferentes reglamentaciones acerca de su comercialización, fijándose precios y controlando el cultivo de la vid.

Al caer el Imperio Romano de Occidente en el año 476 d.C, se inicia otra etapa en la historia de la humanidad, la Edad Media y por consiguiente también comienza otra etapa en la historia del vino.

La Edad Media se caracterizó por una inestabilidad política, económica, cultural e industrial. Durante esta etapa los pueblos se reorganizan en feudos, evolucionando

posteriormente a reinos. La cultura del vino sobrevivió a este cambio, permaneciendo su sentido religioso, pero que ahora es traspasado al cristianismo, religión oficial de la Europa del Medioevo. El significado del vino en el cristianismo está ligado al rito de la Eucaristía, donde el pan y el vino son símbolos del cuerpo y la sangre de Cristo. En el Medioevo, gran parte de la producción de vino se concentró en los monasterios que conservaron los conocimientos previos que poseían los romanos. El vino que era producido en los monasterios estaba destinado al autoconsumo y a la celebración de la Eucaristía, posteriormente se comienza a comercializar vinos con los pueblos cercanos.

En los feudos, que eran sociedades rurales de carácter cerrado, la producción agrícola desarrollaba cultivos como los cereales, viñedos y otros vegetales que estaban destinados exclusivamente al consumo de la comunidad del feudo (**autarquía ***). En el caso de los viñedos, estos rodeaban el castillo del señor feudal (el propietario de la tierra), donde eran catalogados como un producto exclusivo. Es así que el vino volvió a ser consumido sólo por las clases altas y el clero, donde la cerveza se convirtió en la bebida del pueblo, ya que su producción era más fácil y menos costosa.

(*). Según la RAE: **Autarquía** (Del gr. αὐτάρκεια, autosuficiencia). 2. f. Política de un Estado que intenta bastarse con sus propios recursos.

Se afirma que la Edad Media significó un estancamiento en el desarrollo de los sistemas de producción de vino, sin embargo, en esta época se incluyen las barricas de madera para conservar y transportar el vino, lo que es un primer antecedente entre el vino y la madera. Además las hectáreas de plantación siguieron aumentando en forma constante. A finales de la Edad Media, se génera en Europa un desarrollo urbano y comercial que repercutió en la búsqueda de nuevas rutas comerciales, lo que produjo una expansión en los mercados del vino y en el cultivo de la vid, tal como sucedió en las nuevas tierras conquistadas en América y África.

Antes de la llegada de los españoles, los indígenas de América habían desarrollado sus propias bebidas alcohólicas, donde su consumo poseía un profundo sentido religioso. Estas bebidas eran la Chicha, el Pulque (una de las bebidas más antiguas de México) y otros brebajes que se preparaban a partir de frutos como los berries, el maqui, el molle, el huigan y la murtilla.

En 1493, Cristóbal Colon viaja por segunda vez hacia América, trayendo desde España las primeras estacas o pepas de uva. Los motivos principales de la introducción del vino en América fueron el requerimiento de tener un “vino de misa” para celebrar la Eucaristía y las necesidades de consumo de los conquis-

tadores. Los primeros cultivos fueron en América central, donde no se obtuvieron buenos resultados, básicamente por el clima tropical de la zona. Sin embargo, el cultivo de vid prospera en México y posteriormente en Perú, Argentina y Chile. Los países anteriormente nombrados tenían zonas donde existían una alta oscilación térmica y una baja humedad relativa, factores climáticos beneficiosos para el cultivo de la vid.

El Vino fue parte de un importante proceso de intercambio de alimentos, bebidas y materias primas entre el Viejo y Nuevo Mundo. En este proceso los indígenas aportaron el maíz, el tomate, la papa y el chocolate. Estos productos cambiaron muchas costumbres de la dieta que tenía los habitantes del Viejo Mundo en esa época. El aporte europeo fue a través de los cereales, la carne de bovinos, ovinos y caprinos, el azúcar y el vino.

Después de la época de los descubrimientos, surgió otro periodo de importancia en Europa: La Revolución Industrial (siglo XVII), la cual favoreció el desarrollo de la vida urbana y la optimización en los procesos productivos, afectando a los sistemas de elaboración de vino. Los adelantos también incluyeron mejoras en los sistemas de transporte y comunicación, haciendo al mercado de los vinos mucho más competitivo. Cabe mencionar que en esta época comienza el uso generalizado de corchos y botellas, y

además las viñas se transforman en una entidad que es identificada con los vinos que produce.

A partir del siglo XIX se suceden diferentes hitos directamente relacionados con la historia del vino, los cuales tuvieron como fin el modernizar y mejorar la calidad de producción de esta bebida. El primero es la implementación del proceso denominado Chaptalización. Esta práctica, creada en el siglo XIX, consiste en añadir azúcar a los mostos para perfeccionar la graduación alcohólica de los vinos a producir. En Chile, la Chaptalización es considerada como una práctica que atenta contra la pureza del producto, puesto que incorpora agentes ajenos como por ejemplo, la caña de azúcar.

Otro hito fueron las investigaciones realizadas por Louis Pasteur (químico y bioquímico francés), quien explicó el proceso de la fermentación y la incidencia de las levaduras que daban origen a este proceso. En sus estudios Pasteur destacó la importancia de la asepsia (estado libre de infección) en el proceso productivo del vino, ya que una asepsia preventiva reducía la acción de microorganismos que descomponían el vino y a la vez limitaba al mínimo el uso de agentes químicos que eran usados en una asepsia curativa, pero que eran perjudiciales para la salud.

En el siglo XX nace oficialmente el concepto de “Denominación de Origen”.

3.- HISTORIA DEL VINO EN CHILE.

DESDE LA AMERICA PRECOLOMBINA HASTA LA INDEPENDENCIA

La llegada de la *Vitis Vinífera* al Nuevo Mundo coincide con el arribo de las primeras expediciones europeas. Las primeras estacas dispuestas para el cultivo de la vid fueron traídas durante el segundo viaje que realizó el navegante genovés Cristóbal Colón (1493). Las estacas eran la opción más propicia, puesto que las pepas de uva estaban expuestas a la polinización abierta y a la creación de especies heterogéneas.

En relación al origen de las vides que llegaron al Nuevo Mundo, éstas podrían ser nativas de España o de las Islas Canarias, lugar dedicado al cultivo de vid y producción de vino desde el siglo XV.

La producción de vino en el Nuevo Mundo se inició a comienzos del siglo XVI, satisfaciendo dos importantes necesidades: Contribuir a la difusión de la fe católica, por cuanto se necesitaba vino para celebrar los oficios religiosos y, disminuir los costos de importación que implicaba el consumo de esta bebida por parte de los conquistadores españoles y sus respectivas huestes. El vino era importado desde Europa lo cual implicaba un alto costo, además era notorio el estado de descomposición que se observaba en los vinos importados, ya que no existían -

Este término que surgió en la Europa de 1935, tiene como principales propósitos el resguardar el origen geográfico y determinar el método de elaboración usado (conociéndose proceso y cepas a utilizar). De esta forma las denominaciones de origen permitieron una rápida identificación y facilitaron el comercio de los vinos en los mercados internacionales.

Los franceses fueron los primeros en propiciar este concepto, posteriormente le siguieron españoles, italianos, alemanes y finalmente los viñedos pertenecientes al Nuevo Mundo. Junto al concepto de denominación de origen, nace otro término: el "terroir", que determinaba, en conjunto, la influencia de los suelos, climas y relieves en el vino". (3)

Cabe mencionar que desde el siglo XIX aparecen nuevas amenazas para la producción de vino. Estas amenazas son plagas y hongos como la Filoxera y el Oídio. La Filoxera (*Phylloxera Vastatrix*) es una plaga transmitida por un insecto llamado *viteus vitifoli*. Este insecto debilita la vid, le resta color a sus hojas y provoca la muerte de la planta en un par de años, siendo la única solución la de aplicar en las vides, injertos de raíces resistentes a la plaga. Esta plaga llegó a Europa desde Norteamérica, afectando a todas las regiones vitivinícolas. La única excepción fue Chile, donde su posición geográfica, sus suelos y las acertadas medidas preventivas lograron mantener a raya a esta plaga.

El Oídio es una enfermedad transmitida por un hongo (*Oidium tuckerii* o también *Uncinula necator*). Esta enfermedad también llegó desde Norteamérica a Europa y aunque no mata a la vid, afecta notablemente su producción. La única solución frente al oídio es la aplicación de azufre en las plantaciones. También existe como medida preventiva, la plantación de rosales en los extremos de los viñedos, ya que los rosales son las primeras plantas en ser atacadas por este hongo, alertando a tiempo a los viticultores.



Fig. . Ataque de Oídio a bayas de vid.
www.viarural.com.ar

(3) Alvarado, Rodrigo, El Vino en la Historia de Chile y el Mundo, Origo Ediciones 2003, p.104

en este entonces - elementos de embalaje como el corcho y la botella de vidrio (materiales indispensables para la conservación del vino).

La introducción de la vid en Chile ocurre en el año 1548, cuando el fraile Francisco de Carabantes llega al actual puerto de Talcahuano con las primeras estacas de vid, específicamente de la cepa denominada *País* (*). La necesidad de vino para celebrar la misa fue la principal motivación que tuvo Francisco de Carabantes para traer la vid a nuestro país. La vid comienza a ser cultivada en Concepción, no obstante, no pasó demasiado tiempo antes de que la vid llegara por vía terrestre a la ciudad de Santiago, ya que esta ciudad se había convertido en el centro político de la Gobernación de Chile.

El primer antecedente acerca de la producción de vino en Santiago data de 1550, cuando Alonso Moreno vende dos botijas de vino (par de litros aproximadamente) a la iglesia. Las primeras vinificaciones en esta ciudad tenían como destino el autoconsumo o la celebración del servicio religioso, donde la mayoría de los cultivos se ubicaban en los huertos de las casas o los bordes del río Mapocho o la Cañada. Los primeros viticultores importantes de la época fueron Rodrigo de Araya, Hernando de Aguirre y Juan Jufré, este último destaca por su contribución a la difusión del vino en

Argentina. En el año 1700, el 19% de los solares de Santiago corresponde a viñas, donde los principales productores eran las órdenes religiosas como los jesuitas y personajes de importancia como el Gobernador Alonso de Ribera y la mismísima Catalina de los Ríos Lisperguer.

Chile, al igual que la costa de Perú y el interior de Argentina, posee condiciones naturales que son propicias para el cultivo de la vid. Esta realidad permitió una activa producción de vino durante este periodo, donde las viñas se extendían desde Coquimbo hasta Concepción, sin embargo, en esta última ciudad se localizaban los viñedos capaces de producir un vino de mejor calidad, destacando el valle de Itata. Esta situación se explica debido a las condiciones climáticas del sur de Chile, donde las constantes lluvias aseguraban el regadío sin tener que recurrir al sistema de riego artificial. En el caso de Santiago, esta ciudad poseía escasa agua para el riego, sólo recién en los primeros años del siglo XIX aparecen los primeros canales de regadío.

La producción de vino en la Colonia era considerada una práctica de bajo costo y que podía ser complementaria con otras actividades agrícolas. Es por esto que la elaboración de vino era realizada tanto por pequeños propietarios de tierra como por los grandes hacendados, donde estos últimos utilizaban el régimen de inquilinaje, lo cual aseguraba la rentabilidad de la

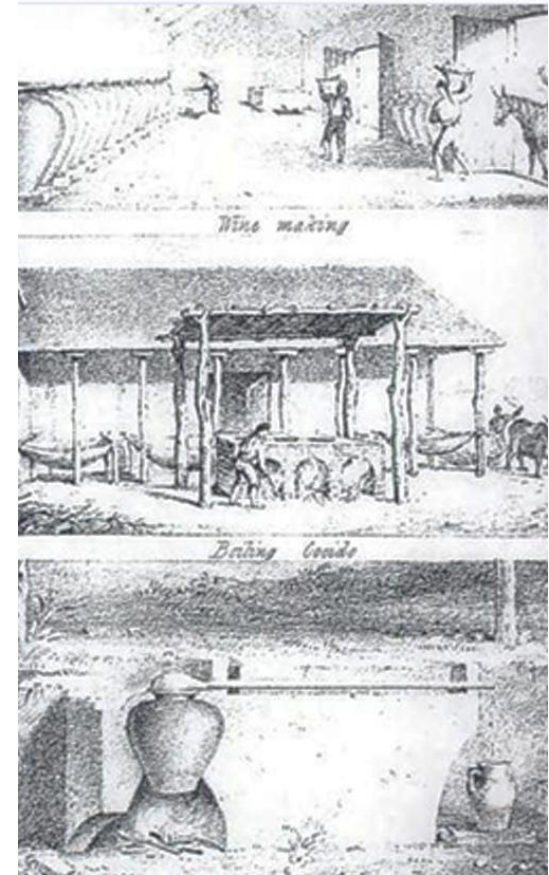


Fig. Técnicas de viticultura a comienzos del siglo XIX. Fuente: Del Pozo, José. Historia del vino chileno. pp. 49.

(*). A esta cepa se le llama **Criolla** en Argentina y **Misión** en California.

DESDE 1850 HASTA 1930

El siglo XIX representa una etapa de progreso para la agricultura chilena, el cual pudo ser posible debido a la creación de importantes obras de infraestructura como los canales de regadío, que permitieron la expansión de prácticas agrícolas a mayores extensiones de tierra, y el ferrocarril, que logró el desarrollo de una agricultura comercial posibilitando el transporte de productos del rubro a diferentes zonas del territorio.

A estos dos importantes hechos se suma la fundación de la Caja de Crédito Hipotecario en 1855, y la creación de instituciones como la Quinta Normal de Agricultura en 1840, y la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) en 1830. Las instituciones antes mencionadas ayudaron a promover la producción agrícola a nivel nacional.

Los avances que había experimentado la agricultura nacional, también repercuten en el quehacer de la viticultura chilena, verificándose un desarrollo en esta área del sector agrícola. Además de los factores ya citados, se debe considerar el interés de la clase alta chilena por lograr un mayor desarrollo de la viticultura en el país.

Era una práctica común entre los terratenientes y empresarios chilenos, el viajar regularmente a Francia, país que era referente cultural de Chile durante el siglo

hacienda, ya que *“el inquilino no demanda pago en dinero, sino en la utilización de tierras que el terrateniente no utilizaba”* (4). Precisamente son las haciendas, los lugares donde se realizan las primeras plantaciones masivas de la vid, ubicando a los viñedos en las laderas de los cerros, preferentemente en tierras que fueran menos fértiles con el propósito de lograr un vino de mejor calidad.

La producción de vino era exclusivamente para el mercado interno y ocasionalmente para la exportación hacia el Perú, además era normal que la Corona Española fijara continuamente el precio del vino y dispusiera de otras medidas restrictivas. Este escenario, de intercambio comercial y cultural exclusivo con las colonias americanas y con España, cambia drásticamente al producirse la Independencia de Chile (12 de febrero de 1818). Desde esta fecha se inicia un periodo de apertura comercial y cultural con otros países europeos, donde el vino se verá afectado por la introducción de vinos franceses, un producto de lujo que es altamente cotizado por la elite de la época. A pesar de que el consumo de vinos franceses es menor, de igual forma el vino tiene que competir con esta bebida y con otros brebajes como la chicha y el chacolí (bebidas de consumo popular).

(4) Texto citado. José Del Pozo, Historia del Vino Chileno, Desde 1850 hasta hoy. Editorial Universitaria. Santiago 1997 p. 46

Desde la época de la Colonia hasta las primeras décadas de la incipiente República de Chile, se puede observar que los sistemas de cultivo y producción de vino no habían evolucionado en lo absoluto. Se tendrá que esperar hasta el año 1850 para notar un cambio en relación a estas prácticas, donde aparecen nuevas cepas, se desarrollan otras zonas vitivinícolas y surgen las denominadas “viñas tradicionales”.

XIX. Es en estos viajes, donde la elite chilena queda impresionada por el elegante estilo de vida que poseían los grandes propietarios de viñas francesas, los cuales vivían en mansiones denominadas “Chateaux”. Este estilo de vida fue imitado por la aristocracia chilena, quienes además vieron posible el desarrollo de otra actividad: el cultivo de cepas francesas en territorio chileno, un lugar que tenía condiciones climáticas y de suelo similares a la región vitivinícola de Burdeos.

El producir vino en Chile con cepas francesas disminuía los costos en transporte, porque ya no se tenía que importar el vino desde Francia, obteniéndose también una mejor calidad. Esta realidad había sido antes señalada por Benjamín Vicuña Mackenna, “...los chilenos menosprecian el vino que no sea europeo... en lugar de beber vinos puros y saludables, nos envenenamos con los vinos adulterados que nos llegan de Europa...menospreciamos una industria nacional tan útil y en lugar de dar al pueblo una bebida sana y agradable, nos limitamos a fabricar chicha, ese vino apenas fermentado que encierra entero el veneno del gas carbónico, y que se vende en todas partes, en las puertas de cada hacienda” (5).

(5)Texto citado. Benjamín Vicuña Mackenna, Le Chili considéré sous le rapport de son agriculture et de l’immigration européenne, Paris, 1855, p. 133



Fig. Publicidad de la viña Cousiño Macul a comienzos del siglo XX. Fuente: Del Pozo, José, Historia del Vino Chileno

(6)Texto citado. José Del Pozo, Historia del Vino Chileno, Desde 1850 hasta hoy. Editorial Universitaria. Santiago 1997 p. 92

En 1850 se importaron las primeras cepas francesas a Chile (Cabernet y Pinot).La persona que realizó esta labor fue Silvestre Ochagavía, quien además trajo a viticultores franceses para la ordenación de las viñas, estos técnicos se encontraban desempleados debido a la epidemia de filoxera, enfermedad que afectó a las viñas francesas a mediados del siglo XIX y que obligó a la erradicación de miles de hectáreas de viñedos. Además de Ochagavía, existieron otras familias que se iniciaron en esta actividad como la familia Concha y Toro, Correa, Cousiño, Errázuriz, Fernández, Ossa, Pereira, Subercaseaux, Tocornal, Undurraga y Urmeneta.

Todas las familias mencionadas anteriormente poseían una gran fortuna, por lo que la práctica de cultivar vid y producir vino era más bien secundaria, en relación a las ganancias que obtenían, sin embargo, “... la posesión de una viña tenía, aparte de lo que podía aportar en lo económico, un significado social e ideológico, que no podía encontrarse en otras propiedades...” (6). Las viñas eran la oportunidad que tenían estas familias para exhibir su poder económico y su status social, ya que era el lugar idóneo para realizar importantes eventos sociales. Comúnmente una viña se caracterizaba por poseer una casa patronal que simulaba el estilo de los “Chateaux” franceses, además existían parques diseñados por expertos franceses, siendo también recurrente la presencia de una iglesia.

La introducción de cepas francesas no cambia inmediatamente la preferencia que existía por el vino de la zona sur de Chile (Concepción y el Maule), ya que el vino elaborado con cepa País seguía liderando la producción nacional. A pesar de aquel escenario, las viñas de cepa francesa van ganando cada vez más terreno. Esta situación se va hacer más evidente después de la Guerra del Pacífico en 1879, debido a que se anexan nuevos territorios en el norte de nuestro país, donde existían salitreras que requerían de alimentos y bebidas como el vino, lo cual generó una mayor demanda. Es así que desde el año 1879 al 1930 se produce un tiempo de bonanza para el vino chileno, y es en este periodo que la producción de vino (41.7 millones de litros en 1883) desplaza a una bebida tan popular como la chicha (40 millones de litros en la misma fecha).

Con el aumento de producción surgen otros rubros como el de los bodegueros, encargados de la distribución y comercio del vino. En Santiago, las bodegas se emplazaban en torno al “Camino de Cintura”, ya que la cercanía con el ferrocarril facilitaba un mayor intercambio comercial con otras zonas del país. También este periodo se evidencia un avance en los sistemas de cultivo de vid y producción de vino, ya que aparecen maquinarias que tienen nueva tecnología, surgiendo una industria destinada a la fabricación y mantenimiento de maquinarias usadas para la labor agrícola,

, como la Caldería Nacional, dedicada a la producción de alambiques, filtros, pasteurizadoras y refrigeración de mostos. Al mismo tiempo aparece otra industria especializada en la producción de toneles de madera para almacenar vino: La tonelería.

Las viñas de cepa francesa invierten dinero en nueva tecnología y en construir grandes bodegas que destacan por tener una buena calidad constructiva, sin embargo estos avances no se ven reflejados en el sistema administrativo de la viña, ya que se sigue manteniendo el régimen de inquilinaje.

En relación a la calidad del vino, esta seguía siendo irregular debido a que se mantenían ciertas prácticas que eran nocivas para la calidad de esta bebida, una de ellas era el uso de los lagares (*) para obtener el mosto (*), los cuales eran contruidos sobre el suelo y con materiales como la cal y el ladrillo, no contando con normas de aseo óptimas, lo que perjudicaba la calidad del vino.

La producción y comercialización del de vino seguía manteniendo un perfil dedicado al mercado interno, exportándose un porcentaje muy bajo de producción (5% en 1925). Esto producto de que no existía el nivel de organización necesario entre los viñateros para garantizar un producto que no llegara adulterado ni tuviera problemas de etiquetado o envasado al llegar a

destino. Cabe mencionar que durante este periodo no se hacía ninguna diferenciación entre las cepas, solo existía el vino tinto y el vino blanco, además como el consumo era exclusivamente interno comienzan a aparecer una gran cantidad de locales como bares, restaurantes, cantinas, clubes, prostíbulos, etc., donde se consumía vino, lo cual origina, junto a otros fenómenos sociales, un grave problema a nivel nacional: El alcoholismo.

A raíz de este problema (el alcoholismo) , se crean diferentes leyes para frenarlo, las cuales resultan insuficientes . A pesar de que el consumo excesivo de vino era respaldado por el aumento de su producción, también existían otros factores que gatillaban su consumo irresponsable como las condiciones infrahumanas de trabajo y de vida que tenía el obrero en aquel tiempo. Es así que comienzan a surgir voces de protesta, en especial en contra de los viñateros, quienes argumentan la poca educación que tenía la población con respecto al consumo del vino. Esta situación tiene su punto límite en 1938, con la Ley de Alcoholes que restringe la producción de vino y de otras bebidas alcohólicas, promoviendo incluso la erradicación de hectáreas de viñedo, iniciándose una nueva época del vino chileno que es criticada por el estancamiento en cuanto a la producción y estudio del vino.

(*) **Lagar:** Deposito grande donde se muele la uva para extraer el mosto. Antes se molía la uva pisándola; ahora existen prensas.

(*) **Mosto:** Zumo de la uva antes de la fermentación

DESDE 1930 AL 2010

La ley de alcoholes de 1938 fue establecida con el consentimiento de la mayoría de los productores, quienes veían con temor una baja de precios debido a la sobreproducción de vino. Uno de los principales propósitos de esta ley fue la de reducir el consumo de vino por habitante al año, de 90 a 60 litros.

Entre las medidas más notorias que se incluían en esta ley, estaba la de limitar la producción de vino a través de la prohibición de nuevas plantaciones de viñedos. Como consecuencia de esta ley las hectáreas de viñedos plantadas disminuyen de 106.000 ha en 1938 a 92.000 ha en los primeros años de la década del cuarenta. Esta restricción deja de aplicarse a partir de 1957, cuando se observa un aumento en la producción y en la superficie de los viñedos plantados. A pesar de esta nueva disposición, el contexto general refleja un período caracterizado por un estancamiento, siendo un ejemplo notorio el crecimiento de las viñas entre la década del cuarenta y el setenta: *“de 101 mil hectáreas en 1941 se aumentó a solo 106 mil en 1975”*. (7)

En este periodo también se nota un cambio en relación a la estructura administrativa de las viñas tradicionales, que en su mayoría eran empresas familiares, pasando a constituirse en sociedades.

anónimas (*). Otro hecho importante es la aparición de las Cooperativas, que eran agrupaciones de pequeños productores apoyados por el estado de Chile. En la actualidad muy pocas Cooperativas siguen vigentes, entre las cuales se destaca la Cooperativa de Curicó.

Entre las décadas de los cuarenta y los sesenta, la importación de nueva maquinaria es casi nula, debido a que el criterio aplicado por los gobiernos de la época era el de no importar artículos que no fuesen esenciales para el desarrollo del país, situación que afectó notoriamente la producción vitivinícola chilena, por cuanto la dejó en desventaja respecto de los avances ya observados y aplicados en los otros países vitivinícolas del Nuevo Mundo (Estados Unidos, Australia, Sudáfrica y Argentina), los cuales ya habían iniciado este proceso de renovación de maquinarias. En relación al consumo, éste siguió enfocado al mercado interno, existiendo una baja exportación.

Esta realidad cambia drásticamente con el golpe de estado de 1973, ya que se toman medidas que revierten lo realizado a partir de la Ley de Alcoholes de 1938, lográndose derogar la prohibición de plantar viñas en 1974 y promulgándose una nueva Ley de Alcoholes en 1979, la cual libera todas las restricciones de la antigua ley, permitiendo nuevas plantaciones, incentivando el comercio con otros países y autorizando la vinificación de la uva de mesa.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 20 A pesar de los aparentes beneficios de la nueva ley, las libertades concedidas en relación a la producción de vino, sólo llevaron a una saturación del mercado. La sobreproducción de vino (610 millones de litros en 1982), no coincidía con los nuevos hábitos de consumo que iban adquiriendo los chilenos, ya que a partir de la década del setenta se introduce el consumo de nuevos productos alcohólicos, destacándose el caso del whisky. Estos nuevos hábitos se traducen en una baja en el consumo de vino (40.1 litros por habitante). A este respecto cabe mencionar que las exportaciones durante este periodo seguían siendo mínimas (1.7% de la producción anual).

Esta situación se agravó con la crisis económica que afectó al país entre 1982 y 1985, por lo que muchos productores tomaron la decisión de reemplazar la producción de uvas destinadas al vino, por la producción de uva de mesa (consumo directo). No obstante, la apertura económica que experimentó Chile atrae a diversos inversionistas extranjeros del rubro, siendo el caso más famoso el del español Miguel Torres en el Valle de Curicó, quien introdujo nueva tecnología en el sistema de elaboración de vinos, como las cubas de acero inoxidable y la utilización de barricas de madera de Estados Unidos.

(7) Texto citado. Magdalena Le Blanc, *El vino chileno; Una geografía óptima*. Ocho Libros Editores. Santiago 2001. p. 66

(*) Las sociedades anónimas eran solo en el papel, puesto que las familias fundadoras seguían teniendo control de gran parte de las acciones de la viña

4. ELABORACION DEL VINO

PLANTACION DE LA VID

Uno de los factores que influyen en la elaboración de un buen vino es la calidad de la vid que se ha desarrollado. La vid como planta y ser vivo debe cuidarse de las condiciones medioambientales y geográficas del entorno que la rodea. Estos factores son la pendiente del terreno, que controla el asoleamiento que recibe la planta y que interviene también en el drenaje de los suelos; las heladas que ocurren en el año y que influyen en la maduración de la uva. Asimismo, los viticultores y enólogos deben identificar el suelo idóneo para cada cepa, puesto que las cepas blancas crecen mejor en zonas frías, contrariamente a las cepas tintas que necesitan de un clima más cálido.

En Chile las vides se plantan en primavera, cuando las heladas ya han pasado. Es importante mencionar que en el primer año de cosecha no se conseguirán uvas para la elaboración de vino. En el segundo año, las uvas destinadas para producción de vino sólo serán el 20% de la cosecha total. Posteriormente, en el tercer año ese porcentaje será del 80%. Finalmente, durante el cuarto año de cosecha, los viñedos estarán produciendo a capacidad completa. Esta espera se debe a que la planta (vid) necesita de tiempo para adaptarse al clima del lugar.

La modernización introducida por Miguel Torres, fue de a poco asimilada por los productores nacionales, creándose un escenario cada vez más competitivo, produciéndose una fuerte expansión al mercado internacional.

Posteriormente, en la década de los noventa se origina una ampliación del mercado internacional para los vinos chilenos, llegando a lugares tan distantes como Japón, Corea y Taiwán. Durante los noventa también aparecen otro tipo de viñas llamadas “emergentes”, las cuales están enfocadas a entregar una producción de mejor calidad, sin importar las cantidades de vino producidas. Estas viñas apuntan de preferencia al mercado extranjero (exportación). En general, durante esta década existe una clara preocupación en modernizar los sistemas de vinificación y también el de optimizar la calidad del vino chileno, ya que de esta manera podía competir de mejor forma en el mercado internacional, lo que se refleja en el explosivo aumento de las exportaciones de vino chileno, “de 43 millones de litros en 1990 a casi 129 millones en 1995, cifra que equivalía a un tercio de la producción total de 316.7 millones de litros.” **(8)**. La creciente exportación logró frenar la amenaza de la sobreproducción, ya que el consumo anual de vino por habitante en Chile no subía de los 15 litros.

En el siglo XXI se han mantenido estas políticas de modernización, control de calidad y constante investigación, buscando siempre la optimización y originalidad en los vinos chilenos. De esta forma el vino ha logrado ser parte de la imagen país que exporta Chile hacia el mundo.

(8) Texto citado. Magdalena Le Blanc, El vino chileno; Una geografía óptima. Ocho Libros Editores. Santiago 2001. p. 76

Durante la plantación se controla el asoleamiento, el riego (el sistemas más usado es el riego por aspersión (*)) y la poda, que previene de una excesiva sombra y por consiguiente una humedad que es perjudicial para la vid. Al ser este un proceso agrícola existirán preocupaciones relacionadas con la densidad de las plantaciones, las fertilizaciones que se apliquen y los controles fitosanitarios. La vid es una planta trepadora que necesita ser conducida y podada para controlar su crecimiento y normalizar la producción de su fruto. Actualmente en nuestro país los sistemas de conducción más utilizados son el de espaldera y el parronal.

Antes de la década de los ochenta era común la utilización del sistema parronal para conducir la vid, en especial en la zona del Valle Central. A inicios de la década antes mencionada se produce un cambio radical, en relación a las prácticas de vinificación que existían en Chile, observándose una profunda modernización. Entre las transformaciones que se sucedieron está la introducción de la espaldera como sistema de conducción de la vid.

En el sistema de espaldera, las ramas principales del tronco de la vid se ordenan en el sentido del surco de la plantación. Posteriormente, estas ramas se atan a un alambre que está a unos 70 cm del suelo.

Sobre este alambre se sitúan 2 ó 3 alambres más, los cuales mantienen verticales los nuevos brotes. Con este sistema la planta alcanza una altura de 2 metros.

El sistema de espaldera está siendo utilizado ampliamente en las zonas vitivinícolas de Chile y el mundo, debido a los beneficios que presenta. Entre sus ventajas está la de prevenir el ataque de plagas y enfermedades, ya que los brotes están alejados del suelo. Además, este sistema facilita el procedimiento de la cosecha y junto con una orientación apropiada, se logra aumentar la insolación de la planta, logrando que los racimos reciban un mayor aporte de luz solar y de esta forma mejoran su capacidad de maduración.

(* **Riego por aspersión:** Este método de riego presurizado es usado en cultivos de alta densidad como los cereales y hortalizas. Básicamente consiste en aplicar gotas de agua, a modo de lluvia, sobre el suelo. Este tipo de riego es apto suelos permeables e impermeables y para zonas de difícil acceso o de poca disponibilidad de agua.



Fig. Sistema de parrón. Fuente <http://uvaentarija.blogspot.com/2011/>



Fig. Sistema de espaldera. Fuente propia.

POSTERIOR VENDIMIA

La vendimia es el periodo de cosecha de la uva (el fruto de la vid). Esta etapa se inicia cuando la uva ya está madura y lista para su recolección. La vendimia debe realizarse en tiempo seco, ya que la lluvia o el rocío pueden intervenir en la densidad del futuro mosto (el jugo de la uva).

La fecha de inicio de la vendimia depende de varios factores, siendo el más importante el tipo de cepa que se esté cosechando. En Chile las cepas blancas (Chardonnay, Sauvignon blanc, etc.) comienzan su vendimia en febrero, terminando a finales de marzo. En el caso de las cepas tintas (Cabernet sauvignon, Syrah, etc.), su cosecha se realiza entre marzo y abril. Los otros factores que también influyen en el inicio de la vendimia etapa son el clima, el microclima y el estado de sanidad de las uvas.

La cosecha de las uvas pueden ser realizada en forma manual o mecánica, sin embargo la labor realizada por la mano del hombre siempre será más cuidadosa al momento de recolectar las uvas. En nuestro país la vendimia se practica en forma manual, al contrario de Europa, donde la mano de obra es más costosa, obligando a las viñas a utilizar maquinaria para el periodo de cosecha.

Durante esta etapa es muy importante que las uvas lleguen sin daño a la bodega para la siguiente etapa: La Vinificación.



Fig. Labores de Vendimia Fuente: Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 96



Fig. Mesas de selección, donde el grano de la uva es separado de su escobajo o de granos en mal estado. Fuente: Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 98

VINIFICACION_

Este proceso posee varias etapas. La primera se inicia cuando la uva ingresa a bodega, donde se procede a separar el grano de uva del escobajo (la estructura leñosa del racimo). Posteriormente se tritura el grano para extraer su jugo, el cual es llamado mosto. El mosto está compuesto por “agua, azúcares, ácidos, proteínas, aminoácidos, enzimas, vitaminas, minerales y componentes de aroma” (9). Además del mosto, también se extrae una parte sólida denominada orujo, la cual corresponde a la película del grano y las pepas de la uva. Tanto el orujo como el escobajo son utilizados como abono para las vides.

En el proceso de extracción del mosto se debe tener cuidado con no romper las semillas de la uva ni su hollejo, ya que pueden darle un sabor amargo al mosto. Antiguamente para evitar este problema, la obtención del mosto se hacía mediante un proceso llamado **molienda de pies**. En la actualidad existen máquinas que realizan esta labor como la denominada desescobajadora-moledora.

(9) Texto citado. Magdalena Le Blanc, El vino chileno; Una geografía óptima. Ocho Libros Editores. Santiago 2001. p. 208

La segunda etapa de la vinificación es la **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**, la cual consiste en la transformación del azúcar en alcohol. La fermentación alcohólica es posible gracias a las levaduras existentes en el mosto. En la producción de vino la fermentación alcohólica se puede realizar de forma natural, donde no existe ninguna intervención por parte del hombre y sólo se controlan variables como la densidad y la temperatura.

Otro tipo de fermentación alcohólica es la del tipo controlada. En este proceso se manipulan las levaduras, eliminando las de origen natural e incorporando levaduras artificiales, logrando un mejor resultado de forma intencional. Tanto la fermentación de tipo natural como la tipo controlada se realizan en estanques de acero inoxidable llamados cubas.

Los procesos de vinificación del vino tinto y blanco presentan ciertas diferencias entre sí.

VINO TINTO_

En el caso de los vinos tintos la fermentación alcohólica dura de 3 a 7 días, donde el mosto está expuesto a altas temperaturas, entre 25 a 30°C, las cuales permiten la transformación de azúcar en alcohol. Durante este proceso se efectúa el **REMONTAJE**, el cual consiste en extraer el mosto desde la parte inferior de la cuba para posteriormente incorporarlo en su parte superior. El remontaje se realiza dos



Fig. Proceso de Descube en viña Undurraga. Fuente propia

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **24** veces al día y tiene como objetivo el otorgar un mayor color, cuerpo y estructura al vino.

Después del proceso de fermentación alcohólica, el vino pasa por una etapa denominada **MACERACION**. Esta etapa define rasgos importantes del vino como su calidad, color y la cantidad de taninos presentes, es por ello que el tiempo de maceración es distinto en vinos tintos jóvenes (10 días máximo) y vinos con mayor y potencial de guarda, donde el tiempo de maceración puede durar entre 14 y 21 días.

Al finalizar la maceración se procede a filtrar el orujo que aún permanece en el vino. Este proceso se llama **DESCUBE**, el cual se realiza a través de una máquina denominada bomba. Posterior al descube ocurre la **FERMENTACION MALOLACTICA**, donde el ácido málico se transforma en ácido láctico. En esta fase el vino pierde parte de su acidez original, logrando suavizarse y adquiriendo, al mismo tiempo, un especial aroma.

Finalmente las borras y levaduras presentes en el vino tinto son eliminadas, utilizando gelatina, tierras filtrantes e incluso claras de huevo.

VINO BLANCO_

En el proceso de vinificación de los vinos blancos es común que el mosto sea separado de su orujo, debido a que éste último es el responsable de otorgar el color rojo al vino. Posterior a este proceso comienza la fase de **DESFANGADO**, etapa en la cual se eliminan todas las materias solidas

existentes (impurezas). El desfangado se puede realizar mediante decantación, donde el mosto se mantiene en reposo, logrando que las materias solidas puedan sedimentar y descender a un depósito. Otros procesos afines a la limpieza de impurezas son la filtración y el centrifugado

Al mosto, que está libre de impurezas, se le agregan levaduras para continuar con la siguiente parte del proceso: la fermentación alcohólica, donde el vino está expuesto a temperaturas que fluctúan entre los 13° y 20°C. La fermentación alcohólica en los vinos blancos dura aproximadamente 14 días.

En relación a la fermentación maloláctica (FML), solo algunos vinos blancos se someten a este proceso, ya que este tipo de fermentación puede disminuir notoriamente la frescura y el sabor afrutado característico de los vinos blancos. La FML es provocada por bacterias lácticas que están localizadas en el orujo y es por esta razón que el mosto de vino blanco es separado de éste antes de iniciar la fermentación alcohólica. Dentro de los vinos blancos que tienen

fermentación maloláctica está el Chardonnay, el cual pasa por un proceso parcial de FML, adquiriendo de esta forma una textura más cremosa y un sabor más suave.

Después del proceso de vinificación correspondiente, los vinos blancos son trasegados, filtrándose las materias solidas

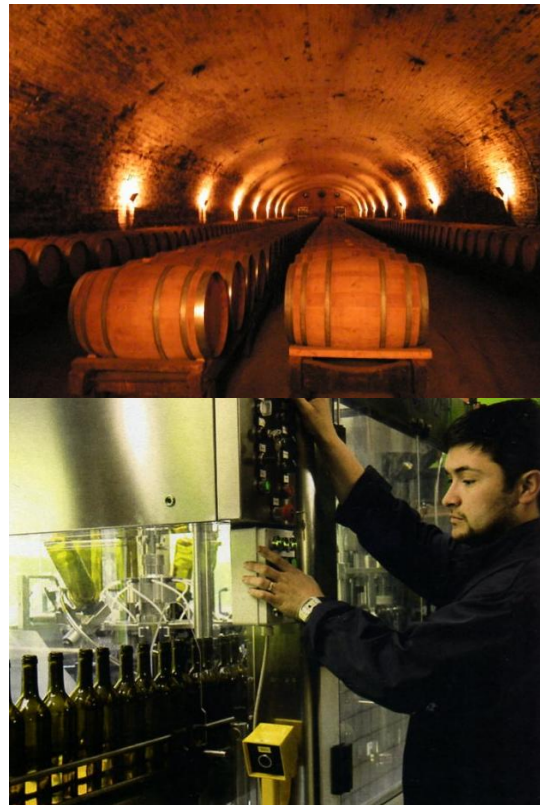


Fig. Etapas de crianza y embotellado. Fuente propia y Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 176

que pudieran existir. Esta operación se realiza con el fin de obtener un producto final que posea estabilidad y claridad.

En general los vinos blancos son inmediatamente embotellados. La única excepción sería el Chardonnay.

CRianza: El vino blanco Chardonnay y la mayoría de los vinos tintos pasan a una etapa de envejecimiento, que es posterior a la vinificación. Este envejecimiento denominado crianza sucede en botellas o en barricas de maderas finas. La crianza permite que el vino evolucione de forma tranquila, adquiriendo una personalidad propia, donde su duración define la calidad del vino que se desea obtener.

En la crianza en barricas la madera redondea al vino y le hace perder astringencia y le permite recibir contribuciones moderadas de oxígeno. En el caso de las barricas de roble, éstas entregan taninos y polisacáridos (azucres), ayudando también en el proceso de fermentación maloláctica y en la evolución de los taninos y azucres presentes en el propio vino. En esta se desarrolla el bouquet del vino.

EMBOTELLADO: En esta etapa el vino es trasvasado a botellas y sellado con corchos, proceso que se conoce como embotellado y que garantiza la conservación de éste. El vino al ser embotellado logra una mayor redondez y madurez aromática.

5. CARACTERÍSTICAS DEL VINO CHILENO.

Al consultarle al sommelier Ricardo Grellet acerca de la identidad de nuestros vinos, éste me respondió que era demasiado pronto para hablar de una identidad definida y única, ya que los viñedos de nuestro país eran muy jóvenes en comparación, por ejemplo, a los viñedos del continente europeo que datan de épocas muy antiguas.

Coincidiendo con aquella afirmación está la propia historia de los vinos chilenos. La calidad por la cual ahora es reconocido internacionalmente sólo fue posible a partir de la década de los ochenta, cuando se inició la modernización de los procesos de producción.

Otro argumento que avala la opinión de Ricardo Grellet es la compleja geografía que existe en Chile, la cual genera una gran variedad de condiciones climáticas que afectan de diferente forma a los viñedos, incluso si son viñedos de un mismo valle. Un ejemplo de aquello es lo que acontece en el Valle de Curicó, donde *“los viñedos de Sauvignon Blanc y Merlot ubicados a 15 kilómetros al este de la ruta 5 Sur, cercanos a la precordillera y bajo condiciones de clima frío, producen vinos más frescos e incitantes que los de la parte central de dicho valle”* (10)

Aunque es difícil definir una identidad clara y única en el vino chileno, también se pueden destacar ciertas cualidades que han sido reconocidas a nivel internacional:

Los vinos, tintos y blancos, poseen una gran frutuosidad y un notable color. Los vinos chilenos también son reconocidos por mantener una calidad constante a través del tiempo, ya que no existen grandes diferencias entre las cosechas de distintos años, debido a que siempre las cosechas son buenas o muy buenas. Otra cualidad detectada en los últimos 30 años es la frescura que poseen tanto los vinos tintos y blancos.

Los vinos tintos chilenos se destacan por su suavidad y su buena estructura y cuerpo. Generalmente un vino tinto nacional no es áspero, ni ácido ni vegetal. En el caso de los vinos blancos, éstos se caracterizan por su acidez firme, su sabor a fruta fresca y su complejo aroma. Los vinos blancos y tintos chilenos deben consumirse jóvenes, particularmente en el caso de los vinos tintos, donde sus taninos maduran muy rápido, por lo que no se recomienda una guarda muy prolongada (3 años máximo).

A pesar de la diversidad de viñedos existentes en el país, existe un común denominador entre las vides de Chile: Son prefiloxeras, lo cual significa que nunca fueron afectadas por la enfermedad de la

filoxera y, por consiguiente, nunca han requerido de ningún tipo de injertos, siendo vides plantadas sobre sus propias raíces. Estas vides gozan de una alta productividad unitaria, generando una conveniente relación/precio.

En los valles vitivinícolas de Chile el uso de pesticidas sólo se requiere cuatro veces al año, a diferencia de Europa que hace uso de los pesticidas, en promedio, quince veces anualmente. Este hecho demuestra el nivel de sanidad casi orgánico que poseen los vinos de nuestro país, quienes casi no poseen residuos químicos en su composición.

GEOGRAFIA PRIVILEGIADA.

Las cualidades antes mencionadas son el resultado de un trabajo dedicado por partes de las viñas del país, las cuales aprovechan las condiciones excepcionales que ofrece Chile para el cultivo de la vid. Este escenario ideal para cualquier viticultor o enólogo está determinado por la geografía privilegiada que posee nuestro país, destacándose la presencia del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes, quienes ejercen una gran influencia en la viticultura chilena.

(10) Texto citado. Hernández, Alejandro. Chile Vitivinícola: Un país andino con vista al mar. Edición Vitivinícola Los Reyes. Santiago de Chile 2006. Pág. 36.

En conjunto, tanto la Cordillera de los Andes como el Océano Pacífico, son importantes barreras naturales que logran impedir el ingreso de insectos, plagas y hongos perjudiciales para el cultivo de la vid, permitiendo que las uvas logren madurar en un estado de sanidad casi perfecto. Asimismo, el clima de los valles vitivinícolas, el cual se caracteriza por una concentración de lluvias en invierno y una estación estival seca de gran luminosidad y amplitud térmica, es el resultado de las influencias de las Cordillera y el Océano Pacífico.

INFLUENCIAS DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES.

Este elemento geográfico determinante en la viticultura chilena manifiesta su influencia a través del clima y los suelos de los valles vitivinícolas.

En relación al clima, la Cordillera de los Andes ejerce un efecto de calentamiento en invierno y primavera, donde un movimiento de aire cálido, proveniente desde el interior de la cordillera, circula rápidamente desde las laderas hacia el valle. Este aire caluroso y seco (denominado *Raco* en el Maipo Alto) anticipa y beneficia la brotación de las parras.

Durante el verano se produce un efecto de enfriamiento originado por la pérdida de calor en las laderas durante la noche. Al enfriarse el aire, éste se vuelve más denso

y pesado, deslizándose hacia los valles. Este aire frío, llamado “viento de ladera”, provoca una mayor oscilación térmica, la cual favorece positivamente a la maduración de uvas de alta calidad enológica y de gran concentración.

Los suelos vitivinícolas se desarrollaron en gran parte por la actividad aluvial y coluvial (arrastre de materiales por el agua) que ocurrió desde las laderas de la cordillera hacia el valle. Estos suelos se caracterizan por ser heterogéneos en su composición, identificándose varios tipos de roca. Los distintos tipos de suelo, donde están plantados los viñedos, explican en parte la diversidad de vinos que se elaboran en Chile.

INFLUENCIAS DEL OCEANO PACIFICO.

Está presente en toda la costa chilena. Además del rol que cumple como barrera natural de pestes y hongos, el Océano Pacífico permite el cultivo de la vid en lugares áridos, por ejemplo el Valle del Limarí. Las frías aguas de la corriente de Humboldt crean brisas matinales que ascienden sobre la Cordillera de la Costa, refrescando el Valle Central

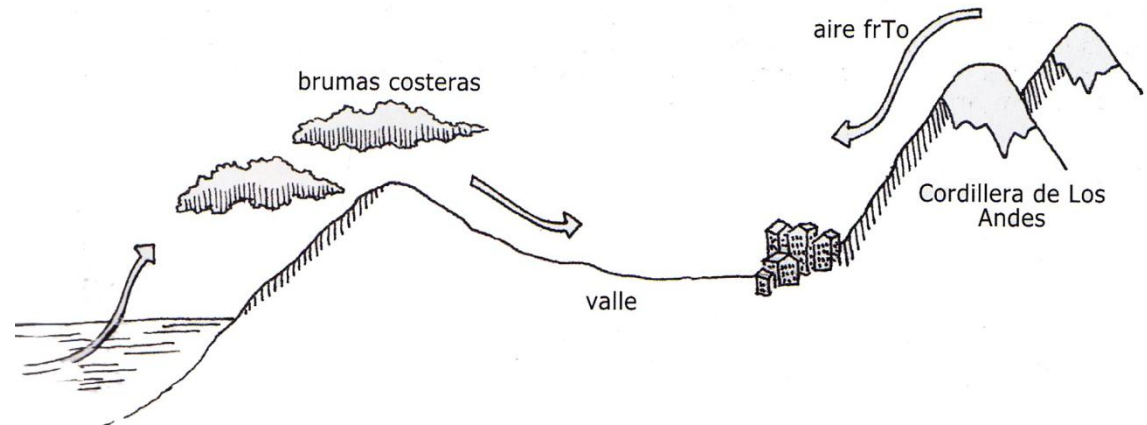


Fig. Influencia de la Cordillera y el Océano en los valles vitivinícolas de Chile. Fuente: Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 85

6. LOS VALLES DE CHILE. DENOMINACION DE ORIGEN.

Una de las cualidades más representativas del país es su diversidad de paisajes, dado por la peculiar geografía que posee el territorio nacional y de los diferentes tipos de climas que existen. Estos antecedentes ayudan a crear una gran variedad de vinos, reconociéndose diferentes lugares, con vinos y sabores asociados, los cuales han sido ordenados a través del Decreto N°464, promulgado el 26 de mayo de 1995. Este Decreto, divide a Chile, en cinco Regiones Vitivinícolas que a su vez se dividen en quince Subregiones, ocho zonas y cincuenta y un áreas. Estas Regiones están ordenadas de norte a sur, basándose en los cambios geográficos y climáticos que poseen las distintas Regiones, además de clasificarlas de acuerdo a la división administrativa vigente.

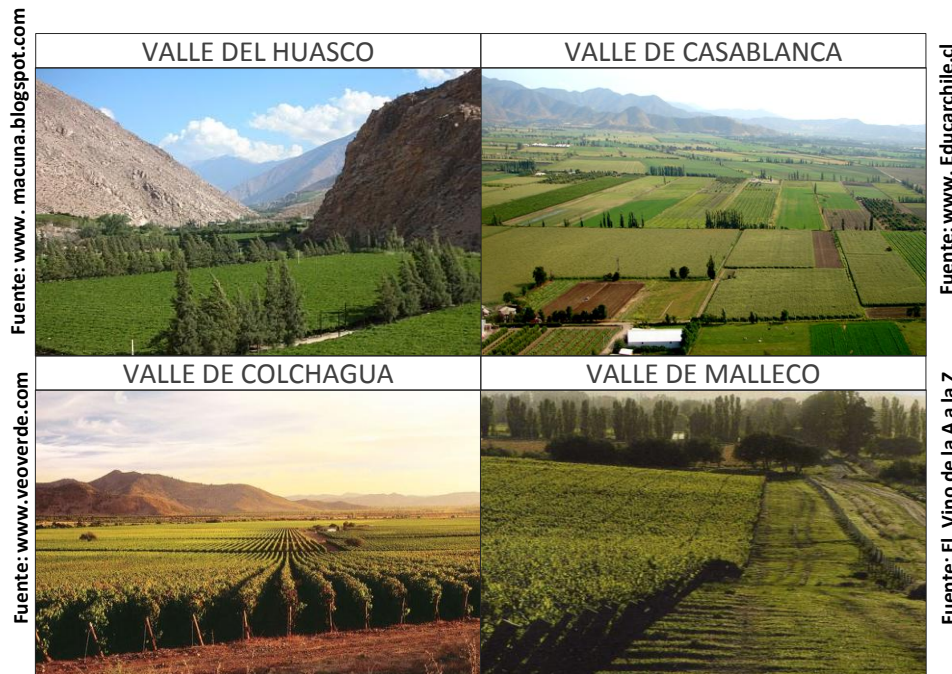
Uno de los propósitos de este Decreto es beneficiar a las regiones productoras de vino, utilizando el concepto de **“DENOMINACIÓN DE ORIGEN”** que esta *“basado en el modelo francés de Appellation d’Origine Contrôlee, este método categoriza la calidad de un vino destacando su calidad en función de su origen (D.O.). En teoría mientras más delimitado sea su origen (D.O.) de más calidad debe ser el vino.”* (11). Es por ello que las Regiones, Subregiones, Zonas y Áreas son Denominaciones de Origen (D.O.) que pueden ser señaladas en las etiquetas de los vinos.

Las características de un vino llegan a ser irrepetibles, cuando sus cualidades han sido moldeadas por su entorno y el trabajo del hombre, otorgándole una identidad única que es protegida mediante las Denominaciones de Origen, un ejemplo es el caso de la región de Burdeos (Francia), donde la calidad y cualidad de sus vinos Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc es reconocida a nivel mundial

Las Denominaciones de origen promueven identidad y calidad, debido a una serie de exigencias que se deben cumplir para que un vino pueda utilizar esta expresión.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 28

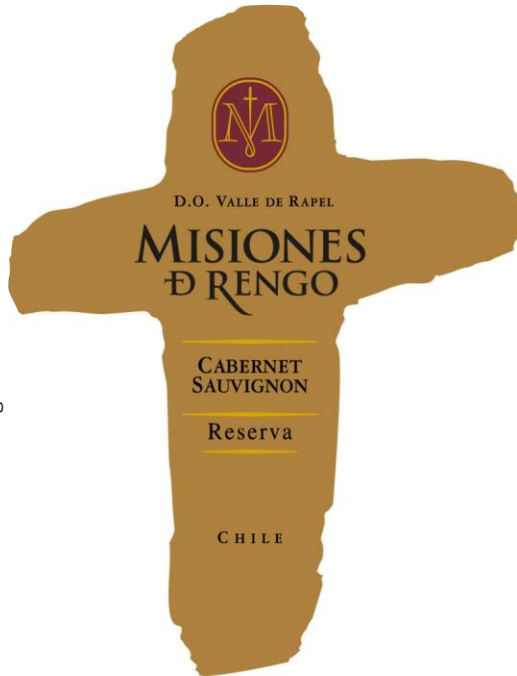
Las Denominaciones de Origen fueron creadas con el fin de *“...proteger al consumidor y productor, ya sea evitando la imitación de productos la competencia desleal de productores que elaboren vinos a menor precio y la carencia de seguridad, tanto en la calidad como autenticidad del producto, con ello se resguarda el prestigio de un producto, se facilita su presencia en el mercado, mejora su comercialización y estimula a los productores a plantar y experimentar con nuevas cepas en los territorios que tienen zonificación vitivinícola”* (12.)



(11) Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 108

(12) Álvarez, Carmen. “Derecho del Vino: Denominaciones de Origen”. Santiago 2001, Jurídica de Chile. Pp.93

Según el Decreto 464, los vinos se clasifican en tres categorías, de acuerdo a si tienen o no Denominación de Origen.



Fuente: www.misionesderengo.cl

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Son vinos que provienen de alguna de las Regiones Vitivinícolas mencionadas en el Decreto 464. (Región de Atacama, Región de Coquimbo, Región de Aconcagua, Región del Valle Central y Región del Sur). Un vino con Denominación de Origen debe tener un 75 por ciento o más de vino producido por la región vitivinícola señalada, el porcentaje faltante será vino

producido por la región vitivinícola señalada, el porcentaje faltante será vino elaborado por terceros productores certificado por el SAG u otra institución que tenga la autorización de éste último. Estos vinos deberán ser envasados dentro de Chile y su comercialización solo será a través de unidades de consumo. Se considera vinos con Denominación de Origen las mezclas de hasta 3 variedades, donde la proporción mínima de alguna de las cepas sea del 15%. Al etiquetar este tipo de vinos se debe señalar la ubicación geográfica correspondiente, precedida de la expresión “Denominación de Origen” o las iniciales “D.O.”

VINOS SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Son vinos elaborados con uvas de cualquier región del país y con cepas indicadas en la etiqueta, pudiendo incluir en está, la expresión “Vino Elaborado con Cepajes Tradicionales”. Al mencionar información acerca de la cepa y el año, se debe considerar que el 75 por ciento del vino sea de la cepa y el año de cosecha indicado en la etiqueta. En el caso de las mezclas, las etiquetas señalan hasta 3 variedades, nombradas en orden decreciente de importancia (izquierda a derecha), donde el porcentaje mínimo de participación de una variedad será mayor o igual al 15 por ciento. Las mezclas deberán ser exclusivamente entre vinos sin Denominación de Origen.

Fuente: www.abinternational.com.ar



VINOS DE MESA

Producidos con uva de mesa. En la etiqueta de este tipo de vino, debe estar señalada la expresión “Vino de Mesa”, con caracteres que no deben ser inferiores a los 10 milímetros, ni al 4% de la altura de la etiqueta, donde puede estar señalada la información referente a localidad o ciudad donde se envasó el producto, sin embargo estos caracteres deberán ser de un tamaño igual o inferior a la mitad de los utilizados para escribir “Vino de Mesa”, además no se puede mencionar datos acerca de la cepa, el año de cosecha ni de su calidad, solo se podrá señalar la marca comercial del vino



REGIONES VITIVINÍCOLAS	SUBREGION	ZONA	ÁREA	
Región de Atacama	Valle de Copiapó			
	Valle de Huasco			
Región de Coquimbo	Valle de Elqui		-Vicuña , Paigüano	
	Valle de Limarí		-Ovalle, Monte Patria , Punitaqui	
	Valle del Choapa		-Rio Hurtado, Salamanca , Illapel	
Región de Aconcagua	Valle del Aconcagua		-Panquehue	
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda	-San Juan, Valle de Marga-Marga	
	Valle Casablanca			
Región del Valle Central	Valle del Maipo		-Santiago, Pirque, Puente Alto, Buin, Isla de Maipo, Talagante, Melipilla, Alhué, María Pinto	
		Valle del Rapel	Valle del Cachapoal	-Rancagua, Requínoa, Rengo, Peumo
		Valle del Rapel	Valle de Colchagua	-San Fernando, Chimbarongo Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Lolol, Marchigüe
	Valle de Curicó	Valle del Teno		-Rauco, Romeral
		Valle del Lontue		-Molina, Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro		-Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael
		Valle de Loncomilla		-San Javier, Villa Alegre Parral, Linares
		Valle del Tutuvén		-Cauquenes
	Región del Sur	Valle del Itata		-Chillan, Quillón, Portezuelo, Coelemu
Valle del Biobío			-Yumbel -Mulchén	
Valle del Malleco			-Traiguén	

Fig. .1 Mapa Regiones vitivinícolas de Chile según Decreto 464. Fuente : www.morande.cl/esp/pdf/Morande_RegVit_Esp.pdf

7. REGIONES VITIVINICOLAS.

UBICACIÓN: IV Región de Coquimbo.

SUPERFICIE PLANTADA: 508 há

Cepas plantadas.

Cabernet Sauvignon - Merlot

Carmenere - Chardonnay

LATITUD: 29° 54'-30° 00' Sur

LONGITUD: 70° 35' - 71° 15' Oeste

CLIMA: Semiárido influido por el anticiclón del Pacífico. Oscilación térmica que no pasa los 6°C. Casi no hay humedad ambiental, la media anual es de 14,7°C

PRECIPITACIONES: 118.4 mm anuales.

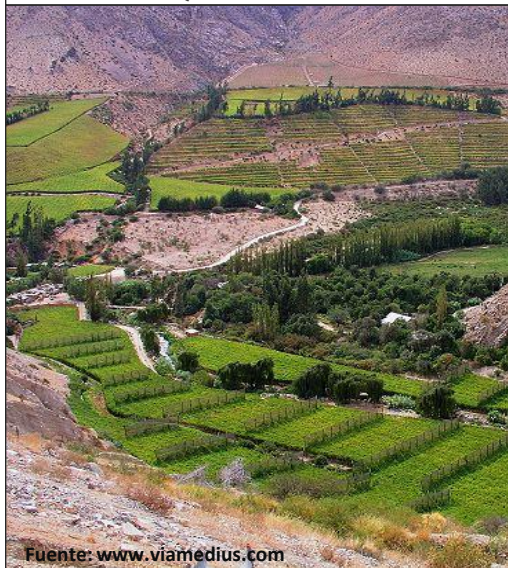
HISTORIA: Este valle se ha caracterizado tradicionalmente por su producción de pisco. La producción de vino comienza en 1995, cuando la empresa pisquera Capel decide elaborar vino en el valle del Elqui, sin embargo existían dificultades climáticas como la escasez de agua y las altas temperaturas, solucionados aquellos obstáculos se aprovecharon otras variantes climáticas positivas como la luz permanente, la poca lluvia y suelos de escasa fertilidad que cultivan una uva muy concentrada. La producción de vino en el valle aun es reducida.

VINOS: Las neblinas matinales y otros factores del clima crean vinos de poca suma calórica y de acidez refrescante.

GEOGRAFIA: Es un valle encajonado que recibe la influencia del Océano Pacífico. La principal fuente de regadío proviene del embalse Puclaro que alimenta a los viñedos existentes y a otras zonas agrícolas.

SUELO: Suelos de escasa fertilidad.

VALLE DEL ELQUI



Fuente: www.viamedius.com

VALLE DE LIMARÍ



Fuente: www.tabali.cl

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 31

VALLE DEL LIMARÍ

UBICACIÓN: IV Región de Coquimbo.

SUPERFICIE PLANTADA: 1.667 há

CEPAS PLANTADAS.

Cabernet Sauvignon - Merlot

Carmenere - Chardonnay

LATITUD: 30° 28'-30° 58' Sur

LONGITUD: 70° 54' - 71° 31' Oeste

CLIMA: Semiárido influido por el anticiclón del Pacífico. Oscilación térmica que no pasa los 6°C. Casi no hay humedad ambiental, la media anual es de 14,7°C

PRECIPITACIONES: 100 mm anuales.

HISTORIA: Este valle nació a mediados de los 90', a pesar de que existían viñedos antes de esa fecha, estos estaban destinados exclusivamente a la producción de pisco.

VINOS: La mayoría de los viñedos están más cerca del Océano Pacífico, por lo que la influencia del mar se hace notar en la calidad de los vinos finos, que destacan por ser frescos, aromáticos y frutosos.

GEOGRAFIA: Los viñedos de este valle se cultivan en terrazas, aprovechando una topografía abierta que va desapareciendo a medida que se acerca a la Cordillera de Los Andes, donde los cordones montañosos se van encajonando.

Las fuentes de regadío son el río Elqui, Choapa y el embalse La Paloma.

SUELO: Existen dos tipos de suelo: el de origen aluvial, que es fino y arcilloso y otro que es aluvio-columbial con piedras canteadas y angulosas

VALLE DEL ACONCAGUA

UBICACIÓN: V Región de Valparaíso

SUPERFICIE PLANTADA: 1.098 há

CEPAS PLANTADAS.

Cabernet Sauvignon - Merlot

Syrah - Carmenere

LATITUD: 32° 45' Sur

LONGITUD: 70° 43' Oeste

CLIMA: Templado cálido. La temperatura media anual es de 14,2°C. La amplitud térmica diaria en verano fluctúa entre 15° y 20°C. Los días nublados son escasos.

PRECIPITACIONES: 214 mm anuales.

HISTORIA: Este valle posee una antigua tradición vitivinícola, sin embargo en la década de los 50', el cultivo de la vid se orienta a la uva de mesa, esta situación cambiaría a comienzos de los 80' cuando se vuelve a la producción de vinos de alta calidad.

VINOS: Los vinos tintos son los más apreciados de este valle.

GEOGRAFIA: En esta zona se expresan claramente las variantes geográficas propias de nuestro país como la Cordillera de los Andes, la Depresión Intermedia y la Cordillera de la Costa, por esta misma razón, existen vinos de diversas características.

Su río asociado y principal fuente de regadío, es el río Aconcagua, que nace en los márgenes de la montaña, a quien debe su nombre y es a la vez la montaña más alta de Sudamérica: El Aconcagua.

SUELO: Ideal para el cultivo de la vid, estos suelos poseen una excelente permeabilidad. El subsuelo posee características calcáreas



VALLE DE CASABLANCA

UBICACIÓN: Ruta 68, a 60 km de Santiago

SUPERFICIE PLANTADA: 4.142 há

CEPAS PLANTADAS.

Chardonnay - Sauvignon Blanc

Pinot Noir - Merlot

LATITUD: 33° 20' Sur

LONGITUD: 71° 20' Oeste

CLIMA: Frío, marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt. Hay humedad permanente por la niebla matinal que suaviza las condiciones térmicas. La oscilación térmica fluctúa entre los 20°C y 25°C.

PRECIPITACIONES: 450 mm anuales.

HISTORIA: A principios de los 80' se descubrió como zona apta para el cultivo de la vid, sin embargo existieron numerosos obstáculos iniciales, como la poca fertilidad de los suelos y las heladas en invierno, a pesar de esta realidad, las viñas sacaron partido de estas debilidades, creando y otorgando una nueva personalidad a los vinos blancos chilenos, que no poseían buena fama.

VINOS: La cercanía al mar moldea un clima ideal para el cultivo de cepas de variedad blanca, donde la suma calórica es menor y la cosecha es tardía.

GEOGRAFIA: Emplazado en el lado occidente de la Cordillera de la Costa.

Este valle no depende de un río para el riego, ya que se alimenta de aguas subterráneas.

SUELOS: carecen de napas freáticas, lo que permite irrigar lo justo y necesario. Hay diferentes tipos desde arcillas evolucionadas y negras hasta maicillos amarillos.

VALLE DE SAN ANTONIO

UBICACIÓN: V Región de Valparaíso (120 km de Santiago)

SUPERFICIE PLANTADA: 327 há

CEPAS PLANTADAS

Chardonnay - Pinot Noir - Sauvignon Blanc

LATITUD: 33° 30' - 33° 40' Sur

LONGITUD: 71° 40' - 71° 50' Oeste

CLIMA: Estepa fría debido a la cercanía al mar. Presenta nubosidad abundante, lluvias invernales, brisas marinas y vientos del Pacífico suavizados por leves lomas que regulan su intensidad.

PRECIPITACIONES: 600 mm anuales.

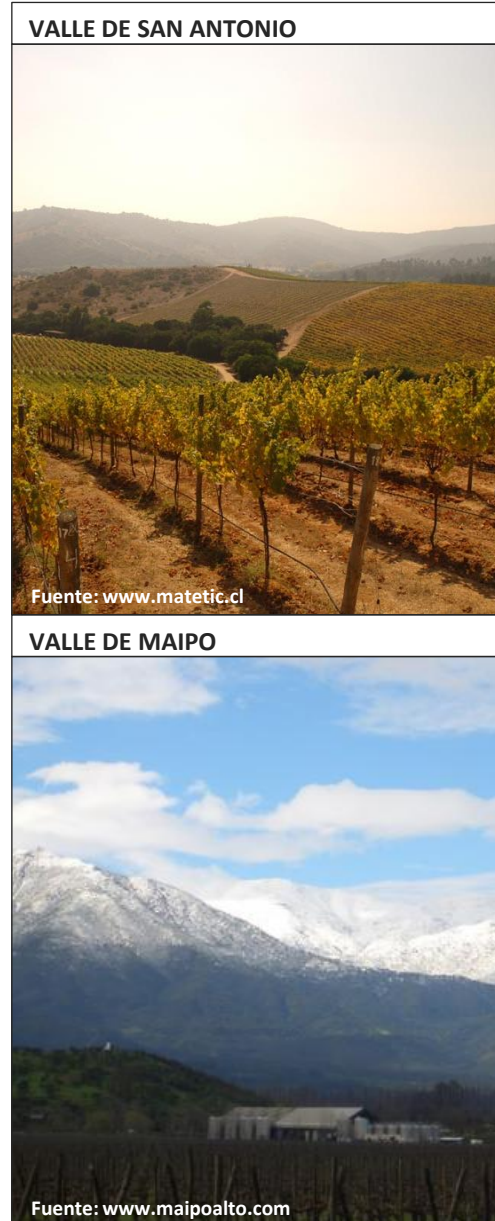
HISTORIA: Los primeros viñedos se cultivaron a partir del año 1997. Este valle, que originalmente estaba destinado a la producción de trigo, sorprendió al producir vinos únicos y de gran calidad.

VINOS: La influencia del mar retarda la madurez de las uvas, produciendo vinos como el Chardonnay, Sauvignon blanc y Pinot noir que llegan a ser frescos, frutuosos, cítricos y minerales

GEOGRAFIA: Ubicado al occidente de la Cordillera de la Costa, sin embargo está emplazado en forma paralela al Océano Pacífico.

Este valle no presenta fuentes de regadío propias. Los viñedos se riegan gracias a una cañería, de ocho kilómetros de extensión que llega al río Maipo.

SUELO: Son muy variados, arcillosos y secos.



VALLE DE SAN ANTONIO

VALLE DE MAIPO

Fuente: www.matetic.cl

Fuente: www.maipoalto.com

VALLE DE MAIPO.

UBICACIÓN: Región Metropolitana de Santiago.

SUPERFICIE PLANTADA: 10.800 há

Cabernet Sauvignon - Merlot

Chardonnay - Carménère - Sauvignon Blanc

LATITUD: 32° 55' y 34° 19' Sur

LONGITUD: 69° 47' y 74° 43' Oeste

CLIMA: Clima templado cálido con lluvias invernales y una estación seca prolongada (7 a 8 meses). La Cordillera de los Andes influye en una mayor oscilación térmica, beneficiando la producción de vino.

PRECIPITACIONES: 330 mm anuales.

HISTORIA: Este valle acoge a la mayoría de las viñas “tradicionales” de Chile, como Cousiño Macul, Concha y Toro, entre otras. Actualmente estas viñas son importantes polos de atracción turística de la Región Metropolitana, combinando tradición y modernidad. Existen también viñas denominadas “boutiques”, que se dedican a elaborar vinos finos y de alto costo.

Este Valle produce vinos con uvas de otras regiones del país.

VINOS: El vino característico de este Valle es el Cabernet Sauvignon que según su proximidad o lejanía de la Cordillera de los Andes, puede ser descrito como fresco o denso.

GEOGRAFIA: Esta zona se caracteriza por lo definido de su relieve geográfico. Los viñedos se emplazan en la Depresión Intermedia del Valle o en el piedemonte de la Cordillera de Los Andes.

SUELO: Son de origen aluvial, es plano y textura arcillosa - limosa, además posee una óptima permeabilidad y rico en minerales.

VALLE DEL CACHAPOAL

UBICACIÓN: VI Región del Libertador General O'Higgins.

SUPERFICIE PLANTADA: 10.889 há

CEPAS PLANTADAS.

Cabernet Sauvignon - Merlot - Carménère
Sauvignon Blanc - Chardonnay

LATITUD: 34º Sur

LONGITUD: 72º Oeste

CLIMA: Mediterráneo sub húmedo, parcialmente influido por el anticiclón del océano Pacífico. Posee una amplitud térmica de 15,9 °C.

PRECIPITACIONES: 430 mm anuales.

VINOS: El vino que más destaca es el Cabernet Sauvignon

GEOGRAFIA: Los viñedos se ubican en los faldeos de la Cordillera de los Andes y en una de las zonas más calurosas del Valle Central, cercana al lago artificial del Rapel, aquí la Cordillera de la Costa aminora las influencias del pacífico (brisa fría) y aumenta la temperatura del valle.

El río que alimenta este valle es el Cachapoal que junto al Tinguiririca forman el río Rapel, en el sector de La Junta (comuna de Pichidegua).

SUELO: Son suelos de profundidad media y buen drenaje. La textura de estos suelos es franca a franco-arcillosa-limosa.

VALLE DE CACHAPOAL



Fuente: www.lagardebezana.cl

VALLE DE COLCHAGUA



Fuente: www.survino.com

VALLE DE COLCHAGUA

UBICACIÓN: VI Región del Libertador General O'Higgins.

SUPERFICIE PLANTADA: 23.368 há.

CEPAS PLANTADAS.

Cabernet Sauvignon - Merlot - Carménère
Chardonnay - Syrah

LATITUD: 34º 15' y 34º 50' Sur

LONGITUD: 72º 00' y 70º 15' Oeste

CLIMA: Templado cálido, donde la temperatura promedio es de 22°C. La oscilación térmica llega a 20°C en verano donde los vientos del sur y suroeste elevan la amplitud térmica

PRECIPITACIONES: 600 mm anuales.

HISTORIA: Este valle es uno de los más reconocidos en el país y en el extranjero, al ser el primer valle en contar con una Ruta del Vino, inaugurada en el año 1997, y que ha recibido numerosos reconocimientos por su organización y los atractivos que ofrece como el Tren del Vino y viñas con bellas bodegas.

VINOS: Los vinos más destacados de este valle son el Carmenere, Malbec y el Syrah.

GEOGRAFIA: Gran parte de los viñedos de esta zona están ubicados al interior del Valle de Colchagua, extendiéndose de este a oeste, donde existen diferentes condiciones climáticas según la proximidad o lejanía con la Cordillera de los Andes.

El Valle de Colchagua se genera en torno al río Tinguiririca.

SUELO: La mayoría de los suelos de este valle son profundos y poseen una alta fertilidad

VALLE DEL CURICÓ.

UBICACIÓN: VII Región del Maule.

SUPERFICIE PLANTADA: 19.091 há

CEPAS PLANTADAS.

Cabernet Sauvignon - Sauvignon Blanc

Merlot - Chardonnay

LATITUD: 34º 41' y 35º 25' Sur

LONGITUD: 70º 20' y 72º11' Oeste

CLIMA: Mediterráneo moderado, oscilación térmica óptima (hasta 15°C). La presencia de la Precordillera aminora el efecto del Océano Pacífico, que disminuye la oscilación térmica.

PRECIPITACIONES: 720 mm anuales.

HISTORIA: La producción vitivinícola es la actividad agrícola más importante de la zona. Este valle acoge a la primera viña extranjera en llegar al país a principios de los 80': La viña de Miguel Torres.

VINOS: Este valle produce el 60% del Sauvignon Blanc del país. Este valle se caracteriza por su diversidad de cepas

GEOGRAFIA: La mayoría de los viñedos están emplazados a ambos lados de la Ruta 5 Sur, donde su cercanía o lejanía con la Cordillera de los Andes, moldea diferentes climas y diferentes clases de vinos, generando desde vinos frescos a vinos maduros y suaves.

Este valle posee diferentes calidades de suelo que son alimentados por dos fuentes de regadío de fácil accesibilidad: Los ríos Teno y Lontué,

SUELO: Son de características planas, erosionados, ricos en minerales y con una buena permeabilidad



VALLE DE CURICÓ

Fuente: www.rutadelvinocurico.cl

VALLE DE MAULE

Fuente: www.picasaweb.google.com

VALLE DEL MAULE

UBICACIÓN: VII Región del Maule (260 km de Santiago)

SUPERFICIE PLANTADA: 31.483 há

Cabernet Sauvignon – País – Merlot

LATITUD: 34º 58'Sur

LONGITUD: 71º 14' Oeste

CLIMA: Mediterráneo sub húmedo. Tiene una larga estación seca y lluvias que se concentran en invierno. La media anual es de 14°C y la amplitud térmica fluctúa entre los 15°C y 18°C.

PRECIPITACIONES: 730 mm anuales.

HISTORIA: Este valle representa la mitad de los viñedos del país. Es un valle de tradición vitivinícola, donde existe una importante producción de vino de cepa “País”, siendo este valle uno de los últimos sectores donde se produce este vino que se caracteriza por su cultivo de secano (su regadío proviene exclusivamente de las lluvias).

VINOS: Los tintos producidos en este valle son fuertes y de gran carácter, aunque por la diversidad de climas, existen vinos tintos frescos y jóvenes.

GEOGRAFIA: Los viñedos están presentes desde los márgenes de la Cordillera de los Andes hasta sectores cercanos al Océano Pacífico.

La principal fuente de regadío es el río Maule.

SUELO: Son de origen aluvial y volcánico, poseen un buen drenaje y son ácidos y arcillosos.

VALLE DE ITATA

UBICACIÓN: VIII Región del Bio Bío.

SUPERFICIE PLANTADA: 10.504 há

CEPAS PLANTADAS:

Moscatel de Alejandría - País - Cabernet Sauvignon - Chardonnay

LATITUD: 37° 08' - 37° 20' Sur

LONGITUD: 71° 36' - 72° 41' Oeste

CLIMA: Mediterráneo Húmedo. Oscilación térmica que fluctúa entre los 20°C.

PRECIPITACIONES: 1.107 mm anuales.

HISTORIA: Lugar donde se originó la vitivinicultura chilena. Una de las características de este valle es mantener tradiciones vitivinícolas de antaño, donde es común ver a pequeños productores que elaboran vino de forma tradicional y para el consumo familiar.

VINOS: Son pocos los vinos finos elaborados en este valle, sin embargo la cepa Cabernet sauvignon está ganando cada vez mas terreno.

GEOGRAFIA: Emplazado alrededor de la ciudad de Chillán , es considerado uno de los valles vitivinícolas más meridionales de Chile. La mayoría de los cultivos son de tipo secano, sin embargo el río Itata también se considera como fuente de regadío.

SUELO: Suelo arcilloso.

VALLE DEL BIO BÍO

UBICACIÓN: VIII Región del Bio Bío.

SUPERFICIE PLANTADA:

CEPAS PLANTADAS.

País - Moscatel de Alejandría - Pinot Noir - Cabernet Sauvignon

LATITUD: 36° 26' Sur

LONGITUD: 73° 00' Oeste

CLIMA: Templado lluvioso con influencia mediterránea.

VALLE DE ITATA



Fuente: www.casasdeginer.cl

VALLE DEL BIO BÍO



Fuente: www.agustinos.cl

VALLE DEL MALLECO



Fuente: www.vinosycopas.com

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 36

PRECIPITACIONES: 1.000 mm anuales.

HISTORIA: El principal productor de vino corriente, donde la mayoría de los viñedos cultivan la cepa “País”, surtiendo con uvas corrientes a las “viñas grandes”.

VINOS: Los vinos que se dan en este valle son el Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

GEOGRAFIA: Este valle está localizado al poniente de la Cordillera de Nahuelbuta, que protege a los viñedos de la humedad procedente del Océano Pacífico.

La mayoría de los cultivos utiliza el sistema de Secano. Las viñas que necesitan regadío, lo obtienen del río Bio Bio.

SUELO: Suelo arcilloso.

VALLE DEL MALLECO

UBICACIÓN: VIII Región del Bio Bío.

SUPERFICIE PLANTADA: 17 há

CEPAS PLANTADAS: Chardonnay

LATITUD: 38° 20' Sur

LONGITUD: 73° 00' Oeste

CLIMA: Templado lluvioso con influencia mediterránea. Amplitudes térmicas significativas.

PRECIPITACIONES: 1.000 mm anuales.

HISTORIA: La producción de vino comienza en el año 1992, con las primeras plantaciones de Chardonnay.

VINOS: Esta zona ha demostrado aptitudes para la elaboración de Pinot noir y Chardonnay.

GEOGRAFIA: El valle más austral de las Regiones Vitivinícolas de Chile, está ubicado en pleno valle longitudinal.

El río Malleco es la principal fuente de regadío.

SUELO: Suelo arcilloso.

8. DIFUSION DEL VINO EN CHILE

En las últimas décadas, el vino chileno comenzó a adquirir fama debido a su alta calidad y su precio asequible. Este prestigio, reconocido internacionalmente, provocó un interés a nivel país por saber más acerca de los aspectos concernientes a esta bebida (su proceso de elaboración, su historia, la forma en la cual debe consumirse, etc.). Es por ello, que a partir de la década de los noventa, comenzaron a aparecer circuitos turísticos como las rutas del vino, instituciones como la Asociación de Sommeliers de Chile, tiendas dedicadas a la venta de vinos (*El Mundo del Vino y Wain*), revistas especializadas (*La Cav, Wain, Platos y Copas*), programas de televisión (*Mosto, Canal 13 Cable*) y programas de radio (*Noche de Copas, Radio Cooperativa*).

Todo lo mencionado anteriormente corresponde a las vías de difusión que posee el vino en nuestro país. Dentro de aquella lista destacan las rutas del vino, ya que presentaron una forma diferente de hacer turismo, donde lo importante “*no son las metas de los viajes, sino los trayectos los que suscitan el mayor interés de los paseantes*” (13).

El exitoso ejemplo de la ruta del vino de Napa Valley (California, EE.UU) hizo surgir el interés por realizar este mismo proyecto en los valles vitivinícolas del país. Las primeras rutas del vino de Chile fueron las

del Valle de Rapel y la de Villa Alegre en San Javier. Actualmente, las principales rutas del vino son la del Valle de Casablanca, Valle de Colchagua, Valle del Curicó y Valle del Maule.

El proyecto de las rutas del vino es una iniciativa de turismo enológico, donde instituciones públicas y empresas del rubro consiguen aunar esfuerzos para difundir los vinos de un determinado valle. En torno a las rutas del vino se crea una infraestructura de apoyo conformada por actividades y servicios diversos como hoteles, restaurantes, museos, tiendas, etc.

En las rutas del vino se consigue combinar, al mismo tiempo, aspectos educativos y recreacionales, ya que no sólo se conocen las viñas pertenecientes al valle, sino que también, se logra aprender más acerca de la historia, la cultura, la gastronomía y las costumbres del lugar. Además, las rutas del vino permiten la celebración de otro evento importante para la difusión del vino a nivel nacional: La Fiesta de la Vendimia.

...” *Es un modo de rendir culto, hacer una celebración al campo, que es el que al final nos da su fruto y nos permite seguir adelante*”, afirma Miguel Torres (Presidente ejecutivo de Viña Torres) (14)

(13) Felsenhardt, Cristina. Nuevas geometrías en viejos paisajes. Revista ARQ, n° 54 “Vinos y Bodegas”. Ediciones ARQ, Julio 2003, pág. 12

(14) Texto citado. Vendimia para todos. Revista Mercado Mayorista, Suplemento, Diario Las Últimas Noticias, 21 de marzo

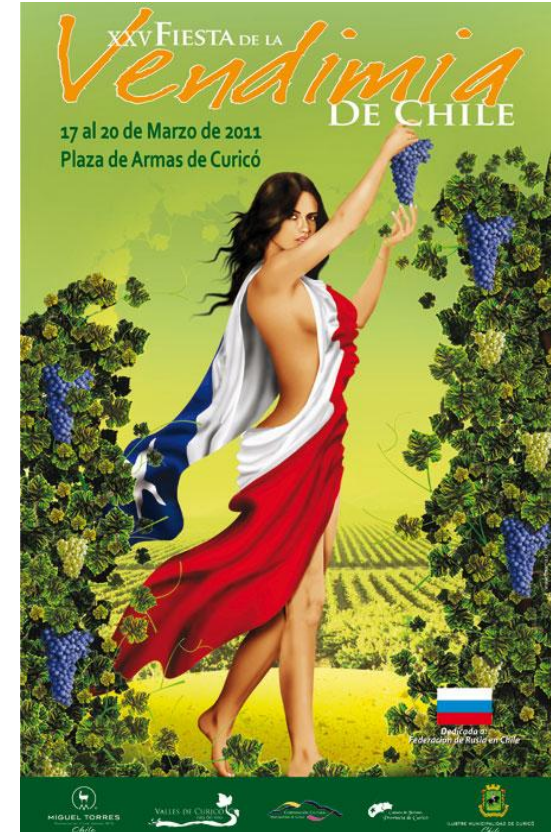


Fig.. Afiche correspondiente a la Fiesta de la Vendimia de Curicó año 2011

Fuente: <http://www.vendimiachile.cl/>

9.LA HISTORIA DEL CARMÉNÈRE EN CHILE.

En Chile, la primera fiesta de la vendimia fue posible gracias a la iniciativa del empresario vitivinícola español Miguel Torres, quien organizó esta celebración en conjunto con la I. Municipalidad de Curicó en 1986. A través de los años, otros valles vitivinícolas comenzaron a realizar su propia fiesta de la vendimia, debido a los beneficios que reporta este evento: Su nivel masivo logra una mayor difusión del turismo y de los productos de la zona. En la actualidad, las fiestas de la vendimia más famosas son las del Valle de Curicó y Colchagua.

La época de celebración de estas fiestas es marzo y abril. En estos eventos se realizan principalmente degustaciones de vino y de gastronomía, donde también se presentan las tradiciones de cada valle. Es común ver en las fiestas de la vendimia de las zonas rurales del valle central, los concursos de pisadores de uva y las exhibiciones de cueca y rodeo.

Las fiestas de la vendimia son una oportunidad única de difusión masiva del vino dentro del país. Sin embargo, existen otras instancias similares como los eventos organizados por la Asociación de Vinos de Chile.

Durante el año, Vinos de Chile organiza eventos como las “Galas del Vino”, las “Noches Temáticas”, las “Noches del vino” y las “Noches del Vino en verano”. Estos

encuentros se realizan en diferentes ciudades del país y comunas de Santiago, reuniendo una gran cantidad de público. Los objetivos de estos eventos son el *“mejorar, aumentar y desarrollar el conocimiento del consumidor de vino chileno”* (15), promover *“los beneficios asociados a su consumo moderado en la salud humana”* (16) y lograr atraer el interés de los no consumidores de bebidas alcohólicas y los no bebedores de vino.



Fig.. Afiches de eventos organizados por Vinos de Chile

Fuente: www.vinasdechile.cl

Si en Argentina la cepa emblemática es el Malbec, en California el Zinfandel y en Australia el Syrah, en nuestro país la designación de cepa emblemática corresponde al Carménère.

Esta cepa es originaria de la región de Medoc (Burdeos, Francia), donde también se lo conoce como *Vidaure, Carmenelle, Cabernelle y Grant Carmenet*. Hasta a mediados del siglo XIX, el Carménère junto con el Cabernet Sauvignon eran los vinos con más prestigio de la región de Burdeos.

En 1860, un devastador brote de filoxera destruye gran parte de los viñedos franceses, incluidos los situados en la región de Burdeos. Esta situación hace desaparecer la cepa Carménère casi por completo, considerándola extinta debido a que no era posible encontrarla en ninguna zona vitivinícola del mundo.

Había pasado más de un siglo de aquel desastre, cuando en 1991 se inician las investigaciones para determinar la existencia de esta cepa en los valles vitivinícolas de Chile. Los primeros estudios fueron realizados por el ampelógrafo francés Claude Valat. Posteriormente, su discípulo Jean Michel Boursiquot continuó con las investigaciones en 1994.

(15) www.vinasdechile.com

(16) www.vinasdechile.com

En esa misma fecha, Jean Michel Boursiquot visita el fundo Las Cañas en San Javier, en el Valle del Maule, reconociendo la presencia de esta cepa en los viñedos del fundo: “No es Merlot, No es Cabernet Franc, puede ser Grand Vidure” (Carménère)... Aquel descubrimiento hizo posible la realización de innumerables estudios, detectando varias hectáreas de viñedo de cepa Carménère en los Valles de Colchagua y el Maule. Siendo el primer vino etiquetado como Carménère, un vino producido por la viña Santa Inés en 1996.

La aparición del Carménère en tierras chilenas se explica al revisar la historia vitivinícola de nuestro país y también por la condición que posee Chile como país poco vulnerable a plagas y pestes, debido a la presencia del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes, los cuales constituyen importantes barreras naturales.

Durante el siglo XIX se fundaron en Chile las llamadas “viñas tradicionales”, las cuales se dedicaban al cultivo de cepas de origen francés. La mayoría de estas cepas eran traídas desde el valle de Burdeos, estando entre ellas el Carménère, quien pudo seguir existiendo en tierras nacionales debido a que Chile fue uno de los pocos países que no sufrió los embates de la filoxera durante el siglo XIX. El Carménère pasó desapercibido por más de un siglo, siendo a menudo confundido con otra cepa: El Merlot.

Tanto enólogos, viticultores y sommeliers han puesto en duda la condición de cepa emblemática impuesta al Carménère, puesto que no es el vino de mayor consumo a nivel nacional, ni tampoco el de mayor comercialización en el extranjero. Sin embargo, la principal justificación en la designación del Carménère como cepa emblemática, reside en la exclusividad que posee Chile en relación a su tenencia, ya que ninguna otra parte del mundo elabora este tipo de vino.

10 .CULTURA Y VINO EN CHILE.

Según el Diccionario de la Real Academia la palabra **CULTURA** es el *conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.* Bajo esta definición podemos entender como el vino ha sido el impulsor de diversas expresiones artísticas en la historia de la humanidad, puesto que esta bebida ha estado presente en muchos de los más importantes acontecimientos de la vida del ser humano, desde los primeros asentamientos, pasando por la consolidación del cristianismo en el mundo occidental hasta las celebraciones más mundanas del mundo moderno. Por esta razón, muchos poemas, libros, canciones, obras de teatro, pinturas, esculturas e incluso películas han tenido como inspiración a esta bebida.

En el caso de Chile, el vino forma parte de la idiosincrasia de su pueblo, siendo participe de los festejos y las tragedias que le suceden al país. El **canto** y la **poesía** son las manifestaciones artísticas más cercanas al mundo del vino. Coincidentemente estas dos expresiones son piezas fundamentales de la vida cultural de Chile,.... “*la poesía hecha canto ha sido el núcleo de animación de un espacio donde la comunidad se encuentra, se emociona, comparte un imaginario colectivo que incesantemente se recrea en su seno*” (17).

En relación al canto, las alusiones al vino se hacen más evidentes en el folklore, específicamente en las **tonadas** y **cuecas** (danza nacional de nuestro país), donde se muestran las costumbres del pueblo chileno. El tono de estas creaciones puede ser tan triste como alegre, debido a que se reflejan todos los aspectos del ser humano y que además, en el caso de la cueca, se hace referencia a todas las etapas del noviazgo. Sin embargo, la mayoría de las tonadas y cuecas dan cuenta de expresiones más cercanas al humor, al ingenio y a la picardía propia del chileno.

(17) Texto citado. Marisol García. Versos en partituras. Revista de Libros, Suplemento Diario El Mercurio. Septiembre año 2000.

Por dármeles de Jarrero (cueca)

“Anoche con mi compadre,
que es paleta pa’ las farras
nos fuimos de remolienda
a tomar jugo e’ las parras”

La poesía se ha inspirado en el vino en innumerables ocasiones, desde los poetas populares hasta los de gran renombre han sucumbido frente al atractivo del vino. Del mismo modo que en el canto, estos escritos pueden ser tristes y lúgubres, exhibiendo ese arquetipo característico del poeta: Aquel vividor, casi marginado de la sociedad que gasta sus días en eternas conversaciones en bares. Incluso existen anécdotas acerca de la relación que establecían los poetas con el vino, siendo una de las más famosas las visitas que realizaba Vicente Huidobro a la casa de Pablo de Rokha, quien era conocido por su fuerte temperamento, el cual era aplacado en parte por el notable obsequio que realizaba Huidobro: Una camioneta repleta de vinos de la Viña Santa Rita, de la cual era dueño.

El Brindis del Bohemio.

No escupáis a los beodos que parecen
aturdiendo en el vino sus dolores;
si odias a la embriaguez, odiad las flores
que ebrias de sol en la mañana crecen.

Carlos Pezoa Véliz

Los poetas considerados populares le han dado otro matiz al vino, uno más relacionado con el carácter de las tonadas y las cuecas, donde el vino representa la alegría del vivir. No obstante, existen poetas reconocidos que también siguieron este camino, destacándose el Premio Nobel de Literatura, **Pablo Neruda** con su “*Oda al Vino*” y **Nicanor Parra** con sus “*Coplas del Vino*”.

Coplas al vino (Extracto)

“Si me dieran a elegir
Entre diamantes y perlas
Yo elegiría un racimo
De uvas blancas y negras

El ciego con una copa
ve chispas y ve centellas
y el cojo de nacimiento
se pone a bailar la cueca.

El vino cuando se bebe
con inspiración sincera
sólo puede compararse
al beso de una doncella

Por todo lo cual levanto
mi copa al sol de la noche
y bebo el vino sagrado
que hermana los corazones.”

Odas al vino (Extracto)

“El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto.

Oh tú, jarra de vino, en el desierto
con la sabrosa que amo,
dijo el viejo poeta.

Que el cántaro de vino
al beso del amor sume su beso.
Amor mío, de pronto
tu cadera
es la curva colmada
de la copa,
tu pecho es el racimo,
la luz del alcohol tu cabellera,
las uvas tus pezones,
tu ombligo sello puro
estampado en tu vientre de vasija,
y tu amor la cascada
de vino inextinguible,
la claridad que cae en mis sentidos,
el esplendor terrestre de la vida.”

11 ORGANIZACIONES LIGADAS AL MUNDO DEL VINO.

Actualmente existen diversos organismos que colaboran en mantener y difundir el alto prestigio que posee el vino chileno. Estas organizaciones se desempeñan en las áreas de producción (control y manejo), comercialización (exportación y mercado interno), promoción (difusión del vino chileno dentro del país y en el extranjero), capacitación del sector laboral dedicado al vino e investigación (mejoras en los procesos productivos)

En Chile, el vino es un producto que tiene relación con la imagen del país. Por esta razón, es que los organismos estatales y privados siempre están trabajando en conjunto, creándose una red de colaboraciones, donde la mayoría de los organismos existentes están relacionados entre sí.

1.-AREAS DE PRODUCCION, COMERCIALIZACION Y DIFUSION.

Vinos de Chile

Es una asociación gremial de carácter privado y sin fines de lucro. Este organismo, el cual fue creado el año 2007, representa al 95% de la industria vitivinícola chilena actual. Vinos de Chile es el resultado de la unión de Viñas de Chile (1945) y Chilevid (1993), quien representaba a las viñas emergentes que no estaban inscritas en Viñas de Chile.

Esta asociación ayuda al crecimiento y fortalecimiento de la industria vitivinícola, facilitando la interrelación de las viñas con las instituciones gubernamentales del país. De esta manera se logran crear mayores oportunidades de desarrollo para este sector.

Otra importante labor de Vinos de Chile es la promoción nacional e internacional del vino chileno. Además, este organismo colabora con la investigación de nuevas tecnologías, difundiendo su implementación en todo el proceso productivo y comercial del vino.

Corporación Chilena del vino (CCV)

Es una asociación gremial que reúne a casi todos los participantes del proceso productivo del vino: Profesionales (enólogos, viticultores, etc.), Empresarios (propietarios de viñas, proveedores de maquinaria, insumos, servicios, etc.) e Instituciones ligadas al rubro.

La CCV promueve una cooperación entre todas las áreas que intervienen en el sector vitivinícola, generando instancias de información, fomento, capacitación y difusión. Durante todo el año la CCV está organizando reuniones tan importantes como el Encuentro Anual del Vino y la Viticultura. Al mismo tiempo, realiza una de las pocas publicaciones dedicadas al mundo del vino en Chile: La revista Vendimia.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 41

2.-ÁREA DE INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN.

El perfeccionamiento de los procesos productivos del vino es uno de los principales objetivos de los organismos dedicados al área de investigación y capacitación. La optimización de estos procesos permite elaborar vinos de mejor calidad, logrando un producto más competitivo para los mercados internacionales y de mayor comercialización en el extranjero.

La mayoría de estas entidades pertenecen a una institución de educación superior, no obstante, es común observar colaboraciones con otras organizaciones de índole estatal o privado. Tal es el caso de **Vinnova** y **Tecnovid**, quienes se originaron a través del trabajo conjunto entre empresas y universidades. El principal objetivo de estos dos organismos es el desarrollar proyectos de innovación para la industria vitivinícola. Otra excepción es el **Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)**, el cual pertenece al Ministerio de Agricultura.

En la séptima región está ubicado el **Centro Tecnológico de la Vid y el Vino (CTVV)** de la Universidad de Talca. El CTVV presta servicios de investigación e imparte capacitaciones y asesorías a profesionales y trabajadores del rubro. Quien también cumple una labor similar es el **Instituto**

Tecnológico de Colchagua, institución que también forma parte de la Universidad de Talca.

En Santiago también existe el **Centro de Estudios de la Vid (CEVID)** de la Universidad de Chile (Facultad de Ciencias Agronómicas). Este organismo facilita servicios de investigación mediante proyectos que pueden ser de origen privado, público o mixto. Además, el **CEVID** ejerce una labor académica a través de clases, cursos, diplomados, seminarios y talleres. Otra entidad de origen universitario que ha trabajado en el área de investigación vitivinícola es el **Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA)**, quien también pertenece a la Universidad de Chile.

Como mención especial esta el caso del **Proyecto Ciencia, Vino y Salud** de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Desde el año 1997 este proyecto se dedica a investigar los efectos beneficiosos para la salud humana asociados al consumo moderado de vino.

3.- ORGANISMOS ESTATALES.

Chile, al igual que otras naciones de Latinoamérica posee una identidad económica asociada a la exportación de productos primarios. La industria vitivinícola se desmarca de esta realidad, ya que es una de las pocas actividades industriales existentes en el país. Al ser el vino un producto totalmente elaborado dentro de Chile, éste comienza a ser

considerado bajo el concepto de “*imagen país*”.

Por esta razón, las principales preocupaciones de los organismos estatales tienen relación con la gestión de nuevas alianzas económicas en el extranjero. Para cumplir con este objetivo se necesita promocionar el vino en distintas partes del mundo, destacando en esta área la labor que realiza la **DIRECCION DE PROMOCION DE EXPORTACIONES (PROCHILE)**, la cual es dependiente de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales. **PROCHILE** desarrolla seminarios y degustaciones en todo el mundo, acercando a nuevos clientes a las viñas nacionales. Los eventos organizados por **PROCHILE** están dirigidos a importadores, distribuidores, tiendas, restaurantes, hoteles, prensa especializada, etc.

Además del área de promoción, existen otras entidades estatales encargadas de labores relacionadas con la gestión y control de la producción de vino dentro del país. Quien cumple estas funciones es el **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG)**, a través del Subdepartamento de Viñas y Vinos. También el estado de Chile se preocupa del desarrollo y protección de los pequeños viticultores, siendo responsable de esta tarea el **INSTITUTO DE DESARROLLO AGROPECUARIO (INDAP)**. Estos dos organismos pertenecen al Ministerio de Agricultura.

4.- ASOCIACIONES.

Estas agrupaciones están relacionadas con profesiones u oficios que trabajan directamente con el vino. Son asociaciones gremiales que pueden cumplir funciones formativas, de difusión e incluso de investigación.

En nuestro país se destaca por sus funciones la **ASOCIACIÓN NACIONAL DE SOMMELIERS DE CHILE**. Esta entidad de carácter educativo tiene como objetivo el profesionalizar la labor de sommelier.

También se debe hacer mención de la **ASOCIACIÓN NACIONAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS – ENÓLOGOS DE CHILE**, la cual está dedicada al desarrollo y promoción de los estudios de la enología.

12. PRODUCCION DE VINO EN CHILE.

Durante el año 2010 se produjeron en Chile 884.413.371 litros de vino. Esta cifra es levemente menor a la producción de años anteriores, sin embargo, se deben considerar los efectos del terremoto del 27 de febrero de 2010. Este evento repercutió en la producción vitivinícola debido a que la gran mayoría de las viñas de Chile están ubicadas en la zona central y sur del país, siendo éstos los lugares más afectados por el sismo de 8.8 grados.

La producción vitivinícola nacional está orientada mayoritariamente a la elaboración de Vinos con denominación de origen o también llamados vinos finos. Este tipo de vino representa un 82.9% de la producción nacional, mientras que los Vinos sin denominación de origen y los Vinos de mesa sólo equivalen al 12.2% y 4,9% respectivamente.

Desde el año 1997 hasta la fecha, la producción de vinos finos se ha triplicado. En el mismo lapso de tiempo, los Vinos sin denominación de origen y los Vinos de mesa han estancado su producción e incluso la han disminuido. Este escenario esta dado por la intensa exportación de vinos finos hacia el extranjero, donde sólo el 30% de la producción nacional está destinada al consumo interno.

Como se ha mencionado anteriormente, la producción vitivinícola chilena comenzó a experimentar fuertes cambios a partir de los ochenta. Estas transformaciones se hicieron notorias desde de la década de los noventa, época marcada por la apertura del mercado chileno al mundo, iniciándose también una fuerte exportación de productos nacionales, entre ellos el vino.

Según la Organización Internacional del Vino (OIV), Chile es el octavo mayor productor de vino en el mundo, representando el 3,7 % de la producción mundial. En relación a su condición de exportador, Chile se ubica como el quinto país exportador de vinos a nivel mundial, superando a países como Estados Unidos, Sudáfrica, Alemania, Argentina y Portugal. La alta demanda de vinos chilenos se debe a la combinación de excelente calidad con precios provechosos.

En el año 2010 se exportaron 733 millones de litros de vino, lo que significó la obtención de dividendos que bordearon los US\$ 1.522 millones. El tipo de vino que se exporta principalmente es el vino embotellado (426 millones de litros y US\$ 1.277 millones). Los principales países importadores de vino chileno son: Reino Unido (15,8 %), Estados Unidos (15%), Holanda (5,9%), Canadá (5,5%), Brasil (4,9%), China (4,0%), Rusia (3,9%), Alemania (3,4%) y Dinamarca (3,3%).

En relación directamente con la producción vitivinícola, las regiones que elaboran más vino son la Región del Maule (VII), la Región del Libertador Bernardo O´Higgins (VI) y la Región Metropolitana (RM). Estas tres regiones representan el 90,5% del total nacional, siendo la Región del Maule la más productiva al concentrar el 48.9% de la producción del país. A nivel mas específico, la Región del Maule también lidera la producción de Vino con denominación de origen y la del Vino sin denominación de origen. En el caso del Vino de mesa, la Región Metropolitana es el lugar donde más se elabora este tipo de vino.

Producción de vinos 2010 por Regiones Administrativas del país. Fuente: Informe Ejecutivo de Producción de Vinos del año 2010, elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

REGIONES	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O.	Vinos de Mesa	Total
Atacama	17.900	19.960	1.000	38.860
Coquimbo	30.888.694	3.285.921	4.249.606	38.424.221
Valparaíso	14.648.645	98.339	107.725	14.854.669
Metropolitano	77.578.555	6.583.495	22.487.021	106.649.071
Lib. Bernardo O'Higgins	241.104.255	7.767.608	17.740.118	261.611.981
Maule	362.998.579	65.400.332	3.912.632	432.311.543
Bío Bío	6.168.331	24.330.614	24.081	30.523.026
TOTAL	733.404.919	107.486.269	43.522.183	884.413.371

Del total de Vino con denominación de origen producido durante el año 2010, el 70.6% (517.878.816 litros) equivale a vinos de cepas tintas, mientras el 29.4% (215.526.103 litros) representa la producción de cepas blancas. La cepa más

producción de cepas blancas. La cepa más producida a nivel nacional es el Cabernet Sauvignon, le sigue el Sauvignon Blanc y el Merlot. El Cabernet Sauvignon es el vino más producido debido a sus características, ya que es resistente a las diversas condiciones medioambientales que afectan a la vid. Además esta cepa es la de mayor consumo a nivel mundial.

Varietades más producidas a nivel nacional. Elaboración propia. Datos extraídos del Informe Ejecutivo de Producción de Vinos del año 2010, elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

VARIEDAD	LITROS	PORCENTAJE
Cabernet Sauvignon	276.377.576	37.7%
Sauvignon Blanc	100.159.505	13.7%
Merlot	88.760.871	12.1%
Chardonnay	71.217.235	9.7%
Carmenère	64.367.168	8.8%
Syrah	50.567.168	6.9%
Pedro Jiménez	16.548.927	2.3%
Pinot Noir	13.221.304	1.8%
Moscatel de Alejandría	10.483.784	1.5%
Cabernet franc	6.590.564	0.9%
Otras cepas	35.110.406	4.6%
TOTAL	773.404.919	100%

13. ELEMENTOS DEL MUNDO DEL VINO.



Fig.. Elementos de una botella de vino.
Elaboración propia.

La evolución tecnológica de las últimas décadas hizo posible el uso del acero en los procesos de vinificación, ya que contribuía a un estado libre de infección. Sin embargo, este descubrimiento fue el resultado de siglos de experimentación y observación, donde las transformaciones socioeconómicas, tecnológicas y culturales que ha experimentado la humanidad en toda su historia, se han visto reflejadas en la producción vitivinícola

De esta manera, se descubren nuevas materialidades que ayudan a lograr una mejor calidad en el vino, también se perfeccionan o se inventan nuevos elementos asociados a su producción, comercialización y consumo. En el último tiempo incluso, el diseño de ciertos elementos como las copas o los sacacorchos se ha desarrollado de tal forma que llegan a convertirse en productos exclusivos de alto costo.

BOTELLA:

La botella es el envase o recipiente de vidrio. Aún cuando el vidrio había sido trabajado por los egipcios hace 4000 años atrás, su uso en el sector vitivinícola comenzó en Europa a partir del siglo XVII.

La función principal de la botella de vino es la de preservar el líquido, ya que los vinos continúan su proceso de maduración, desarrollándose aromas terciarios como el “bouquet”. Otras funciones de la botella son las de facilitar las tareas de transporte

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 45

Y posterior comercialización del vino. Además la botella de vino está relacionada con la imagen y presentación de éste. Antiguamente las botellas de vino tenían el rol de representar, mediante su forma y color, las zonas y el estilo de producción.

De aquella nomenclatura quedan en la época actual cuatro tipos de botellas destinados al envasado del vino:



Burdeos_

Esta botella originaria de la región vitivinícola de Burdeos (Francia) se caracteriza por sus hombros pronunciados y su color verde, aunque existen modelos de color ámbar o blanco, variando según el tipo de cepa. Este tipo de botella es el modelo más usado al momento de envasar el vino



Borgoña_

Originaria de la región vitivinícola de Borgoña (Francia). Este modelo de botella posee hombros caídos, siendo el color de su botella miel cuando el vino es Chardonnay y verde para los vinos tintos.



Flauta o Rhin_

Proviene de la región vitivinícola del Rhin (Alemania). Este tipo de botella tiene una forma alargada y su color puede ser verde, blanco o ámbar. Usualmente este modelo está destinado para algunos vinos blancos.



Caramayola_

Esta botella es oriunda de las zonas vitivinícolas de Portugal. Su característica principal es su forma redonda en el frente y angosta de perfil.

La capacidad de una botella puede ser de 350cc (*), 500cc y 750cc. El peso del vidrio de la botella indica el precio del vino, donde las botellas más gruesas y pesadas son destinadas para vinos finos de alto valor.

Otro punto es el rol del color del vidrio en las botellas de vino. Las botellas de colores ámbar, azules o verdes (las más usuales) protegen con mayor efectividad al vino de la luz, la cual es perjudicial para la preservación del vino durante el proceso de guarda. En cambio las botellas de vidrio transparente permiten que el vino envejezca con mayor rapidez.

CORCHO:

Este elemento de sellado es fabricado con la membrana resistente extraída de la corteza del alcornoque (*Quercus suber*), un árbol oriundo de España y Portugal. En la fabricación del corcho se espera que el

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **46**
alcornoque alcance la edad de veinte años para arrancar su primera corteza. Posteriormente y cada ocho años se comienza a extraer la corteza necesaria para la elaboración de este elemento.

La función principal del corcho es la de impedir el proceso de oxidación en el vino. Esto lo consigue debido a su estructura porosa, donde las celdas del corcho se empapan de vino, frenando el paso del aire al interior. De esta forma se alcanza un ambiente de reducción, donde el vino evoluciona y forma nuevos aromas ("bouquet").

El uso del corcho en el mundo vitivinícola es atribuido al monje Pierre Perignon de Hautvillers (también creador del Champagne), quien en el siglo XVIII lo utilizó por primera vez para sellar sus botellas, logrando generar mejores condiciones de almacenamiento y asegurando también un mayor tiempo de vida al vino.

ETIQUETA:

La etiqueta es una ficha de información general del vino a consumir. Comunicando acerca de la variedad de uva que se utilizó en la producción del vino. Además indica el año de cosecha, el grado alcohólico y la denominación de origen. A nivel mundial, cada zona vitivinícola posee reglamentaciones especiales en relación a la información que deben presentar las etiquetas. En el caso de Chile, se exige a los vinos nacionales indicar en sus

etiquetas los siguientes datos: nombre de su productor, grado alcohólico (mínimo de 11,5°) y el nombre de la marca o línea del producto.

(*) **cc:** Centímetros cúbicos.

Además de entregar información acerca de que vino se está consumiendo, la etiqueta adherida a la botella del vino es parte de la presentación del vino (imagen), donde juega un rol importante su diseño, convirtiéndose en parte del mensaje que entrega el productor al consumidor de vino.

CONTRAETIQUETA:

La contraetiqueta está situada al reverso de la botella. Al igual que la etiqueta (ubicada en el frente de la botella), la contraetiqueta tiene el rol de informar datos en torno al vino que se está consumiendo, como por ejemplo los antecedentes de la viña (localización del viñedo, circunstancias climáticas, etc.), las características de elaboración del vino, la descripción enológica (basada en los resultados de la cata visual, olfativa y gustativa), las recomendaciones gastronómicas (maridajes) y la temperatura de consumo adecuada.

En el caso de Chile y el de la mayoría de las zonas vitivinícolas del mundo, los datos contenidos en la contraetiqueta son de carácter complementario, ya que no están exigidos por ley.
debajo del gollete de la

CAPSULA:

Es una pieza de material retráctil, elaborada generalmente de estaño y aluminio. La capsula protege y decora al gollete y cuello de la botella. Además son un sello de autenticidad de la bodega que elaboró el vino, asegurándole al consumidor que nadie abrió antes el producto.

Al servir un vino, solo la parte superior de la capsula es extraída, a través de un corte realizado con una pequeña cuchilla de un descorchador profesional. Este corte debe hacerse por botella, evitando de esa manera que fragmentos de la capsula caigan a la copa o estén en contacto con el vino.

COLLARÍN:

Es un elemento de información al igual que la etiqueta y la contraetiqueta, pero a veces suele omitirse. Cuando está presente en la botella de vino entrega datos de interés comercial como el año de vendimia o reproduce el logotipo de la bodega.

COPA:

En el mundo del vino, la copa es uno de los elementos más importantes. Su uso está destinado no sólo para el consumo de este brebaje, sino que además se amplía a los actos de degustar y catar vinos. Para cumplir con estos usos la copa debe ser un recipiente de vidrio o cristal, de color incoloro, donde las paredes de la copa no deban tener talladuras, ni dibujos. De esta

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **47**

forma se aprecia mejor la transparencia, la intensidad y el color del vino.

En la actualidad existen variados modelos de copa, algunos han sido diseñados de acuerdo a la cepa y al estilo del vino, existiendo dos firmas especializadas en este rubro como Riedel y Spiegelau. Sin embargo, es común ver un modelo clásico de copa que es ampliamente utilizado, caracterizándose este modelo por su pie de copa fino y largo, donde el diámetro de la boca es inferior al centro del cáliz, de esta forma se concentran mejor los aromas del vino.

La mantención de este elemento también requiere de una atención especial, ya que en la limpieza de una copa no se debe utilizar agua que contenga cloro u otros detergentes que posean un perfume demasiado intenso, siendo lo más recomendado usar agua mineral, secando posteriormente la copa con un paño limpio e inodoro.

SACACORCHOS O DESCORCHADOR.

Instrumento utilizado para extraer los tapones de corcho de las botellas. Un sacacorchos ideal es aquel que extrae el corcho, sin daño alguno, de esta forma evita que caigan fragmentos de corcho al interior de la botella de vino. Un sacacorchos profesional tiene una pequeña cuchilla (para extraer la capsula de la botella).

Al descorchar un vino no se debe ejercer demasiada fuerza, siendo éste un procedimiento silencioso. Actualmente existen variados modelos (de precios disímiles), siendo algunos muy sofisticados.

TAPON DE VACÍO PARA VINO.

Este instrumento es utilizado para retrasar el proceso de oxidación en vinos que ya han sido abiertos. Este tapón evita que entre aire dentro de la botella, utilizando una bomba de vacío que conserva el vino en perfecto estado, conservando su sabor y aroma por más tiempo.

CUBA.

La cuba es utilizada en el proceso de elaboración del vino, específicamente en la etapa de fermentación, aunque también su uso se amplía para guardar vinos. Básicamente una cuba es un recipiente cilíndrico de fondo plano que puede ser fabricado con acero inoxidable, fibra de vidrio, madera e incluso cemento.

BARRICA.

La barrica es un tonel cilíndrico de madera que está formado por dos tapas circulares y cuerpo de duelas. Las barricas son utilizadas básicamente para la crianza de vinos (tintos y blancos) y algunos destilados. La función principal de las barricas es controlar los aportes de oxígeno al vino, favoreciendo la evolución de aromas y la estructura del propio vino.

Las barricas son fabricadas en las tonelerías, donde se utiliza el roble como materia prima. Este tipo de madera aporta taninos y polisacáridos (azúcares), beneficiando además la fermentación maloláctica. Las barricas de roble más apreciadas en el mundo son las elaboradas con roble francés o americano.

Existen factores como la edad de las barricas y su nivel de tostado que influyen directamente en el resultado de un vino. En relación a la edad, una barrica nueva aporta más que una antigua, además son más seguras, ya que no están contaminadas con bacterias o levaduras de otros vinos. Sin

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **48** embargo, el enólogo debe prevenir que estas nuevas barricas no opaquen los aromas varietales y la suavidad de los taninos que posee el vino antes del periodo de crianza. En vinos finos, las barricas no deben ser usadas más de cinco veces.

Los niveles de tostado son un factor a tomar en cuenta, debido a que altos niveles de tostado contribuirían con menos aromas a madera nueva, desapareciendo los aportes de vainilla y caramelo.

Como se mencionó anteriormente, las dos barricas más apreciadas son las de roble americano y francés. Estos dos tipos de barrica poseen las siguientes características.

Barrica americana_

El roble utilizado en este tipo de barrica es el de la especie *Quercus alba* o roble blanco. Esta especie de roble se caracteriza por tener poros más grandes que su pariente francés. Esta cualidad se debe a que el roble blanco crece con mayor rapidez. Por esta razón es que su aporte aromático es más rápido y más astringente, logrando resultados menos elegantes y más agresivos. La barrica americana aporta aromas a coco, vainilla, pino y canela.

Barrica francesa_

Es el modelo más utilizado en la crianza de vinos finos en el mundo, teniendo una capacidad de 225 litros. La barrica francesa está elaborada con robles de bosques del norte de Francia, específicamente de la especie *Quercus robur* y *Quercus sessiliflora*. Al contrario del roble americano, el roble francés posee poros más pequeños, donde su contribución al vino es de forma más sutil y lenta, logrando aromas más especiados con notas de nuez moscada y regaliz. Una barrica francesa cuesta el doble o más que su similar americana.



Fig.. Vista Barrica. Fuente: Martínez, Mariana. “El Vino de la A a la Z”. Santiago de Chile 2005, Editorial Planetavino. pp. 253

14 . OTROS BREBAJES.

Entorno al vino existe una gran variedad de bebidas que son elaboradas a partir del mismo fruto: La uva. Algunos de estos brebajes son de la larga data y han sido el resultado de procesos históricos como el caso de los destilados. Esta clase de bebidas son el producto de la experimentación de los comerciantes europeos del siglo XV, quienes necesitaban controlar las condiciones de preservación e higiene de sus productos, ya que la colonización había abierto nuevas rutas comerciales. Para cumplir con aquel objetivo se utilizó un instrumento que era herencia de la presencia árabe en España: El alambique. No obstante, la historia de los destilados comienza antes del siglo XV, donde era utilizado en estudios de alquimia.

Otras bebidas como el Champagne, el Late Harvest o el Rosé son el intento de experimentar nuevas formas de consumir vino. También existen bebidas que son propias de Latinoamérica como la Chicha, que existía antes de la llegada de la vid o el Pipeño que es exclusivo de nuestro país y esta siempre vinculado con nuestra idiosincrasia.

CHAMPAGNE: Esta bebida, que es usual en celebraciones como el Año Nuevo o aniversarios, tiene su origen en Francia, específicamente en el distrito de

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **49** Champagne. Su creación se sitúa a fines del siglo XVII y es atribuida al monje benedictino Dom Perignon.

La elaboración del Champagne inicia con los procesos de vinificación correspondientes, donde se utilizan solo tres tipos de cepa: Pinot Noir, Chardonnay y en menor proporción, el Pinot Meunier. Posteriormente, al vino obtenido se le agrega azúcar y levaduras, desarrollándose una segunda fermentación, proceso denominado *tirage* que origina las características burbujas del Champagne.

En la segunda fermentación se generan borras (sedimentos) que son eliminadas mediante dos procesos consecutivos: El primero, llamado *remuerge*, consiste en colocar las botellas invertidas en púlpitos o pupitres, haciendo girar las botellas diariamente, de ese modo el sedimento se deposita en el cuello de la botella. El siguiente paso es el *dégorgement*, donde la botella es abierta y los sedimentos son vaciados, rellenando el pequeño vacío resultante con licor de expedición (solución de dulce y azúcar), volviéndose a tapar la botella con un nuevo corcho. La cantidad de licor de expedición que se agrega al Champagne determina los diferentes nombres que éste recibe, como **Nature** (sin azúcar), **Brut** (poca azúcar) y **Extra Sec, Sec** y **Doux** (más azúcar).

De acuerdo a las normativas internacionales vigentes, la denominación Champagne es exclusiva de su región originaria de producción (distrito de Champagne). En Chile, el Champagne recibe el nombre de **vino espumoso**.

BRANDY: Es un aguardiente de vino envejecido en barricas de roble. La graduación alcohólica de este destilado varía entre los 36° a 45°. Su nombre proviene de la deformación del término holandés “Brandwuij” (vino quemado). La creación del Brandy es atribuida a comerciantes holandeses del siglo XVII, quienes practicaban recurrentemente la técnica de la destilación para facilitar el traslado de sus productos.

COGNAC: Esta bebida es el resultado de un segundo proceso de destilación de vino conocido como la *deuxième chauffe* o la *bono chauffe*. La elaboración del Cognac comienza durante el siglo XVII, específicamente en la zona francesa de Cognac.

Solo pueden recibir la denominación Cognac, aquellos destilados elaborados en la zona francesa del mismo nombre.

Al estar sujeta bajo las leyes de Denominación de Origen, existen una serie de reglas en cuanto su elaboración y posterior guarda, donde se utilizan las siguientes cepas: *Folle blanche*, *Ungi blanche* y *Colombard*. Este aguardiente

destaca por ser frutoso y balanceado, pudiendo envejecer en barricas de roble por más de 30 años.

ARMAÑAC: Considerado uno de los aguardientes más antiguos de Francia, debido a que se ha estado produciendo desde el siglo XIV, sin embargo, sus primeros usos estuvieron destinados a la alquimia, teniendo que trascurrir más de 300 años para que fuera comercializado como bebida alcohólica.

En la elaboración de este destilado, originario de la región de Gasconia (sur de Burdeos), se utilizan cepas como la Ugni Blanc, Colombard y Folle Blanc. Una de las cualidades del Armañac es que puede envejecer durante décadas, adquiriendo un dulce y profundo aroma.

PISCO: Este aguardiente de vino ha sido el protagonista de una larga batalla legal, ya que tanto Chile como Perú se adjudican la creación y el origen de la palabra Pisco.

En Chile, según el Decreto N° 521, la denominación Pisco sólo se puede utilizar en aguardientes de vino producidos en la Región de Atacama (Valles de Copiapó y Huasco) y en la Región de Coquimbo (Valles del Elqui, Limarí y Choapa). Posteriormente, el Decreto n° 464, especifica las cepas a utilizar en la producción de Pisco, como la Moscatel Amarilla, Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Pedro Jiménez, Torontel, Moscatel de Austria, entre otras.

En nuestro país, el consumo de Pisco tiene amplia aceptación. Entre sus características están la de ser un destilado de alta graduación alcohólica (30° a 50°) y el poder ser envejecido en madera.

CHICHA: Es una bebida de origen prehispánico. Los indígenas recurrían al jugo de las frutas para su elaboración. Posteriormente, con la llegada de los españoles la chicha comienza a ser producida a partir de la uva.

Su preparación consiste en detener el proceso de fermentación alcohólica, a través de químicos como el benzoato o el anhídrido sulfuroso, logrando crear un producto que destaca por su dulzor y chispa, al poseer un alto contenido de anhídrido carbónico (gas) y un elevado índice de azúcar residual. Actualmente, la chicha es elaborada con la cepa País o la uva de mesa

En Chile, el consumo de chicha es común en época de Vendimia y en celebraciones de Fiestas Patrias (septiembre).

OPORTO: Tiene la denominación de “vino encabezado”, debido a su proceso de vinificación, el cual consiste en agregar alcohol vínico a los mostos durante la fermentación alcohólica. De esa forma se matan levaduras y se detiene la transformación de azúcar en alcohol. Este vino es originario de la ciudad portuguesa de Oporto.

Según el tipo de guarda, el Oporto puede ser bebido como aperitivo (guarda oxidativa) o como bajativo (menor contacto con el oxígeno), también puede ser servido con los postres.

JEREZ: (léase Sherry en inglés o Xérès en francés). Es un “vino encabezado”, el cual ha sido envejecido en vasijas de roble y en contacto directo con el aire, creándose de esta forma un caldo de sabor y gusto característico.

Los creadores de esta bebida fueron comerciantes españoles de fines del siglo XVI, quienes agregaron a sus mostos un vino denominado vinicoci o vino cocido, el cual lograba dar una mayor estabilidad a los vinos mezclados, facilitando su comercialización.

PIPEÑO: Se le considera el más chileno de todos los vinos. El pipeño es muy popular en las zonas rurales del Chile central (entre la VI y VIII región).

Este tipo de vino es producido con uva país (la cepa más antigua de Chile). Su proceso de elaboración es artesanal, sometiéndose a fermentación alcohólica a un mosto que está sin filtrar (junto con el hollejo y el escobajo). El pipeño se guarda en recipientes de madera denominados “pipas”, los cuales dan origen al nombre pipeño.

El pipeño es un vino de alta graduación alcohólica, con un sabor muy dulce. Se le caracteriza también por ser un vino burbujeante y con color que varía entre el amarillo pálido y el marrón oscuro.

LATE HARVEST O VINOS DE COSECHA

TARDIA: Este vino se produce con uvas sobremaduras que no fueron cosechadas en su momento. Al sobremadurar la uva está se seca y pierde humedad, permitiendo una mayor concentración de azúcar. Las uvas sobremaduras que se utilizan en la producción de este vino son el resultado de un proceso que se llama “pudrición noble”, el cual es generado por un hongo llamado “botrytis cinérea”. En la pudrición noble se debe tener cuidado en que la uva nunca alcance el estado de putrefacción.

En Chile este vino es producido en los Valles de Casablanca (V Región) y el Valle del Maule (VII Región), donde el calor y la humedad son los ideales para la pudrición noble. En nuestro país la cosecha tardía comienza en los primeros días de mayo y las cepas más utilizadas para la producción de este vino son el Sauvignon Blanc, Semillón y el Riesling.

Además de su sabor dulce, el Late Harvest es muy aromático y con colores que varían entre el amarillo pajizo y el dorado.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **51**

Este vino se sirve fresco (12° a 15° C) y en copas pequeñas, debido a su alto grado alcohólico. Generalmente el Late Harvest acompaña a los postres, aunque en países como Chile este vino es consumido como aperitivo.

VINO ROSE: Son vinos tintos de poca maceración, la cual dura entre 12 y 16 horas. La palabra rosé, con la que se llama a este tipo de vino es originaria de Francia, país que junto con España son los principales productores de vinos rosados de alta calidad en el mundo.

Después del periodo de maceración de estos vinos, se procede a filtrar el mosto (separando el hollejo del jugo). Posteriormente, el mosto ya filtrado comienza su fase de fermentación a temperatura controlada, de esta manera se obtienen vinos frescos y afrutados. La última etapa es la del trasiego (como el vino blanco) y finalmente el embotellado.

Los vinos rose tienen tonalidades que varían entre el rosa tenue y el guinda brillante, dependiendo el color del tiempo de maceración. Este tipo de vino se caracteriza por su poca intensidad, siendo servido como aperitivo o como acompañamiento de pastas, mariscos o vegetales. El rosé siempre se debe servir fresco, entre los 10° y 16°C.

15. VINO Y SALUD_

Hace veinte años el vino cumplía un rol fundamentalmente social, donde era protagonista de fiestas, tertulias o comidas. En esa misma época se realizó un estudio llamado “Proyecto Mónica”, donde se afirmaba (mediante previas comprobaciones científicas), que el consumo moderado de vino era beneficioso para la salud, en especial en el caso de enfermedades coronarias. Esta afirmación logra cambiar en parte aquella antigua visión del vino, el cual era considerado como el “origen de todos los males de la humanidad”.

El “Proyecto Mónica” fue impulsado por la Organización Mundial de la Salud en 1989. Este proyecto tenía como objetivo el comprobar algunas afirmaciones entorno al vino, las cuales se venían realizando desde los tiempos antiguos (Grecia y el Imperio Romano). Dentro de estas aseveraciones, destaca la formulada por Hipócrates, considerado el padre de la Medicina actual, quien aseguraba que el consumo moderado de vino mantenía el equilibrio de los fluidos del cuerpo. Quien también atribuía cualidades benéficas al vino fue Louis Pasteur, postulando que este brebaje era *“la bebida más sana y saludable de todas las que existen”*. (18)

Dentro de las conclusiones de este proyecto destaca la comprobación de un hecho denominado como la “Paradoja Francesa”. Este hecho demostraba que países mediterráneos como Francia tenían una baja tasa de mortalidad por enfermedad coronaria, a pesar de que el consumo de grasas saturadas era igual a países desarrollados como Estados Unidos, donde las enfermedades coronarias son la primera causa de muerte. La explicación a este fenómeno radica en la dieta alimentaria de los países mediterráneos (España, Portugal, Italia, Grecia y Francia), la cual es rica en verduras, frutas y vino. Estos alimentos son fuentes de antioxidantes naturales, sobresaliendo el caso del vino.

¿CÓMO ACTÚA EL VINO?_

Nuestro organismo necesita de antioxidantes para prevenir la aparición de enfermedades como la aterosclerosis, mal crónico en el cual se deposita material graso en la pared vascular, estrechando el interior de los vasos sanguíneos. Además de este síndrome, existen otras enfermedades ligadas al daño oxidativo como el cáncer y el Alzheimer. El consumo de vino, el cual aporta antioxidantes naturales llamados polifenoles es clave en la prevención del daño oxidativo.

Los compuestos polifenólicos del vino son los ácidos fenólicos y cinámicos, derivados de la tirosina, los estilbenos, los flavonoides y las procianinas. Estos

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 52 compuestos se encuentran principalmente en la piel y la pepa de la uva. Es por esta razón que el vino recomendado para la prevención del daño oxidativo es el vino tinto y no el blanco, ya que el primero se elabora a partir del grano de uva completo. En el segundo caso, los vinos blancos, sólo se necesita del jugo de uva, lo cual reduce la presencia de polifenoles (antioxidantes).

En un nivel más específico los antioxidantes del vino actúan de la siguiente manera:

_ Previene la oxidación de las LDL (Lipoproteínas de baja densidad, llamado “colesterol malo”).

La oxidación de las LDL es la causante inicial de la aterosclerosis. Las LDL oxidadas transportan el colesterol que es perjudicial para la salud, moviéndose por el torrente sanguíneo hasta depositarse en la pared arterial, donde atraen en forma descontrolada a unos glóbulos blancos llamados monocitos, provocando de esta manera la lesión aterosclerótica. Esta lesión da origen a la placa aterosclerótica, la cual se va engrosando gradualmente, estrechando el interior de los vasos sanguíneos.

(18) Texto citado. Magdalena Le Blanc, El vino chileno; Una geografía óptima. Ocho Libros Editores. Santiago 2001. p. 234

_ Resguarda la función endotelial:

Esta función es dada por el endotelio vascular (una monocapa de células que cubre la superficie interna de los vasos sanguíneos) e interviene en el balance de coagulación – trombosis de la sangre (capacidad de formar y disolver un coágulo según las necesidades fisiológicas del cuerpo). El óxido nítrico es el gas producido por el endotelio vascular y el que cumple aquella función. Cuando se aminora la disponibilidad de óxido nítrico aparecen enfermedades como la aterosclerosis. Los antioxidantes del vino protegen al endotelio vascular y a su función endotelial.

Además el vino como bebida alcohólica disminuye la capacidad de coagular de la sangre, evitando la formación de un coágulo que se forma al interior de los vasos sanguíneos, al cual se le denomina trombo. El trombo es uno de los causantes principales de un ataque cardíaco

Otra propiedad del vino es la aumentar la concentración de lipoproteínas de alta densidad (HDL), las cuales transportan el colesterol desde los tejidos del cuerpo hasta el hígado para su excreción. Al HDL se le conoce como colesterol “bueno”.

Los beneficios antes descritos sólo son posibles cuando se realiza un consumo moderado y regular del vino. Lo aconsejable es consumir el vino junto a las comidas, donde la dosis sugerida es de dos copas de vino al día para hombres y una

copa de vino en el caso de las mujeres. El consumo tiene que ser regular debido a que la copa al día de vino no es una cantidad acumulable, siendo altamente dañinos los periodos de intoxicación (más de 4 copas) durante el fin de semana. También es importante mencionar que estas recomendaciones son medidas preventivas, por lo que las personas que hayan sido alcohólicas o que tengan algún daño hepático no pueden consumir ningún tipo de bebida alcohólica. Dentro de este grupo de riesgo también se incluyen a las embarazadas y a personas que estén sometidas a algún tratamiento médico, donde está contraindicado el consumo de alcohol.

16. LA CATA DE VINOS

Los franceses fueron los primeros en investigar acerca de la cata de vinos. En 1312, Felipe el Hermoso funda la Sociedad Parisina de Catadores, y posteriormente se establecen dos importantes escuelas de cata: la escuela de Borgoña y la de Burdeos, que terminaron fusionándose y planteando que tanto el gusto como el olfato son importantes en la cata, después se le sumaría la vista e incluso el “tacto”.

Una definición lograda de lo que es la cata, la plantearon dos eminencias del mundo de la enología: Émile Peynaud, considerado el padre de la enología moderna y Pascal Ribéreau – Gayon, ambos consideraban que la cata *“es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar,*

es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y al del olfato; es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y sus diferentes cualidades, con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar, clasificar”. (19)

La cata es un aprendizaje que requiere de mucha paciencia, donde se combinan conocimientos previos con una continua ejercitación y organización de los sentidos, que son utilizados para conseguir el placer sensorial y la medida organoléptica (características físicas que posee el vino).

El acto de catar está presente durante todo el proceso de elaboración del vino, desde la finalización de la fermentación hasta el momento de envasar

LA CATA: ORGANIZACIÓN :: CONDUCTA.

En la cata existen normas en relación a su organización y a la conducta que debe adquirir el catador. En cuanto a la organización es preferible la existencia de un tema que guíe la cata, por ejemplo, los vinos Syrah de un determinado valle, otro punto es el de no informar acerca de la viña de origen, ni del precio de los vinos a catar, ya que se estimula un mayor aprendizaje, también es importante determinar el orden de degustación, prefiriéndose empezar con vinos ligeros y finalizar con vinos de mucha crianza en barricas.

(19) López, Manuel. *Viticultura, Enología y Cata*. Para aficionados. Mundi-Prensa Ediciones. Madrid, España 2005. pp. 173

sentidos más poderosos que posee el hombre. Otra utilidad de este sentido es la de advertir acerca de los posibles peligros que nos rodean.

En la cata olfativa se emplean las dos vías nasales: la directa, aspirando a través de los orificios de la nariz y la retronasal (rinofaríngea) que utiliza el conducto que comunica la boca con la mucosa olfativa.

LOS AROMAS DEL VINO:: Los aromas del vino están formados por compuestos volátiles olorosos (alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos, ésteres, terpenos, etc. Las sustancias aromáticas percibidas en el vino se encuentran en el tejido de la uva, específicamente en la piel del grano, posteriormente el proceso de elaboración desarrolla la acción aromática de estas sustancias. Los aromas del vino se clasifican de la siguiente manera.

AROMAS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS: Están presentes en todos los vinos nuevos o de escasa crianza, los aromas primarios son procedentes de la uva con la que se elabora el vino, mientras que los aromas secundarios, llamados olores que serán limpios si el proceso de producción fue el adecuado, por el contrario un proceso negligente dará como resultado olores muy desagradables.

AROMAS TERCIARIOS: Son aromas evolucionados durante la crianza, por lo general a este aroma se le denomina *Bouquet*.

Los olores que se perciben en el vino son innumerables, en general los podemos encontrar en una multitud de frutos, alimentos e incluso maderas, sin embargo también nos hace evocar situaciones, lugares y sensaciones, *“El olor que apreciamos al abrir una habitación de la plata baja de la casa, relativamente fresca y húmeda, que ha estado mucho tiempo cerrada, nos recordara el de un vino tinto, recién descorchado, que ha tenido prolongada crianza en botella. Es el olor de reducción, a cerrado” (20).*

EL GUSTO. En la lengua se encuentran los órganos receptores del sentido del gusto, denominados como papilas gustativas (pequeños grupos de células ligadas a fibras nerviosas), las cuales se clasifican en calciformes, foliadas o fungiformes y filiformes. Estas papilas están distribuidas de forma irregular en la lengua y son capaces de percibir, con distinta intensidad, los cuatro sabores básicos: amargo, dulce, ácido y salados. Los sabores son percibidos con distinta intensidad, debido a que existen papilas más sensibles a ciertos sabores que otras, por ejemplo, las papilas localizadas en la punta de la lengua captan mejor los sabores dulces, en cambio el sabor amargo se percibe mejor en la parte posterior de ésta, finalmente los sabores salados y ácidos se sienten con mayor intensidad en las papilas ubicadas en los costados de la lengua.

LOS SABORES DEL VINO:: El sabor dulce es el más asociado al vino, sin embargo, también se pueden percibir sensaciones de acidez, que es un factor a evaluar dentro de la cata. Los sabores salado y amargo son escasos en el mundo del vino y por general nos señalan fallas en el proceso de elaboración.

En la cata gustativa existe un sentido asociado que no ha sido mencionado: el tacto, que percibe la ligereza del vino, además de la presencia de gas y la textura (cuerpo o volumen) que podría tener esta bebida.

Acerca de la conducta, esta tiende a no perturbar los sentidos utilizados en la cata, no debiéndose fumar ni antes ni después de la cata, además no conviene usar perfumes o lociones muy intensas. Entre la cata de distintos vinos se debe limpiar el paladar solamente con agua o galletas soda. La cata se debe hacer en silencio, aprendiendo y concentrándose en las sensaciones y percepciones, disfrutando al mismo tiempo, el placer que significa el probar un buen vino.

LA CATA: PERCEPCION A TRAVES DE LOS SENTIDOS

LA VISTA. Los ojos son los órganos encargados de percibir las sensaciones luminosas, además de captar el tamaño, la forma y el color de los objetos, también es capaz de percibir la distancia en que se encuentran. Las células receptoras ubicadas en los ojos arman las imágenes de los objetos, transmitiéndolas posteriormente al cerebro.

En relación al vino, las sensaciones que éste transmite tienen que ver con el color, la textura, la limpidez y la transparencia.

EL COLOR DEL VINO::Las materias polifenólicas son las encargadas de dar color al vino, estas materias están localizadas en la piel de la uva y posteriormente en el mosto. En el caso del vino se reconocen dos colores principales: el rojo (relacionado al vino tinto) y el amarillo (relacionado al vino blanco). En el

primer caso, el color amarillo está presente en todos los vinos, a través de materias polifenólicas como los taninos, flavonoles y proantocianidinas. El color rojo de los vinos tintos es aportado por una materia polifenólica llamada antociano.

El color del vino no es permanente, existiendo variados factores que influyen en él, como:

- Edad de la cepa:** Los viñedos con más antigüedad logran uvas con mayor estabilidad en relación al color.

- Posición geográfica de un viñedo:** Una mayor exposición al sol permite el aumento del color.

- La elevada producción de uva por hectárea:** Se obtiene vinos de colores pálidos, tanto en variedades blancas como tintas.

- El tipo de cepa.**

- Presión de las uvas:** Una mayor presión, al momento de extraer el mosto, logra aumentar el color de un vino.

- La madera de la bodega:** Una bodega nueva mantiene la intensidad cromática del vino e vinosos, incluso le cede más color a éste, es por ello que la edad útil de una bodega nunca sobrepasa los diez años.

- El tipo de envase** con el que se embotella el vino.

- Los vinos tintos embotellados** pierden su color al estar expuesto a la iluminación y al aumento de las temperaturas.

- El tipo de envase** con el que se embotella el vino.

- Los vinos tintos embotellados** pierden su color al estar expuesto a la iluminación y al aumento de las temperaturas.

- En la fermentación:** El color aumenta cuando el mosto está sin desfugar (es turbio y con sólidos en suspensión).

- Crianza aerobia:** El contacto con el aire permite una fase oxidativa que aumenta el color.

EL BRILLO DE UN VINO:: Además del color, existen conceptos que son testeados al momento de realizar la cata visual: El nivel de brillo que depende de la acidez del vino, ya que un vino con la acidez correcta presenta un mayor brillo (viveza). Los otros conceptos son la limpidez y la transparencia que dependen directamente de las consideraciones que existieron, durante el proceso de elaboración, para obtener un vino que no fuera turbio (vino con partículas en suspensión).

EL OLFATO. El sentido del olfato identifica y clasifica las fracciones volátiles de las moléculas difundidas en el aire, siendo a la vez, uno de los

OLER, La Cata Olfativa

Al iniciar la cata de un vino, siempre es bueno partir por la parte olfativa, debido a que ciertos aromas se desvanecen con mayor facilidad. La cata olfativa comienza percibiendo los aromas que emanan del vino en reposo, a continuación se realiza un pequeño movimiento giratorio, mojando las paredes de la copa y logrando el fuerte desprendimiento de aromas y olores, en ambos casos la posición de la copa debe ser inclinada, donde la nariz del catador este muy próxima a la copa. En los vinos de crianza se suele oler la copa vacía, ya que siguen persistiendo aromas que se deben tener en cuenta en la cata. Los patrones a considerar dentro de la cata visual, son los siguientes:

- La persistencia aromática es un factor que se examina en el vino, existiendo una medida llamada *caudalía*, que corresponde a un segundo de p.a.i. (persistencia aromática intensa). Se califica como positiva una persistencia aromática equilibrada.
- La existencia de aromas a vainilla indica el uso de barricas. vino.

VER, La Cata Visual.

Antes de comenzar una cata visual es necesario verificar que la copa sea de un cristal traslucido, sin grabados en su superficie y que este limpia. Para evaluar mejor los aspectos visuales del vino, el espacio donde se realice la cata debe tener luz pareja, poniéndose la copa de vino contra una superficie blanca, de esta forma se aprecia mejor su color, su brillo y su transparencia. En la cata visual también se rota el vino al interior de la copa, comprobando la presencia de lágrimas (gotas incoloras que caen al interior de la copa), estas lágrimas aparecen por la presencia de alcohol en el vino. Los patrones a considerar dentro de la cata visual, son los siguientes:

- El color amarillo aumenta de tonalidad según avanzan los años, derivando su color de un amarillo pálido a un ámbar e incluso caoba. En el caso de los vinos tintos, el color rojo pierde su intensidad, llegando a verse un color ladrillo en vinos más viejos.
- Un vino jamás debe ser turbio, velado u opalino, tampoco debe presentar signos de grasitud o partículas en suspensión, ya que revela fallas graves en el proceso de elaboración. Por el contrario un vino debe poseer brillo, transparencia y limpidez.
- El vino debe producir ruido al momento de ser servido, ya que es signo de una adecuada fluidez y movilidad..

nuestro país, es que se instaura una conocida regla de nuestra idiosincrasia gastronómica:

CARNES ROJAS	+	VINO
TINTO		
CARNES BLANCAS	+	VINO
BLANCO		

Sin embargo el conocimiento de nuevas cepas ha hecho posible que en ciertos casos esta regla se pueda romper, como el caso del Pinot Noir (cepa de vino tinto) que se consume con pescados grasos como el atún, o con sushi o con un rico chupe de locos. Estas excepciones se producen, porque para lograr un buen maridaje se necesita manejar una serie de factores que van más allá de reglas inquebrantables, y están relacionados con los sabores, con la afinidad y el contraste, con la preparación de las comidas, con el “peso específico” del vino y los alimentos y con el conocimiento de los alimentos “enemigos del vino”

SABORES: El conocimiento de cuatro sabores denominados “básicos” permite jugar con variadas combinaciones para lograr un buen maridaje. Estos sabores son:

1) DULCE: Presente en los vinos, debido al azúcar residual del proceso de fermentación, y en el mismo alcohol del vino. En los alimentos, lo dulce se mide según los niveles de azúcar de cada comida, sin embargo hay alimentos que

17. MARIDAJE

A diferencias de otras bebidas alcohólicas (y otras que no lo son), el consumo de vino casi siempre está acompañado por el consumo de algún alimento, la excepción sería el caso de la cata, pero esta experiencia busca otros propósitos y no corresponde a un consumo como tal. A la relación entre el vino y los alimentos, se le conoce popularmente como **MARIDAJE**

En una entrevista con el sommelier Ricardo Grellet, se mencionó el concepto maridaje y se le preguntó cuál es su definición más adecuada, la respuesta del sommelier fue que primero se debía hacer una diferencia entre maridaje y armonía, ya que maridaje corresponde a la relación existente entre sólido y líquido (no exclusiva del vino) y la armonía es la correspondencia de una serie de factores, entre ellos el maridaje.

El **MARIDAJE** o la unión entre el vino (líquido) y los alimentos (sólido) tiene como objetivo el potenciar de forma mutua ambos alimentos, logrando un equilibrio en cuanto a sabores y texturas. Para lograr este propósito se debe poseer un conocimiento de las diferentes cepas existentes y las características que posee cada plato, lo cual crea una lista infinita de combinaciones, siendo imposible el conocer cada una de estas, a raíz de este hecho y además por las propias costumbres de consumo que posee

PROBAR, La Cata Gustativa.



El volumen de vino a probar siempre deberá ser pequeño, sirviéndose en la copa no más de 60 centímetros cúbicos. Durante la cata gustativa se realizan pequeños movimientos al interior de la boca, estimando su persistencia gustativa y el cuerpo o volumen de un vino, finalmente el vino es escupido a un *bowl*, después de haber sido evaluado en cada uno de sus fases. Los patrones a considerar dentro de la cata gustativa, son los siguientes:

- Un vino viejo presenta mayor persistencia en sabor que un vino joven. La persistencia gustativa es un factor que se califica en el vino.
- Un vino que presenta un gran cuerpo es un buen indicador en la calidad de un vino

poseen un dulzor propio como el choclo, la betarraga, la zanahoria y otras frutas y verduras.

2) ACIDEZ: En la cata, la calidad de un vino (tinto o blanco) se mide según su grado de acidez, este sabor está relacionado con sensaciones frescas, que producen alimentos cítricos como el limón, la naranja, la manzana y el tomate.

3) AMARGO: Un vino amargo es sinónimo de mala calidad. En los alimentos, el sabor amargo está presente en verduras como la achicoria, alcachofas y berenjenas

4) SALADO: Es muy difícil hallar este sabor en un vino. El sabor salado de los alimentos se mide según su grado de sal presente, este ingrediente realza los sabores de los alimentos.

AFINIDAD Y CONTRASTE: La afinidad busca sensaciones parecidas entre el vino y los alimentos, un ejemplo es la combinación de una refrescante ensalada verde con un Sauvignon Blanc, un vino blanco que destaca precisamente por su frescura. Otra postura es el contraste, que busca el equilibrio, un ejemplo es el maridaje entre un cordero graso y un Cabernet Sauvignon, donde la grasa del cordero se debe contrarrestar con un vino de gran cuerpo y astringencia, que permita arrastrar la grasa y dejar una sensación de limpieza en la boca.

PREPARACION DE LAS COMIDAS: Este punto contribuye a dar indicaciones acerca de que maridaje se puede realizar, a través del análisis a los ingredientes que componen un plato de comida (ingrediente principal, salsa, acompañamiento, etc.), un ejemplo clásico son las pastas, donde la salsa guía la elección de un vino y no la pasta en sí, considerada un ingrediente “neutro”. Otro punto de análisis es el método de cocción a usar (parrilla, cacerola, sartén, etc.), que crea diferentes texturas y sabores, lo cual condiciona el maridaje, un ejemplo es la cazuela de osobuco, un plato cocido a la cacerola que logra texturas suaves y sabores algo dulces, y que necesita un vino de similares características.

PESO ESPECIFICO: En el libro “Cavas, Historia de Vinos”, su autor, Patricio Tapia, propone otro factor que influye en el maridaje: *“Hay una regla que a mí me gusta llamar “la madre”, el consejo que da pie para todos los demás: cuando usted esté frente a una estantería tratando de elegir el vino para lo que va a cocinar, lo primero que debe tener en mente es el peso específico del plato versus el peso específico del vino. La idea es que ninguno se “coma” al otro, que ninguno se vea opacado y, de este modo, ambos brillen (1).* Un ejemplo es la combinación entre la empanada de pino y un Cabert Sauvignon, ambos elementos poseen un peso específico parecido y son muy intensos en cuanto a sabores.

ENEMIGOS DEL VINO: Entre los enemigos del vino destacan el chocolate, que anula al vino en sabor e intensidad, debido a su elevada presencia de azúcar y cacao, y el vinagre, que aumenta la acidez del vino, haciéndolo perder su sabor y cuerpo. Existen otras combinaciones nocivas, como los vinos tintos con alcachofas y espárragos, ambos alimentos poseen cinarina, sustancia que anula a los taninos presentes en los vinos tintos, y por consiguiente mata el sabor de estos, sin embargo esto no sucede con los vinos blancos que poseen pocos taninos. Otro enemigo es el ajo que por su intensidad opaca el sabor de los vinos, tornando amargos a los vinos tintos.

Los factores antes mencionados corresponden al maridaje, sin embargo se había diferenciado entre los conceptos de maridaje y armonía. Para lograr este último concepto se debe considerar además del maridaje, otros factores que están reunidos en uno solo: **EL CONTEXTO**

(1) Tapia, Patricio. Cavas, Historias de vinos. Aguilar Chilena de Ediciones S.A. Santiago de Chile 2005. pp. 51

EL CONTEXTO: Este factor entrega una serie de aspectos a considerar para lograr una armonía al momento de beber y comer. Estos pueden ser la época del año, el lugar donde comemos y bebemos (campo, ciudad, restaurant, casa, etc.), la hora y el día en que realizamos esta actividad y el evento a celebrar (si es un matrimonio o solo es una cena entre amigos). Un ejemplo es una cena formal en un hotel como el Ritz-Carlton de Santiago, una ocasión especial, donde el menú será muy sofisticado y complejo, requiriéndose un vino fino que posea el perfil de la cena, del lugar y de la propia ocasión, pero si es un almuerzo cotidiano en el hogar, tanto la comida como el vino serán de una naturaleza simple, lo cual no indica que no se pueda disfrutar de la ocasión.

En la actualidad existen revistas como Wain y libros como La Cav, que entregan diferentes combinaciones entre vino y comida, estos datos son muy útiles para una elección rápida, a pesar de que la recomendación es siempre experimentar y probar nuevos maridajes. De estos textos se extrajeron las siguientes combinaciones:

CEPAS TINTAS	COMIDAS
CABERNET SAUVIGNON	Carnes rojas (vacuno y cordero), carnes de caza, platos condimentados y de alto contenido proteico.
PINOT NOIR	Platos suaves como el atún, o el salmón, pastas, sushi y ensaladas a base de pavo o jamón con lechuga y tomate
SYRAH	Comidas sazonadas como la carne a la pimienta, la carne mechada y las carnes rojas en general.
MERLOT	Comidas de texturas suaves como el choclo, las pastas y la cazuela de ave.
CARMENERE	Sabores agridulces como las costillas de cerdo y platos sazonados con comino.
CEPAS BLANCAS	COMIDAS
SAUVIGNON BLANC	Mariscos frescos, ensaladas verdes y ceviches, además funciona como un recomendable aperitivo.
CHARDONNAY	Pasta a la crema, carnes blancas, pescados suaves e incluso sushi.
GEWÜRZTRAMINER	Un vino con notas florales acompaña bien a comidas con jengibre y soya
VIOGNER	Pescados grasos y platos con sabores agridulces.
ESPUMOSOS	Otras y el caviar e incluso ciertos platos mas dulces como tortas.

EEMPLAZAMIENTO.

1. CRITERIOS DE LOCALIZACION.

El **CDVCh** plantea exponer y difundir los vinos de todas las zonas del país. Esta universalidad con la que se trata el proyecto no sería posible si el **CDVCh** estuviera emplazado en alguna región vitivinícola específica (como el Valle de Colchagua o Curicó), ya que el lugar influiría en forma directa con los propósitos del proyecto, obligándolo a tener una visión más localista. En cambio, la ciudad de Santiago representa aquel pluralismo que ambiciona el **CDVCh**, debido a su condición de centro económico, político, social, turístico y cultural de Chile. Este escenario convierte a la capital en un emplazamiento atractivo para el proyecto,

El lugar donde se emplaza un proyecto de arquitectura debe contribuir con la consecución de los objetivos que éste se propone. En este caso y como se mencionó anteriormente, el principal objetivo es la difusión del vino chileno tanto a nivel nacional (donde el interés ha disminuido) como a nivel internacional (donde el interés ha ido aumentando). Bajo este criterio, la ubicación del **CDVCh** debe cumplir con las siguientes características:

1.- El lugar debe ser **RECONOCIDO FÁCILMENTE** tanto por los habitantes de la ciudad como por quienes visitan Santiago. Es por ello que el proyecto debe estar inserto en un sector que forme parte de la

memoria colectiva de la ciudad. La memoria colectiva se traduce como una reconstrucción del pasado de Santiago que sigue presente en la vida de sus habitantes y que siempre se esta reinterpretando.

El identificar al proyecto con un lugar ampliamente conocido y presente en la memoria de la ciudad, contribuye a su propia difusión, permitiéndole generar el interés necesario entre quienes habitamos o visitamos por primera vez Santiago.

2.- Debe existir en el emplazamiento un escenario donde se garantice el **CONSTANTE FLUJO DE PERSONAS**. Esta condición responde al carácter del proyecto: Una obra que se caracteriza por ser el punto de exhibición y difusión del vino chileno. El constante movimiento de transeúntes se genera a partir de otra premisa: El tipo de actividades que se desarrolla en lugar.

Las actividades que se desarrollan en lugares de constante flujo de personas puede ser de índole comercial, recreacional, cultural, educacional, etc. Generalmente estas actividades actúan de forma complementaria, debido a que se necesita formar una estructura urbana sustentable. Por esta razón, el proyecto debe emplazarse en un lugar donde se genere una red de actividades que interactúen tal forma, que aseguren el constante movimiento de personas tanto en horario diurno como nocturno.

3.- El sector de la ciudad donde este emplazado el proyecto debe contar con una **BUENA ACCESIBILIDAD**. Este factor debe estar presente a través de una conectividad que permita el acceso a diferentes medios de transportes, vinculando de esta forma al proyecto con el resto de la ciudad.

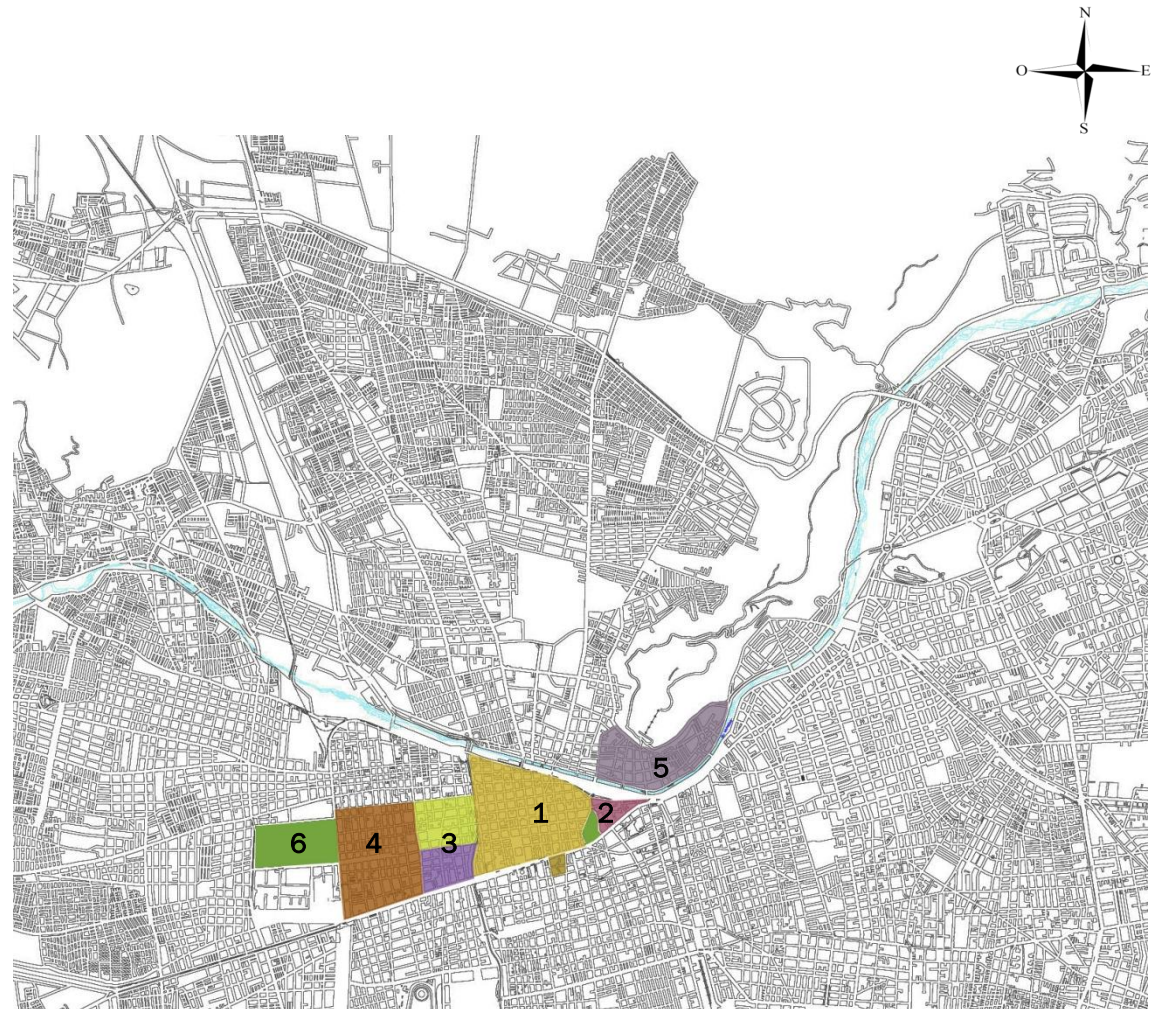
2. ELECCION DEL LUGAR: BARRIO BELLAVISTA

Bajo los criterios de localización definidos en el capítulo anterior. Existen en la ciudad de Santiago varias opciones de lugares probables para emplazar el proyecto. En general son sectores que están ubicados en la zona centro y oriente de la capital. Además estos lugares también tienen el reconocimiento de ser zonas turísticas. De esta forma, los sectores en donde se ubicaría el proyecto serían los siguientes:

- 1.- Centro Cívico de Santiago
- 2.- Barrio Lastarria
- 3.- Barrio Brasil
- 4.- Barrio Yungay
- 5.- Barrio Bellavista
- 6.-Sector Matucana - Parque Quinta Normal.
- 7.- Barrio Paris- Londres

Entre todas estas opciones, se escoge al **barrio Bellavista** como lugar de emplazamiento. La justificación para esta decisión, se basa en que este sector cumple con las condiciones de lugar de fácil reconocimiento (es parte de la memoria colectiva de la ciudad, ya que estuvo presente desde sus inicios) y es también una zona de fácil acceso. Además, este barrio destaca en la lista de lugares debido a su intensa actividad, tanto diurna como nocturna. En Bellavista se congregan diversas actividades de índole educacional,

recreativo, cultural y comercial. En los últimos años un sector de este barrio ha sufrido varias transformaciones debido a la llegada de universidades (Universidad San Sebastián y Universidad Andrés Bello) y proyectos comerciales -recreacionales como el Patio Bellavista. Estos proyectos han densificado el lugar, aumentando los flujos de personas y en algunos casos han irrumpido de forma no muy favorable con la unidad urbana del lugar.



3. DESCRIPCION BARRIO BELLAVISTA.

UBICACIÓN Y LIMITES

El barrio Bellavista está ubicado en el lado norte del río Mapocho, cercano al centro de Santiago. Su extensión comprende aproximadamente cuarenta manzanas. Este sector se caracteriza por tener límites claramente definidos, estando presente dos elementos naturales que son relevantes a nivel metropolitano: el río Mapocho, que es uno de los ejes urbanos más importantes de la ciudad y el Cerro San Cristóbal como hito geográfico de Santiago. Estos elementos naturales funcionan también como barrera física, generando una serie de accesos controlados hacia el barrio: Los puentes Loreto, Purísima, Pio Nono y Del Arzobispo.

El barrio Bellavista limita al norte con el **Cerro San Cristóbal**, al sur con el **rio Mapocho**, al oriente con el encuentro entre el río Mapocho y el Cerro San Cristóbal y al poniente con la **calle Loreto**. Administrativamente este barrio corresponde a dos comunas: Providencia y Recoleta, siendo la calle Pio Nono el límite de ambas comunas (al poniente Recoleta y al oriente Providencia)

ACCESIBILIDAD

Como se hizo referencia antes, el barrio Bellavista posee accesos controlados, sin embargo este lugar destaca por su conectividad, donde están disponibles los principales servicios de transporte público de la capital.

Las Avenidas principales este sector son Bellavista y Santa María, ambas vías son paralelas al río Mapocho, por lo que también forman parte de la estructura del barrio y la ciudad. Tanto avenida Bellavista como Santa María son ejes troncales del sistema de transporte público (Transantiago), conectando de esta forma al barrio con el resto de la ciudad. Otra vía donde circulan buses de servicio troncal es Pio Nono. Esta calle cruza todo Bellavista en dirección sur – norte. El barrio Bellavista es cercano a dos importantes hitos viales de la ciudad: La autopista Costanera Norte y el Túnel San Cristóbal, quien tiene como función el conectar las zonas norponiente y suroriental de Santiago.

La conectividad del barrio también se ve potenciada por la cercanía de tres estaciones de Metro, ubicadas en puntos estratégicos del sector. Estas tres estaciones están emplazadas en el límite sur de Bellavista, estando próximas a los accesos que posee el barrio (los puentes). De esta forma cada estación está asociada a un determinado puente: La **estación Bellas Artes** (Línea 5) es cercana al puente

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **63**

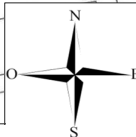
Loreto, la **estación Baquedano** (Línea 5 y Línea 1) se vincula con el puente Pio Nono y la **estación Salvador** (Línea 1) es muy próxima al puente Del Arzobispo.

Otro valor de la accesibilidad del lugar es ser parada del circuito turístico que realiza el servicio denominado **Turistik**. Este servicio, denominado Santiago Hop on/Hop off, es básicamente una ruta que realiza varias paradas en puntos turísticos o de interés de la ciudad. De esta forma se le ofrece flexibilidad al turista, ya que éste se toma su propio tiempo para recorrer un determinado sitio, esperando el paso del próximo bus Turistik para seguir conociendo Santiago

3.-CONFIGURACION BARRIO BELLAVISTA.

Según el Seminario de Urbanismo: “El Alma del Turismo Cultural. Exploración respecto a la identidad de Bellavista” de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de Chile **(1)**, el barrio Bellavista en su contenida extensión abarca una serie de hitos que forman parte del **patrimonio natural** y **construido** de la ciudad de Santiago. En el estudio ya referido, estos hitos reciben la denominación de *“patrimonio tangible natural”* y *“patrimonio tangible construido”*.

(1) Romera, Flávia. El Alma del Turismo Cultural, exploración respecto a la identidad de Bellavista”. Seminario de Investigación en Urbanismo, Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile, Departamento de Urbanismo. Santiago de Chile 2010



- 1. Parque Metropolitano
- 2. Parque Forestal
- 3. Parque Balmaceda
- 4. Parque Bustamante
- Río Mapocho
- Barrio Bellavista
- ◆◆◆ Metro de Santiago

Vías de circulación, buses de servicio troncal. (Sistema de transporte público, Transantiago)

El “*patrimonio tangible natural*” está representado por el río Mapocho, mencionado anteriormente como eje estructural de la ciudad y la presencia de dos parques de importancia metropolitana: El Parque Forestal – Balmaceda y El Parque Metropolitano (Cerro San Cristóbal).

Tanto el río Mapocho como los parques Forestal – Balmaceda y Metropolitano son los responsables de configurar físicamente el barrio Bellavista, siendo estos sus límites naturales. Además, Bellavista representa un lugar de enlace entre la escala de la ciudad y la escala del Cerro San Cristóbal.

En relación al “*patrimonio tangible construido*”, uno de los valores más importantes del barrio es la existencia de una arquitectura caracterizada por su gran valor histórico y diversidad, conviviendo estilos de diferentes épocas con total armonía. En las cuarenta manzanas que forman el barrio Bellavista existen 3 Monumentos Históricos, 2 Zonas Típicas, 11 Inmuebles de Conservación histórica y 3 Zonas de Conservación Histórica. Los hitos que representan al patrimonio construido son muy próximos entre sí, generándose situaciones tales como la existencia de una zona típica y un Inmueble de Conservación Histórica en la misma cuadra. Esta cercanía hace posible que el barrio Bellavista sea uno de los lugares más visitados de Santiago.



Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **65**
Estos dos tipos de patrimonio permiten que el barrio sea considerado como una “*unidad urbana armónica*” **(2)**. Otro factor que contribuye con esta denominación es el tejido urbano continuo del lugar, aún cuando no esté presente la trama ortogonal característica del centro de Santiago. Al mismo tiempo, las alturas de las edificaciones del barrio no superan los 4 pisos, creando una continuidad en la altura. Este factor relacionado con la altura, logra la existencia de otro fenómeno: Una proporción y una escala que es acorde con la escala del transeúnte. Sin embargo, este equilibrio se ha visto amenazado con la inserción de una arquitectura que rompe con la escala del lugar, como por ejemplo, lo que sucede con la Universidad San Sebastián en la esquina de la calle Pio Nono y Avenida Bellavista.

A través del patrimonio “*tangible*” que existe en el barrio se genera otro tipo de patrimonio, el cual se expresa no de una forma física, sino más bien a través de la intensa actividad cultural del sector.

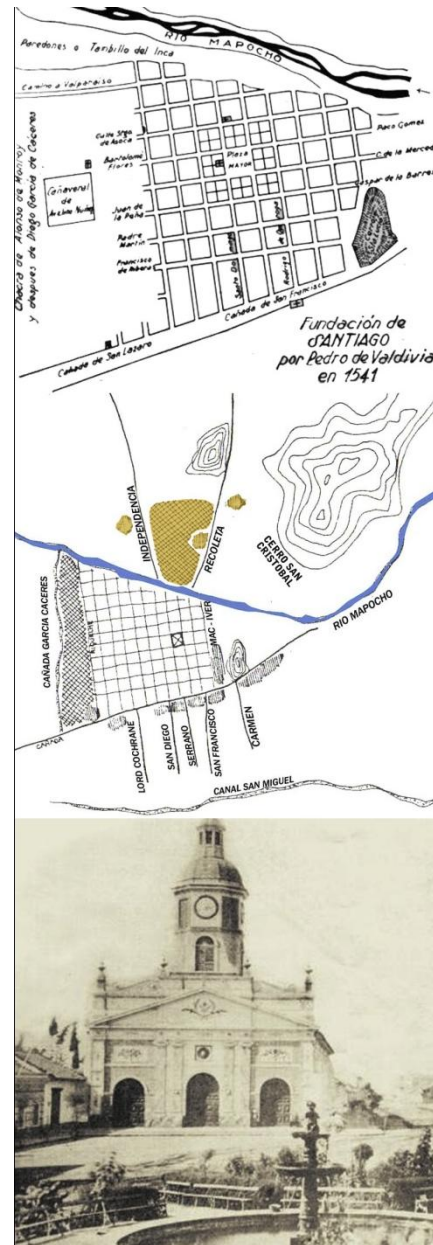
En el barrio Bellavista es notoria la presencia de teatros, talleres de artistas o artesanos, lugares dedicados a la difusión de la música o sitios de valor cultural histórico como “La Chascona, casona que fue propiedad del Premio Nobel de Literatura Pablo Neruda. Al mismo tiempo, en este lugar son frecuentes las actividades culturales que se desarrollan en espacios públicos.

(2) <http://www.territorios-sustentables.org/>

Las actividades culturales que se desarrollan en el barrio Bellavista son de características diversas. Esta cualidad, responde a otro factor que forma parte de la configuración de este lugar: La mixtura de usos. En Bellavista conviven actividades de tipo educacional (Facultad de Derecho de la Universidad de Chile, Universidad San Sebastián y Universidad Andrés Bello), junto con actividades recreativas (Patio Bellavista, bares, restaurantes, discoteques, etc.). También en el sector están presentes usos de tipo comercial de índole variada, encontrándose locales dedicados a la venta de artesanía, ropa, automóviles, abarrotes, botillerías, etc. En forma menos masiva también existen oficinas, iglesias y museos. Una de las causas para explicar este fenómeno es la ubicación estratégica del barrio Bellavista, el cual está emplazado tanto en el límite norte - sur de la ciudad como en el límite poniente - oriente.

HISTORIA BARRIO BELLAVISTA.

Al explicar los orígenes del barrio Bellavista, se debe hacer mención primero a un extenso territorio conocido como La Chimba, que en lengua quechua significa “al otro lado del río”. Este asentamiento debido a su ubicación en el lado norte del río Mapocho, debió soportar un continuo aislamiento, sin embargo, la historia de la Chimba comienza cuando la hueste de Pedro de Valdivia llega a la ciudad de Santiago por el denominado “Camino del Inca”, que posteriormente se llamó



“Camino del Rey” y que hoy se conoce como Avenida Independencia, debido a que por este camino entró triunfante el Ejército Libertador a la capital del país.

En diciembre de 1540, Pedro de Valdivia instaló un campamento en este lugar, esperando el momento propicio para la fundación de la ciudad de Santiago, el 12 de febrero de 1541.

Por sus condiciones de asentamiento aislado, la Chimba construyó su propia historia marcada desde un principio por la exclusión de las clases sociales bajas, representadas por indígenas, mestizos, mendigos y todo aquel que fuera considerado pobre y que era obligado a vivir en este sector, habitando en los denominados guangualés (asentamientos de indios y mestizos). Las causas de esta exclusión, responden al desplazamiento obligado que sufrieron los indígenas que habitaban el valle central, al momento de la fundación de la ciudad de Santiago. Esta acción se justificaba por las labores de ocupación de tierra y trazado de la futura ciudad, además, los españoles consideraban a los indígenas naturalmente inferiores, con vicios y costumbres que serían perjudiciales para la futura ciudad, donde las clases sociales privilegiadas debían ubicarse en la plaza de armas o sus alrededores.

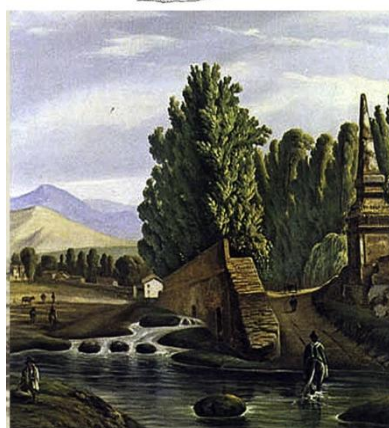
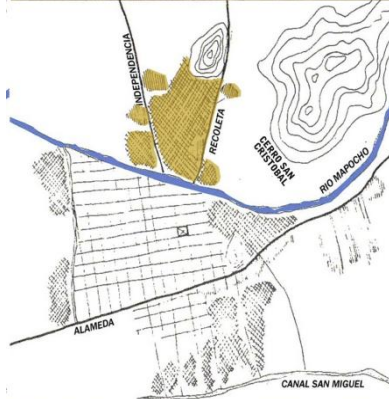
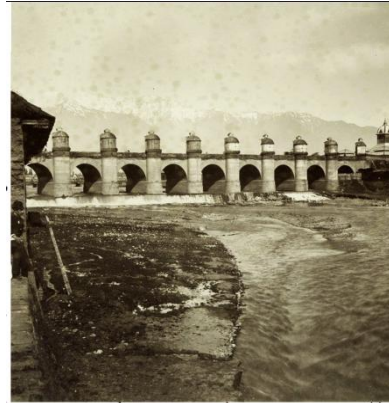
Fig. Evolución histórica de La Chimba.
Elaboración propia

Una característica que representa el alejamiento que sufría la Chimba con la ciudad de Santiago, era su trazado, donde se observa una discontinuidad del clásico plano damero, propio de las ciudades fundadas por los conquistadores españoles. Las calles de la Chimba no poseen las mismas dimensiones entre sí, siendo algunas más angostas que otras, donde no se mantiene un trazado ortogonal rígido. La poca preocupación por mantener el trazado damero, además de las precarias condiciones de higiene e infraestructura que tenían sus habitantes, reflejan el poco interés de las autoridades españolas en un territorio que no era habitado por colonos, pero que albergaba a parte importante de la mano de obra de la ciudad, ya que aquí residían los llamados indios de servicios.

SIGLO XVII-XVIII.

Durante el siglo XVII comienza un periodo de cambios para este sector, con la llegada de congregaciones religiosas y la construcción de casas quinta, pertenecientes a la clase alta de la época.

Los Franciscanos fueron la primera congregación religiosa en asentarse en la Chimba, en 1647, le siguieron la orden de los Dominicos en 1754 y las Carmelitas Descalzas de San Rafael en 1770. Las razones de ubicarse en este sector de la ciudad, responden principalmente a la búsqueda de un lugar tranquilo y apacible, además de poder brindar servicios



Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) 67

religiosos a una parte de la población que carecía de estos. Los terrenos ocupados por estas congregaciones eran cesiones de tierra que estaban destinadas al cultivo de hortalizas y verduras que abastecían a Santiago y que en un principio habían sido entregadas a Pedro de Valdivia al momento de ser nombrado Gobernador de Chile. De aquellas congregaciones religiosas instaladas en la Chimba, queda como vestigio la iglesia de la Recoleta Franciscana.

La llegada de las congregaciones religiosas hace posible otro hecho: El crecimiento de la población, que llega a la Chimba en busca de empleo, instalándose cerca de estas congregaciones en asentamientos llamados rancheríos. Los rancheríos estaban instalados en terrenos que habían sido cedidos o vendidos por las mismas congregaciones, que en algunas ocasiones eran ocupaciones ilegales de la tierra. Durante este periodo se inicia la construcción de casas quinta o de veraneo, por parte de la elite social de la época, que buscaba la tranquilidad de la vida campestre. Estas casas quinta se ubicaban en el lado suroriente de la Chimba, en lo que se conoce hoy como barrio Bellavista, haciendo posible que parte de la clase alta de la ciudad conviva con la población más pobre de la misma, iniciando la construcción de una mixtura social que se mantendrá presente hasta nuestros días

Fig. Evolución histórica de La Chimba.

Elaboración propia

El aumento de población que experimentó la Chimba no cambió las precarias condiciones de vida de sus habitantes, que seguían siendo una amenaza para la tranquilidad de la ciudad. En el siglo XVIII comienza la construcción de dos grandes proyectos viales: Los tajamares del río Mapocho, muros de contención de las aguas que fueron proyectados por el arquitecto Joaquín Toesca, siendo inaugurados en 1808. La segunda obra es el Puente de Cal y Canto, iniciativa propuesta y realizada por el Corregidor de Santiago, Luis Manuel de Zañartu, quien utilizó a reos como mano de obra. Este puente fue inaugurado en 1779 y sobrevivió más de 100 años antes de su demolición en 1889. Estas dos obras civiles tienen como propósito crear una mayor cercanía entre la Chimba y la ciudad de Santiago, provocando una mayor migración hacia el lado norte de la ciudad.

A partir del siglo XIX comenzaron a emerger talleres artesanales dedicados a la elaboración de productos que se comercializaban en la ciudad, además de curtiembres y otros oficios como la carpintería y albañilería. La presencia de los artesanos, junto con los indios de servicios, concentraba la mano de obra que era necesaria en Santiago. La Chimba ya manifestaba una personalidad propia, donde existía un relajamiento de las costumbres populares y campesinas, además de un alejamiento del ajetreo característico de la ciudad que habitaba al lado sur del río Mapocho.



SIGLO XIX.

A comienzos de este siglo Santiago aumenta al doble su población, sin embargo, está tiene un carácter acentuadamente marginal, donde el movimiento migratorio tiende a ser siempre del campo a la ciudad, en búsqueda de mejores oportunidades. Este evento repercute con fuerza en la Chimba, acentuando su condición de asentamiento de las clases populares, mestizos en su mayoría, además de españoles pobres, vagabundos y mendigos. En este siglo la Chimba es reconocida por albergar actividades de entretención nocturna, como las chinganas (*), bares y burdeles.

En el siglo XIX las precarias condiciones de vida de la Chimba no han variado demasiado en relación a sus inicios, donde las autoridades toman medidas que lamentablemente no llegan a ser efectivas, como el saneamiento de la Chimba, a través de la quema de rancheríos y conventillos en 1872, por órdenes del alcalde Vicuña Mackenna.

A pesar de esta deficitaria situación, se construyen proyectos importantes para mejorar la conectividad entre la Chimba y el resto de la ciudad, relacionados con la modernización de los sistemas de transporte y telecomunicaciones, destacando la canalización del río Mapocho, obra realizada durante el gobierno de José Manuel Balmaceda y

finalizada en 1897. A causa de esta obra se demuele el antiguo Puente de Cal y Canto. Además se realizan una serie de proyectos que reflejan el carácter de lugar retirado que posee la Chimba, como el Cementerio General (1821), el Cementerio Católico (1878) y la Iglesia de la Recoleta Dominica (1892).

En este siglo se inicia un proceso de subdivisión de los terrenos ocupados por las congregaciones religiosas y las casas quinta, lo que permite la llegada de nuevos proyectos inmobiliarios que están destinados a un segmento de la población que sigue viendo a este sector como un lugar más cercano a la vida campestre y alejado del ajetreo de la ciudad.

SIGLO XX.

En las primeras décadas de este siglo se inauguran dos importantes obras de infraestructura: el Instituto de Higiene (1902) y los galpones de la Vega Central (1916), además se verifica la llegada de inmigrantes árabes y posteriormente coreanos al sector de Patronato. Durante este siglo se observa un mayor desarrollo del lado más oriental de la Chimba, el actual barrio Bellavista que comienza adquirir el carácter de barrio bohemio y de entretención nocturna que posee en la actualidad.

El primer conjunto de viviendas que se instaló en el actual barrio Bellavista, fue la población León XIII en 1912, que estaba destinada a familias obreras católicas. Esta población fue uno de los primeros conjuntos habitacionales de carácter social que existieron en Chile, donde su origen estuvo determinado por la preocupación que manifestó la iglesia católica, encabezada por el Arzobispo de Santiago, Mariano Casanova, por la pobreza que sufrían los habitantes de la ciudad de Santiago. Por estas razones es que la iglesia decide donar una extensión de tierra que comprendía entre el Cerro Santa Lucia y el río Mapocho, interviniendo como benefactores dos importantes personajes de la época: Melchor de Concha y Toro y José Irrazábal.

Al iniciar el proyecto de construcción de la población León XIII, se trazaron calles que siguen vigentes hasta hoy, como las calles Arzobispo Casanova, Melchor Concha y Toro, Capellán Abarzúa y Antonia López de Bello. En conjunto con la población León XIII se establecieron otros proyectos de infraestructura como la Asociación de Socorros Mutuos de Concha y Toro y la Escuela Mercedes Guzmán para la educación de los hijos de los obreros, en la misma época se inaugura el Colegio María Inmaculada, reservado para la instrucción de las niñas de clase alta de la ciudad

En la primera parte del siglo XX se inician otros proyectos ubicados en pleno barrio Bellavista, como la transformación del Cerro San Cristóbal en el gran espacio público que es actualmente. Este proceso de transformación se extendió entre los años 1921 y 1927 y comprendió la forestación del cerro, la construcción del funicular, obra del arquitecto Luciano Kulczewki, la pavimentación de caminos y la creación del primer zoológico de la ciudad. En 1924 se inaugura la plaza Caupolicán y se edifican una serie de viviendas de inspiración art nouveau, posteriormente se continuaría con la edificación de nuevas viviendas que se caracterizaban por la buena calidad de su construcción y diseño. Otro hecho relevante sucedió en la década del 40' con la llegada de la editorial ZigZag al barrio Bellavista.

El carácter de barrio bohemio de Bellavista fue adquiriendo forma a partir de la década del 50', cuando llegan numerosos artistas e intelectuales en busca de un lugar tranquilo y de baja plusvalía. Uno de los primeros artistas en llegar es el poeta Pablo Neruda, quien llega al barrio en 1953, residiendo en la casa bautizada como "La Chascona" en honor a Matilde Urrutia. Además del poeta llegan otros artistas como la escultora Marta Colvin y el pintor Camilo Mori.

4. OPCIONES DE TERRENO DENTRO DEL BARRIO BELLAVISTA.

El barrio Bellavista es considerado globalmente como una zona turística, recreacional y cultural, sin embargo, este sector presenta diferentes realidades entorno a la relaciones que entablan tanto los visitantes como quienes habitan el lugar. En este caso, esta dicotomía está presente en la calle Pio Nono, la cual es al mismo tiempo el límite administrativo de la **Municipalidad de Recoleta y Providencia**. Esta calle es el límite de dos realidades: Una que se da en el lado poniente del barrio (comuna de Recoleta), donde está presente un evidente deterioro, existiendo zonas consideradas como “inseguras”. También se puede observar como la mixtura de usos no es tan notoria con respecto a lo que sucede en el lado oriente y por esta razón el flujo de personas es menor. Por último, en el lado poniente se han emplazado proyectos de arquitectura que han producido un desequilibrio en el barrio (tanto a nivel formal como perceptual).

En el lado oriente (comuna de Providencia) se hacen más evidentes las cualidades positivas del lugar. De esta forma, encontramos en este sector una gran concentración de actividades de carácter cultural y recreativo. En el lado oriente están ubicados la mayoría de los restaurantes, bares y teatros, haciendo posible que este sector sea el de mayor

afluencia de público. Al mismo tiempo, el lado oriente de Bellavista es el lugar más visitado por turistas extranjeros y nacionales. A partir de esta reflexión, la primera decisión de emplazamiento será ubicar al proyecto en el **lado oriente de Bellavista**.

Al momento de escoger los lugares posibles de emplazamiento, se debió observar el comportamiento de quienes visitan este sector. De esta manera, se pudo concluir que los desplazamientos más recurrentes se realizan entorno a cuatro manzanas ubicadas entre las calles **Antonia López de Bello y Bellavista** (dirección norte-sur) y **Pio Nono y Mallinkrodt** (dirección poniente –oriente). En estas cuatro manzanas se genera gran parte de la vida cultural y recreativa del sector, ya que aquí están presentes la mayoría de los restaurantes, bares, locales comerciales y teatros del barrio Bellavista. Es por ello, que la búsqueda de un terreno donde ubicar el proyecto partió entorno a estas cuatro manzanas.

Los criterios utilizados para elegir los sitios posibles de emplazamiento fueron la localización, la importancia de la edificación (se debía comprobar su valor arquitectónico y también si era algún inmueble de valor histórico) y el grado de abandono que existía. Dentro de aquel catastro surgieron varios lugares de pequeña superficie y un sitio eriazos (perteneciente al Teatro San Ginés). Sin embargo, uno de los lugares más

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **70**
interesantes del proyecto fue la intersección de las calles Constitución y Dardignac, donde la actividad y el flujo de personas son intensos. Esta realidad está justificada por la cercanía de esta intersección con el Patio Bellavista, el cual es un hito importante dentro del sector, ya que es un lugar de reunión masiva de personas. Otro hecho importante es la presencia de restaurantes de gran afluencia de público en tres de las cuatro esquinas que forman esta intersección. Solo la esquina sur-oriente se encontraba sin uso al momento de realizar el catastro, siendo esta esquina el punto de emplazamiento del proyecto.

USOS DE SUELO

SIMBOLOGIA

- RESTAURANTE
- COMIDA RAPIDA
- CERVECERIA
- COMERCIO
- TALLER
- OFICINA

1. Diario Las Ultimas Noticias
2. Automotora

- DISCOTHEQUE
- ESTACIONAMIENTO
- HOTEL/HOSTAL
- TEATRO

1. Academia de Actuación Fernando González M.
2. Teatro Bellavista
3. Teatro San Ginés
4. Centro Mori Bellavista.

- PATIO BELLAVISTA
- VIVIENDA
- VIVIENDA + COMERCIO (1º piso)
- VIVIENDA DESHABITADA
- SITIO ERIAZO
- Centro Integral Adulto Mayor
- Misioneros del Verbo Divino

(*) RESTAURANTE PARA ARRIENDO



Antonia López de Bello

Pío Nono

Constitución

Dardignac

Mallinkrodt

Constitución

Bellavista

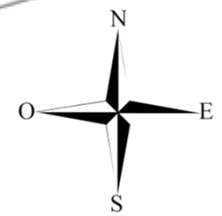
POSIBLES EMPLAZAMIENTOS



Sitios catastrados



Lugar elegido para emplazar el CDVCh

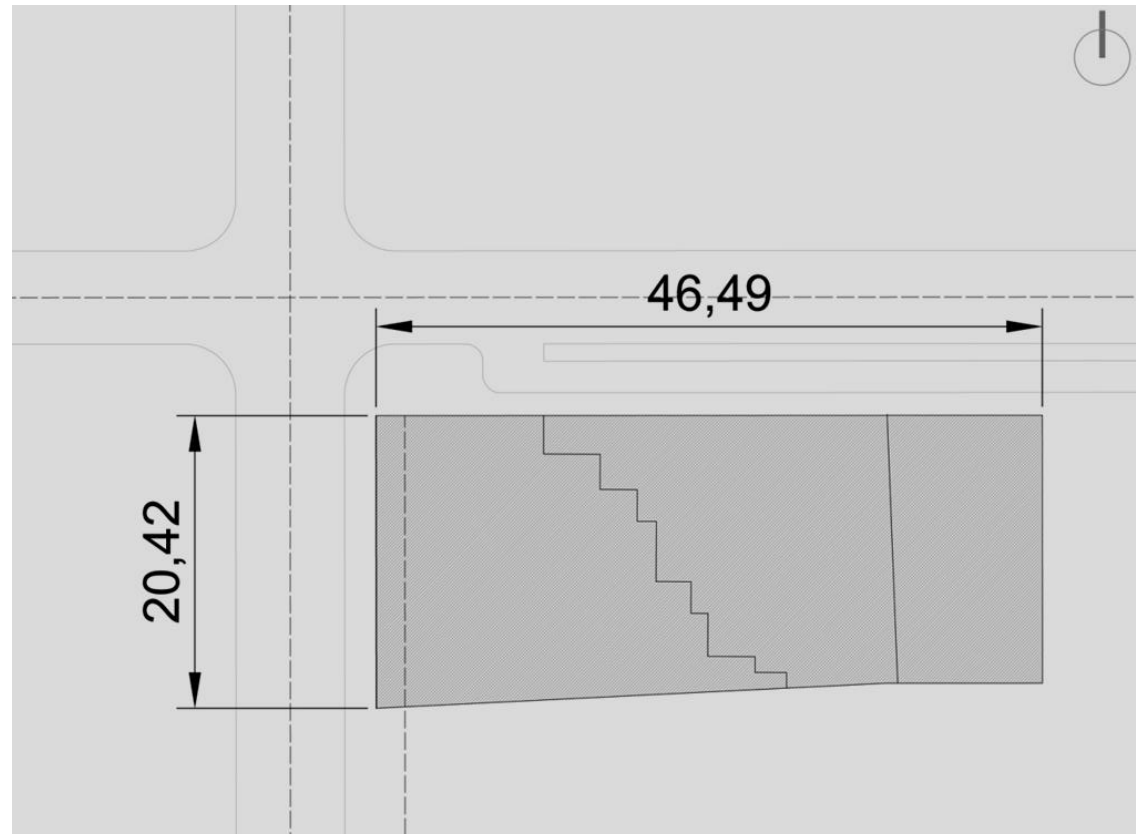


5.-DESCRIPCION DEL TERRENO

Por requerimientos de espacio la superficie donde se desarrolla el proyecto es una fusión de tres predios, los cuales poseen construcciones. No obstante, las edificaciones presentes en los predios corresponden a un tipo de arquitectura menor y no están clasificados como inmuebles de valor histórico. Al momento de realizar el catastro se pudo dar cuenta de que los dos predios más cercanos a la calle Constitución no tenían ningún uso. Solamente en el predio más alejado está en funcionamiento un restaurante de comida mexicana. Los predios fusionados son de propiedad privada.

La superficie del terreno total es de 899.89 m², sin embargo, el predio que está ubicado en la esquina de calle Constitución y Dardignac no respeta la línea de edificación, sobresaliendo la construcción en casi dos metros, ocupando parte de la vereda. El proyecto de arquitectura plantea respetar la línea de edificación, reduciéndose de esta forma el área de superficie del terreno. Por lo tanto la superficie final será de **859.12 m²**.

Al estar ubicado en una esquina, este proyecto tendrá edificaciones adyacentes en solo dos lados del terreno, limitando al oriente y al sur con construcciones dedicadas al comercio y la gastronomía. Su fachada norte (calle Dardignac) tiene una extensión de **46.49 m**, en tanto su fachada poniente tiene un largo de **20.42 m**.



6. FACTIBILIDAD TECNICA Y LEGAL

Administrativamente este terreno pertenece a la **Municipalidad de Providencia** y por lo tanto está sujeto al Plan Regulador Comunal de Providencia (PRCP). De esta forma el proyecto se enfrenta a las siguientes disposiciones legales:

1. El terreno corresponde a una zona de uso de suelo denominada **UpR** y **ECr** (Uso preferentemente residencial y de Equipamiento comercial restringido). Esta zona de uso de suelo admite Equipamiento del tipo Comercio, Servicios, Científico, Culto, Cultural y Esparcimiento. Dentro de las actividades permitidas están los centros de convenciones, auditorios, museos, restaurantes, bares y la compra y venta de bebidas alcohólicas. Por lo tanto, las actividades que desarrolla el proyecto son concordantes con las regulaciones legales correspondientes.

2.- Según el Plano Regulador de la comuna este terreno corresponde a la **Zona de Edificación EC3** (Zona de Edificación Continua, de máximo 3 pisos). Las normas de edificación de esta zona están *descritas en el siguiente cuadro (*)*:

Normas Edificación CUADRO N° 08		EC3 Zona de Edificación Continua, de máximo 3 pisos			
CIERROS	A la calle		Al vecino		Acceso vehicular
	Transparencia	Altura (en metros)		Transparencia	Altura total (en metros)
		Zócalo	Total		
100 %	0,60	2,20	Art. 4.1.05. de esta OL		
CONDICIONES PEDIALES	Subdivisión Mínima	Antejardín		Ochavos en la Línea Oficial (en metros)	
	800 m2	Art. 4.1.06. de esta OL		L.O. Sin Antej. 6,00	L.O. con Antej. 3 m 4,00 L.O. con Antej. 5 m ó más 6,00
ENVOLVENTE VOLUMETRICA	Alturas Máximas de Edificación				Rasante
	en pisos	en metros	para cada piso (en metros)		Art. 2.6.3. OGUC
	3	10,00	3,50		
	Profundidad Máxima	Adosamientos (Longitud y altura)	Distanciamientos Mínimos		2,50
60 % deslinde	A Deslindes		En Subterráneo (en metros)		
Coeficiente de Constructibilidad		Coeficiente de Ocupación de Suelo Máximo			
Normado		Edificación Continua		Edificación Aislada	
Edif. Continua	Edif. Aislada	1º Piso	Pisos Superiores	1º Piso	Pisos Superiores
1,10	-----	0,60	0,60	-----	-----

(*) Tabla extraída del PRCP 2007. Ordenanza Local Municipalidad de Providencia

PROYECTO DE ARQUITECTURA.

1.IDEA PROYECTO.

El **Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh)** pretende crear una plataforma para la exposición y difusión del vino chileno, emplazándose en Bellavista, uno de los barrios más concurridos de la ciudad de Santiago, donde confluyen actividades turísticas, recreativas y estudiantiles. El **CDVCh** promueve al vino chileno como producto ligado a la “imagen país”, a través de la enseñanza de los diferentes aspectos relacionados con el vino. De esta forma también se busca educar en cuanto a su consumo, entregando mayores conocimientos al público que visita este centro.

Existe un antes y un después en la historia del vino chileno. Un pasado marcado por la tradición, donde las antiguas bodegas vitivinícolas eran largos y oscuros pasillos de albañilería o de adobe. Sin embargo, los tiempos modernos del vino chileno se alejan de aquel ambiente señorial, comenzando a redescubrir todo el proceso de elaboración del vino. Desde este momento las viñas cambian su imagen, reflejándose todo este proceso a través de su arquitectura, la cual es más atrevida y atractiva.

El **CDVCh** como proyecto de arquitectura, muestra estas dos etapas del vino chileno, ya que ambas configuran el momento de éxito que vive el vino de nuestro país actualmente. Como primera lectura el

proyecto se divide en una área que representa lo tradicional ó lo antiguo y que se desarrolla bajo la cota 0.0, donde la materialidad predominante es el hormigón armado, el cual tiene una imagen formal con más peso, refiriéndose a lo señorial del pasado. Sobre la cota 0.0 está el área en la cual se refleja lo moderno, donde el acero y el vidrio son las materialidades que sobresalen, indicando a través de su diseño, liviandad y dinamismo.

Las áreas que representan lo tradicional y lo moderno del vino se desarrollan formal y funcionalmente entorno a una gran perspectiva forzada, que crea el espacio central del proyecto. La utilización de la perspectiva, como elemento de diseño, se debe a que está última es un denominador común que está presente en todos los espacios donde se produce el vino, desde los viñedos hasta las bodegas de crianza.

El espacio central del proyecto es el lugar común entre el pasado y presente del vino, puesto que significa aquella condición inalterable que hace posible que el vino chileno tenga tanto prestigio en el exterior: La geografía y las condiciones medioambientales ideales, las cuales son propias del territorio y que siempre han estado presentes.



2.-FORMA Y VOLUMEN

El volumen del proyecto está dado por un polígono simple, cóncavo e irregular. En este volumen solo sus lados poniente y norte están expuestos a la luz del sol, ya que los otros lados forman parte de los muros medianeros (muros ciegos). El volumen de este polígono está formado por una fachada de vidrio continuo de 10 metros de altura. En la esquina norponiente se crea un vano para el acceso del proyecto. La fachada está compuesta por un vidrio traslucido, el cual permite el ingreso de luz, pero no hace visible la estructura interior del proyecto. De esta manera se genera la sensación de que el volumen es una “caja mágica”, obligándonos a ingresar para saber lo que sucede en el interior.

Desde la calle se observa un volumen contenido y de altura regular. En la fachada están serigrafiadas imágenes de viñedos plantados en forma hilera, asemejando el volumen del proyecto y su fachada serigrafiada con la percepción que transmiten los viñedos al estar en conjunto: Una masa ordenada de altura continua.

En el interior se crea un espacio central a través de una perspectiva forzada, la cual está presente en todos los niveles del proyecto, incluso en la techumbre

3.FUNCIONAMIENTO DEL CDVCh

El proyecto de arquitectura del CDVCh divide al edificio en dos grandes áreas que representan lo tradicional, bajo la cota 0.0 y lo moderno sobre la cota ya referida. Al hablar de cómo funciona el **CDVCh** se debe mencionar que los recorridos principales de ambos sectores están supeditados al gran espacio central del proyecto, generándose sobre la cota 0.0, recorridos ascendentes en forma de espiral.

¿Cómo se recorre el **CDVCh**?

El acceso principal del proyecto está ubicado en la esquina de Dardignac y Constitución. En el cruce de estas dos calles existe un movimiento constante de personas, creándose siempre una gran actividad. Al momento de ingresar al CDVCh el visitante está sobre la cota 0.0 , donde se encuentra parte del programa de servicios del proyecto (recepción, guardarrope, servicios higiénicos y oficinas administrativas) y la totalidad del programa correspondiente a la difusión del vino.

Al visitar el **CDVCh** se debe comenzar por la primera plataforma llamada **PLATAFORMA MULTIMEDIA**. En esta etapa se entregan los conocimientos teóricos del vino, a través de pantallas táctiles. Por medio de una escalera que atraviesa el gran espacio central del proyecto se llega a la siguiente plataforma denominada **VALLES DE CHILE**, donde se exponen los distintos tipos de vino producidos en el país, a través de dispensadores especiales de vino.

En esta plataforma se ejercitan los conocimientos aprendidos en la etapa anterior. En este lugar el visitante tiene la oportunidad de escoger el vino que llamó más su atención para continuar con la siguiente etapa: La **PLATAFORMA DE DEGUSTACIÓN Y MARIDAJE**. A esta plataforma se llega por medio de otra escalera que también cruza el espacio central del proyecto. En esta área se degusta el vino con tranquilidad, combinándolo con alimentos afines según el tipo de cepa, adquiriendo el visitante del **CDVCh** los conocimientos relacionados con el maridaje.

En esta plataforma también está ubicada una cocina que prepara los alimentos para el maridaje. Al momento de terminar la visita se accede al primer nivel mediante una escalera auxiliar y ascensor ubicados en el costado de la plataforma. Las escaleras auxiliares y ascensores también están presentes en la plataforma de Valles de Chile. Estos elementos pueden ser utilizados en caso de emergencias o para quien desea acceder de forma inmediata al primer nivel del proyecto.

Además del programa de difusión que ofrece el proyecto, también se pueden realizar actividades de carácter más solemne como presentaciones, seminarios o galas, las cuales se desarrollan en el **PRIMER SUBTERRÁNEO**. Para acceder a esta área se debe descender por una escalera de hormigón armado de grandes

dimensiones que otorga aquel aspecto señorial del mundo tradicional del vino. Este sector se divide en dos grandes áreas: La primera que está situada en el lado norte del proyecto, donde se está ubicado el auditorio, lugar para la realización de seminarios, presentaciones de vinos, cursos para enólogos, sommeliers, etc.

En lado sur del primer subterráneo existe un área de 254 m² de superficie, la cual está habilitada para la realización de eventos tales como galas de Vino, presentaciones, catas de vino, etc. El primer subterráneo también acoge al resto del programa de servicios del proyecto como la tienda de vinos, servicios higiénicos y un espacio de información de las distintas actividades turísticas relacionadas con la viticultura. En este sector también están los servicios de apoyo del **CDVCh** como las bodegas (aseo, oficina, etc.), basura y la sala de seguridad y control del lugar.

El proyecto cuenta con un **SEGUNDO SUBTERRÁNEO**, donde existe un espacio diseñado especialmente para la guarda de los vinos que se exhiben en el **CDVCh**. El segundo subterráneo es un espacio abierto al público interesado en conocer más a fondo los diferentes tipos de vinos que existen en el país y la evolución de los procesos de producción del vino chileno a través de la exposición de maquinaria antigua.

La bodega principal del proyecto posee su propio ascensor de carga que llega al primer nivel. Este ascensor está ubicado en el acceso secundario del proyecto en la calle Dardignac, ya que ahí se realizan la carga y descarga de material. Tanto el acceso al primer subterráneo como al segundo se puede realizar por medio de ascensores.

4.-ESTRUCTURA DEL PROYECTO Y SU LENGUAJE FORMAL.

Los elementos estructurales presentes en el **CDVCh** crean el lenguaje formal del proyecto. La estructura base está compuesta por pórticos rígidos de acero, los cuales se ubican sobre la cota 0.0. Los pórticos de acero se disponen cada 4.85 m, encontrándose unidos entre sí mediante vigas (H) que logran generar el esqueleto del proyecto, quien soporta además el peso de las plataformas ubicadas en los niveles 2 y 3 respectivamente (Valles de Chile y Sala de Degustación).

Estas dos plataformas son estructuras compuestas por vigas de acero denominadas como viga principal (Viga A), viga lateral (Viga B) y viga secundaria (Viga C). La Viga A esta conectada al perímetro formado por el pórtico de acero y sus vigas de unión. En el otro extremo, el enlace estructural al pórtico se realiza mediante barras de acero al carbón. La Viga B ensambla las Vigas A que están dispuestas cada 4.85 m y como apoyo a esta estructura

cada 4.85 m y como apoyo a esta estructura esta la Viga C. Tanto la Viga A como la Viga C son alveoladas, puesto que se necesita de un espacio continuo para los tubos correspondientes a las distintas instalaciones del proyecto. Estas plataformas se despegan del perímetro del proyecto, ya que se alejan del orden y la tradición del pasado

Las barras de acero que unen las Vigas A con el pórtico son esbeltas, otorgando la sensación de ligereza y modernidad. Estas barras están ubicadas en los ejes estructurales del proyecto, dado por la disposición de los pórticos, cada 4.85m. Aparte de las barras de acero existen tensores del mismo material, quienes en conjunto con las primeras, otorgan el lenguaje formal del proyecto a partir de la cota 0,0. Al mismo tiempo, estos tensores sirven como estructuras de apoyo para las barras de acero.

La disposición de las barras presenta un orden estructural que se combina con la presencia aleatoria de los tensores, generando una trama dinámica, la cual refleja el concepto de vanguardia presente en los tiempos actuales del vino.

.El área del proyecto que se ubica bajo la cota 0.0, busca exponer la tradición y las bases históricas del vino chileno. Como el resto del proyecto, la estructura se hará cargo del lenguaje formal de la sección, es por ello que se plantea una serie de pilares de hormigón armado a la vista, los cuales tienen grandes dimensiones. Estos pilares tienen un ritmo claro, donde pilares verticales se combinan con pilares dispuestos diagonalmente. El diseño diagonal de algunos pilares es concordante con la disposición de algunas barras y tensores, esta decisión de diseño refleja la conexión y los puntos en común entre el pasado y el presente del vino en Chile.

5. EL USO DE LOS MEDIOS GRAFICOS EN EL PROYECTO.

El **CDVCh** es un punto para la exposición del vino chileno. Frente a este objetivo, el diseño de este proyecto plantea una alianza entre la publicidad y la arquitectura. La relación entre ambas disciplinas tiene casos emblemáticos en Santiago, como por ejemplo el aviso de Champagne Valdivieso en el centro de la ciudad. Sin embargo, este icono de la capital presenta un esquema más bien clásico, el del cartel publicitario sobre un edificio. En cambio, el **CDVCh** propone el uso de recursos gráficos en el diseño del proyecto, donde diversas imágenes se fusionan con los elementos que construyen el espacio físico del lugar. De esta forma, la arquitectura se transforma en un soporte para la publicidad, siendo su medio de emisión.

Los recursos gráficos utilizados en el proyecto hacen referencia a conceptos relacionados con el vino, los cuales abordan aspectos tanto universales como propios de la realidad nacional.

1.-Los viñedos.

Esta imagen pertenece a la fachada, siendo la cara más pública del proyecto. Los viñedos aparecen en un estado natural, dando la sensación de que están plantados en hileras. El uso de esta imagen tiene como objetivo el señalar los inicios del vino y su relación con la tierra, dando cuenta de los conceptos básicos que son

afines a esta bebida: La historia, la cultura, la tradición y el territorio.

2.- Los paisajes de Chile.

Una de las particularidades más reconocidas en el vino chileno es la diversidad de viñedos que existen en el país. Esta característica está dada por la compleja geografía del Chile. En el **CDVCh** existe la plataforma llamada *Valles de Chile*, donde se realizan exhibiciones de vinos que han sido elaborados en todo el país, reconociéndose en este sector tres áreas características de nuestra geografía: La cordillera, el campo y la costa. El proyecto utiliza imágenes de estas tres áreas para señalar el origen de los vinos expuestos, marcando las zonas de los vinos pertenecientes a los valles de la cordillera, del campo y la costa.

3.- Elementos y colores.

En la plataforma de degustación del vino, los visitantes aprenden aspectos relacionados con el consumo de esta bebida y el correspondiente maridaje con las comidas. Esta plataforma de degustación se subdivide en espacios más pequeños para crear ambientes más acogedores. Las subdivisiones de estos espacios utilizan un elemento icónico del mundo del vino: La botella de vidrio, la cual está dispuesta de tal manera que genera una pared traslúcida. El uso de la botella habla de la relación entre este objeto y la memoria colectiva del público que visita el lugar.

Centro de Difusión del Vino Chileno (CDVCh) **80**
Los colores del vino son también un elemento que juega con la memoria colectiva, en especial con las tonalidades rojas del vino tinto. Estas están presentes en el área de oficina y servicios del proyecto, donde los muros de vidrio que forman el perímetro y las subdivisiones del lugar juegan con las distintas tonalidades del aquel color “rojo vino” como se conoce actualmente.

6. PROPUESTA URBANA Y FACHADA

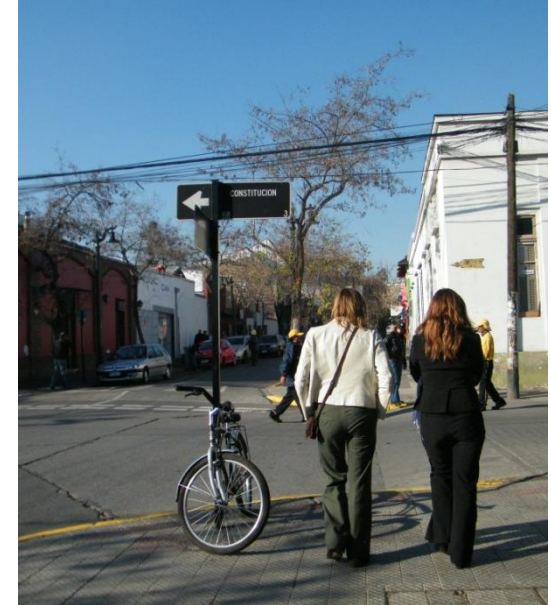
El barrio Bellavista donde está emplazado el **CDVCh** se caracteriza por su intensa actividad cultural, recreativa, turística y comercial. Específicamente en el contexto más cercano del proyecto (intersección de las calles Constitución y Dardignac) se da un gran flujo de personas entorno a actividades de tipo recreacional como restaurantes, bares o discoteques. El **CDVCh** como proyecto de arquitectura no pretende competir con estos usos, ya que no se presenta como un bar de vinos ni como un nuevo restaurant. El proyecto propone la inserción de otro tipo de actividad que incluso puede llegar a ser complementaria con las existentes en el lugar, debido a que la difusión del vino chileno haría posible un mayor consumo de esta bebida en los bares y restaurantes del sector.

Al insertarse en un tejido urbano caracterizado por su continuidad, el **CDVCh** busca mantener el concepto de “*unidad urbana armónica*” (1) desde la concepción de un proyecto de arquitectura moderna. La propuesta urbana del proyecto plantea plasmar en una fachada de vidrio, los valores arquitectónicos característicos del sector. Estos “valores” a rescatar serían las proporciones, ritmos y relaciones perceptuales que posee la arquitectura del lugar y que se manifiesta a través del concepto de fachada continua, el cual predomina en la imagen del barrio Bellavista.

El **CDVCh** exhibe una fachada continua acristalada, la cual muestra divisiones que tienen un ritmo y una proporción clara. Esta decisión de diseño se enmarca con la propuesta mencionada en el párrafo anterior. Las divisiones de la fachada se realizan a partir de los ritmos observados en los edificios adyacentes al proyecto, los cuales presentan un orden en relación a la ubicación y proporción de vanos de puertas y ventanas. Este tipo de construcción se aprecia en forma repetitiva en el entorno, formando parte del paisaje del sector. También las divisiones de la fachada hacen referencia a la continuidad en la altura que está presente en estas edificaciones.

En la fachada esta serigrafiada la imagen de una vid en estado natural, la cual se repite a lo largo de ésta, dando la impresión de que es un viñedo antiguo, donde la vid se plantaba en hilera. Esta imagen que remite al mundo antiguo del vino es el contrapunto de una fachada moderna, definida tanto por su diseño como por su materialidad. De esta forma la idea primaria del proyecto también está plasmada en su cara más pública.

En el primer párrafo se hizo referencia al constante flujo de personas en el barrio Bellavista, las cuales son atraídas en parte, por las actividades recreacionales que se desarrollan en el lugar. La mayoría de los restaurantes y bares se emplazan en edificaciones antiguas, caracterizadas por



(1) <http://www.territoriosustentables.org/>

la fachada continua, convirtiéndose ésta en la imagen que se proyecta hacia la calle. Por esta razón es que muchas fachadas son pintadas o reciben algún tratamiento en su superficie, con el propósito claro de llamar la atención y poder atraer el ingreso de personas a un determinado restaurante o bar. Este esquema de relaciones visuales es rescatado como “valor” por parte del proyecto.

De esta manera, el **CDVCh** plantea una fachada traslúcida, donde sólo este presente la imagen de los viñedos en hilera, dejando escondida la estructura interior del proyecto. Con este procedimiento se logra llamar la atención de quienes recorren el barrio. Además, esta interacción cambia en la noche, ya que se propone un juego visual con luces de diferentes tonos (relacionados con el vino). El aporte de la luz artificial en la noche responde a una mayor competencia que se vive en el barrio, ya que la mayoría de las actividades del barrio se desarrolla con más intensidad en el horario nocturno.

7. GESTION PROYECTO.

Las distintas organizaciones nacionales relacionadas con el vino pueden pertenecer al área privada, estatal o académica. El **CDVCh** apunta a que estas tres áreas estén presentes activamente en el proyecto, ya que siempre han trabajado de forma conjunta en el desarrollo de nuevas iniciativas que ayuden al desarrollo de la industria vitivinícola chilena.

El pago por realizar una visita guiada al lugar y la adquisición de vinos, que se puede hacer en forma posterior a la visita, son dos mecanismos que pueden ayudar a la mantención del proyecto. Sin embargo, la gestión del **CDVCh** debe considerar aspectos tanto funcionales como económicos, ya que debe asegurar el funcionamiento del proyecto de forma permanente.

La gestión del **CDVCh** es posible debido a que este proyecto se desarrolla en áreas diferentes como la publicidad, la difusión y la enseñanza. Las distintas actividades que se suceden en el proyecto, le permiten estar activo y asegurar, al mismo tiempo, su mantención. Las áreas anteriormente nombradas se desarrollan de la siguiente forma:

1.-Punto de publicidad.

En Chile existen más de 350 viñas, sin embargo, el público chileno no logra reconocer más de 10 marcas de vinos. De esta forma, el **CDVCh** sirve como vitrina

Centro de Difusión del Vino Chileno (**CDVCh**) **82** para la exposición de las distintas viñas existentes en el país, permitiendo que estas sean conocidas por un público más masivo.

Esta publicidad que logra crear el **CDVCh**, servirá como un importante incentivo para establecer colaboraciones permanentes de las viñas hacia el proyecto. Estas colaboraciones pueden ser tanto de índole económica como de gestión.

2.- Plataforma de eventos.

El **CDVCh** también puede ser utilizado como lugar para la realización de eventos relacionados con el mundo del vino. Estos eventos pueden ser Galas de Vino, presentaciones de vinos de una viña en especial, catas de vinos, cursos para enólogos o sommeliers o para cualquier profesional que trabaje entorno al vino, seminarios, etc. El **CDVCh** es un espacio abierto para el desarrollo de eventos, ya que le permiten el seguir funcionando de forma activa

USUARIO DEL CDVCh

Quien visita el CDVCh es alguien que desea conocer más acerca del vino chileno. El usuario de este proyecto puede ser alguien que sea un lego en la materia o también una persona que ansía acrecentar sus conocimientos. En general, el CDVCh plantea como propósito el acercar el vino a los chilenos, enfocando al vino no como una simple bebida alcohólica, sino como un producto que forma parte importante de la imagen de nuestro país. No obstante, este proyecto también se amplía a personas extranjeras, quienes actualmente están más motivadas en conocer en detalle el mundo del vino chileno.

En una conversación con el sommelier Ricardo Grellet, se planteó como el interés hacia el vino va cambiando de acuerdo a la edad del consumidor. Entre los 18 y 25 años casi no se consume vino, puesto que la persona está estudiando o recién está ingresando al mundo laboral. En este segmento predomina el consumo de bebidas alcohólicas tales como la cerveza, el ron y el pisco. Posteriormente esta el fragmento de edad que va desde los 25 a los 35 años, donde las personas comienzan a adquirir mayor poder adquisitivo, cambiando algunos de sus hábitos como el consumo de vino que empieza a reemplazar a las bebidas alcohólicas del grupo etario anterior. Finalmente después de los 35 años el vino ya es un gusto adquirido, generándose un mayor interés en saber más de él.

El primer grupo etario manifiesta un mayor desinterés en el vino, indicando que el proyecto debe lograr un mayor acercamiento a este segmento. Esta aproximación también permite generar una educación en el consumo responsable de vino, ya que el CDVCh entrega información importante con respecto a esta bebida.

Como se puede observar no se menciona al grupo de edad que es menor de 18 años, puesto que por la Ley N° 19.925 (Ley sobre expendio y consumo de bebidas alcohólicas), está prohibida la venta y el suministro de alcohol a este grupo etario. Aun cuando los menores de edad puedan ingresar al CDVCh, no podrán consumir ningún producto que contenga alcohol.

PROGRAMA PROYECTO

PRIMER PISO	M2
Recepción CDVCh	9.68
Baños Minusválidos	5.76
Baños Hombres	8.22
Baños Mujeres	9.02
Administración Museo	
Recepción	9.45
Administración y Finanzas (3 puestos de trabajo más secretaria)	17.4
Extensión y Relaciones Públicas (2 puestos de trabajo más secretaria)	16.67
Dirección (2 puestos de trabajo)	16.16
Sala de Reuniones	23.4
Comedor Personal Oficina	11.04
Circulaciones Oficina	16.1
Hall acceso	90.72
Plataforma Multimedia	245.6
Circulaciones	168
Estructura	56.4
TOTAL	703.4

SUBTERRÁNEO 1	M2
Basura	7.21
Bodega Aseo	7.94
Bodega Oficina	9.34
Seguridad	9.84
Baños Minusválidos	5.53
Baños Hombres	8.38
Baños Mujeres	7.6
Información CDVCh	18.72
Tienda CDVCh	38.84
Bodega CDVCh	28
Auditorio	128.24
Sala de Proyeccion	10
Área de Eventos	254
Circulaciones (escaleras, ascensores, pasillos)	236.4
Estructura (Muros, pilares)	52.85
TOTAL	822.9

PLATAFORMA Degustación de Vinos	M2
Área Degustación	77.58
Cocina	32.55
Circulaciones (escaleras, ascensores, pasillos)	62.75
Estructura	6.1
TOTAL	179

PLATAFORMA Valles de Chile	M2
Área exposición de Vinos de Chile	109.4
Circulaciones (escaleras, ascensores, pasillos)	36.9
Estructura	22.01
TOTAL	168.31

SUBTERRANEO 2	M2
Cava de Vinos	78.52
Exposición Maquinaria Antigua	62.21
Circulaciones (escaleras, ascensores, pasillos)	158.1
Estructura	48.17
TOTAL	347

ESTACIONAMIENTOS.

La presencia de estacionamientos en el proyecto se hace poco posible debido a la extensión de la superficie del terreno (solo 859 m²). Aun cuando está proyectado en el **CDVCh** un sector para la carga y descarga de material, no existe un lugar propio para aparcar un vehículo particular. Sin embargo, el barrio Bellavista aporta con una accesibilidad única (Ver capítulo Descripción del barrio Bellavista), donde están presentes buses del Transantiago y tres estaciones de Metro que conectan al lugar con el resto de la ciudad.

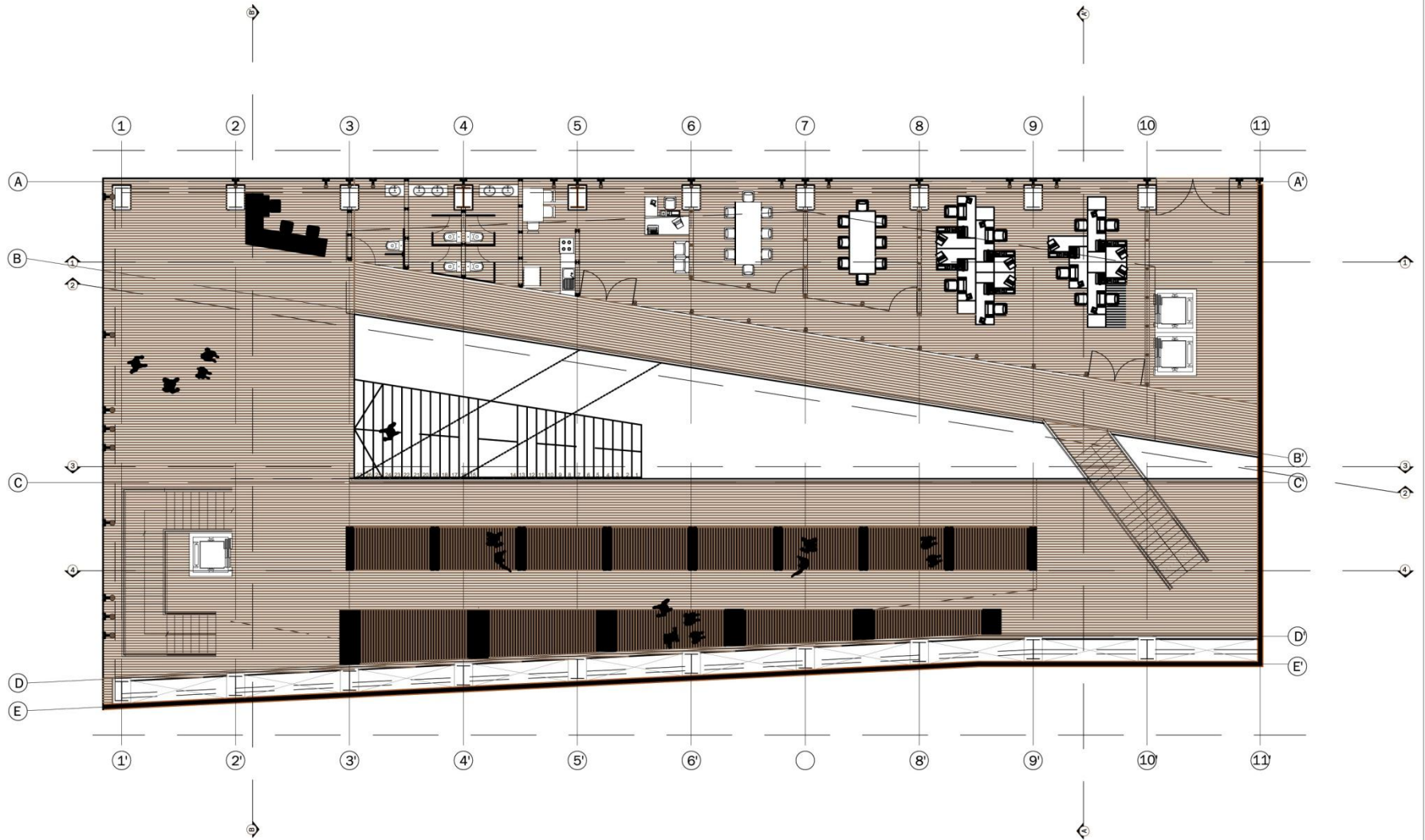
Otra posibilidad para suplir la falta de estacionamientos, es el proyecto propuesto por la Municipalidad de Recoleta. A partir de junio de 2011 está planificada la construcción de una plaza de estacionamientos subterráneos, la cual aporta más de **300** estacionamientos. Este proyecto estará ubicado bajo el **Parque Juan Pablo II** frente a la Facultad de Derecho de la Universidad de Chile. Actualmente en el barrio Bellavista está funcionando una plaza de estacionamiento subterráneo, la cual está ubicada bajo Patio Bellavista. Esta plaza de estacionamiento tiene una capacidad para aparcar **225** vehículos.

Según el Plan Regulador Comunal de Providencia, el proyecto debería tener **35** estacionamientos disponibles (además de un lugar para el estacionar **20** bicicletas). No obstante, esta cifra podría aumentar al doble debido a los eventos que se realizarían continuamente en el proyecto (Galas, presentaciones de vinos, seminarios, etc.) él.

PLANIMETRIA.

Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh
PLANTA ARQUITECTURA PRIMER NIVEL (+/- 0.0)

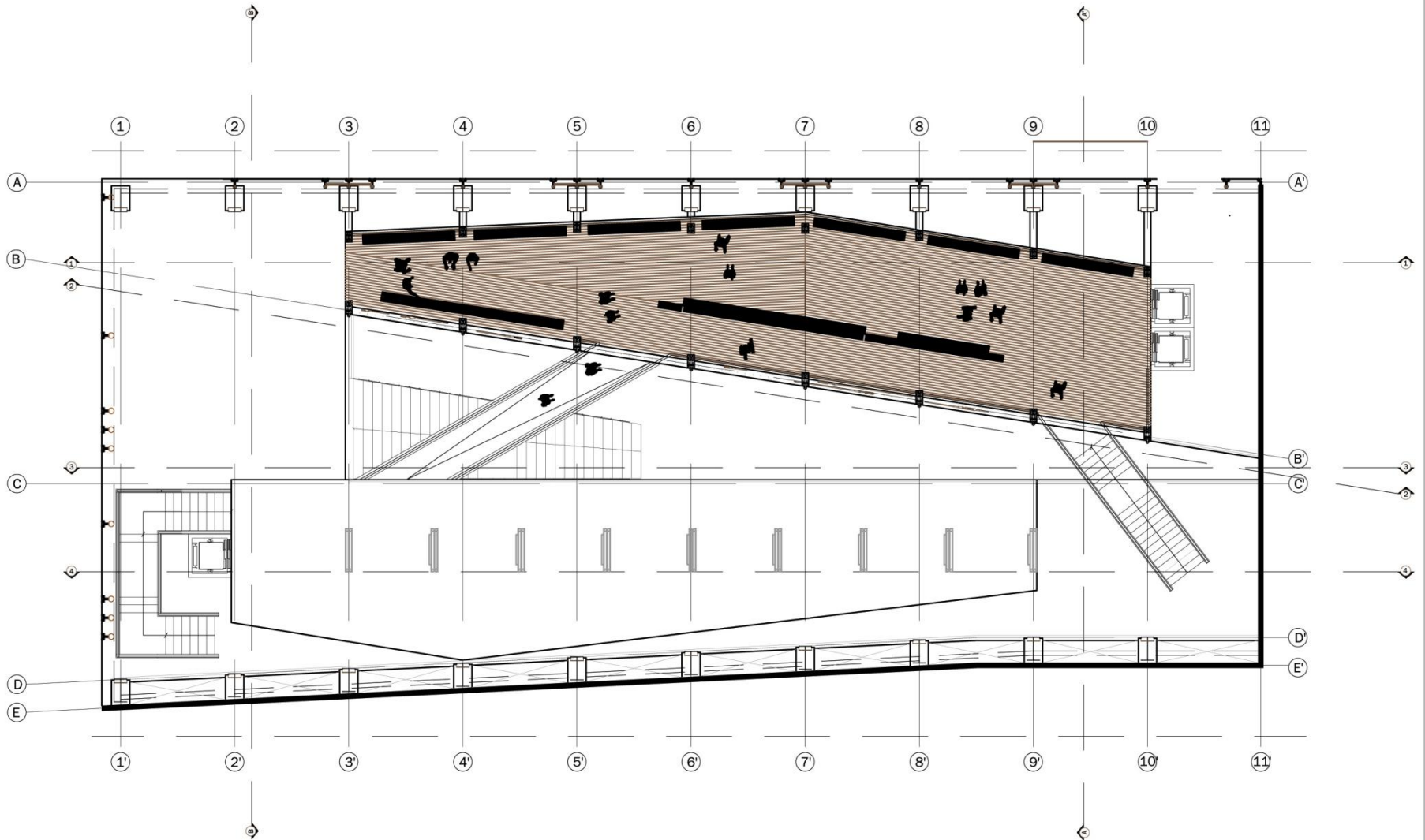
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA SEGUNDO NIVEL (+3.3)

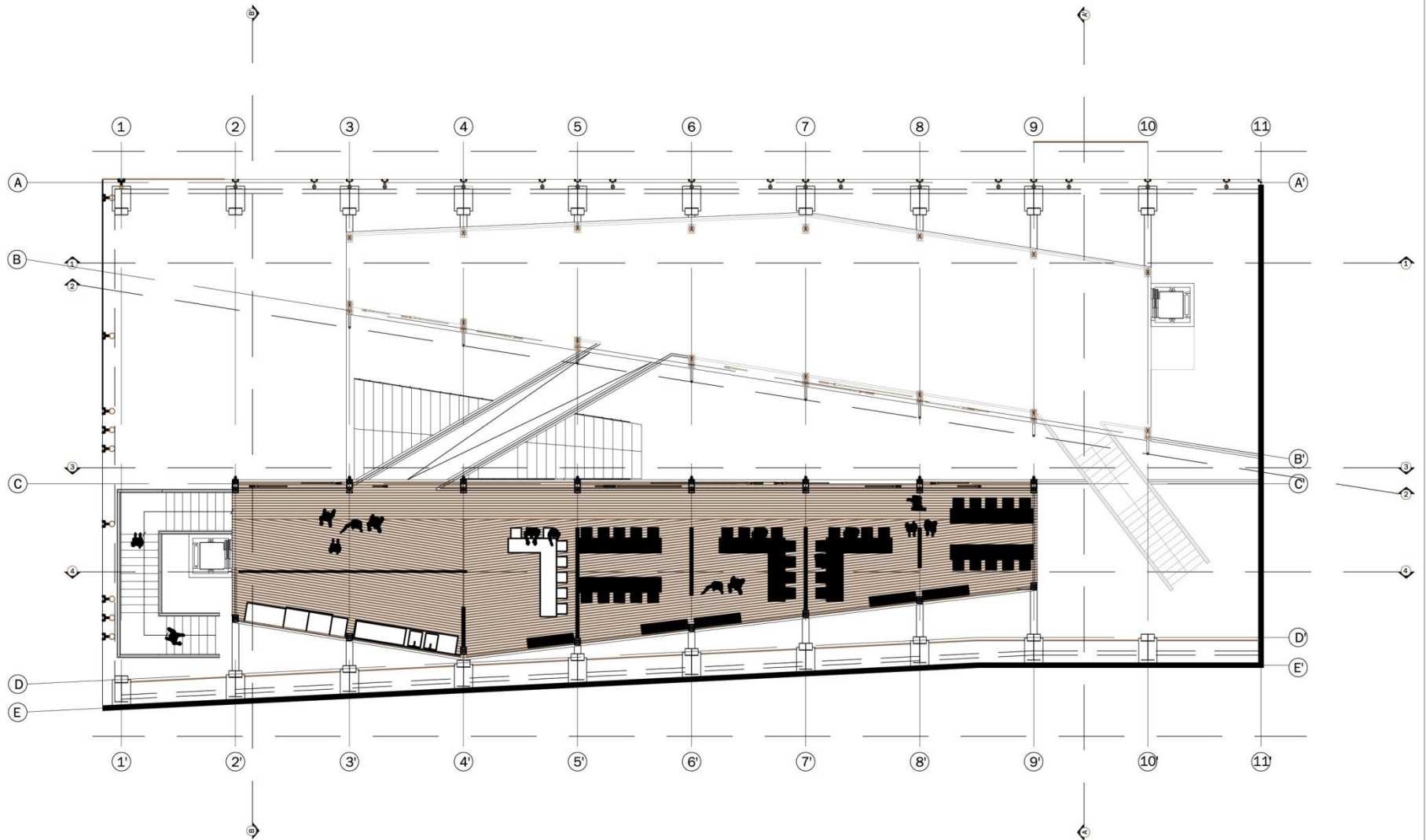
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA TERCER NIVEL (+4.4)

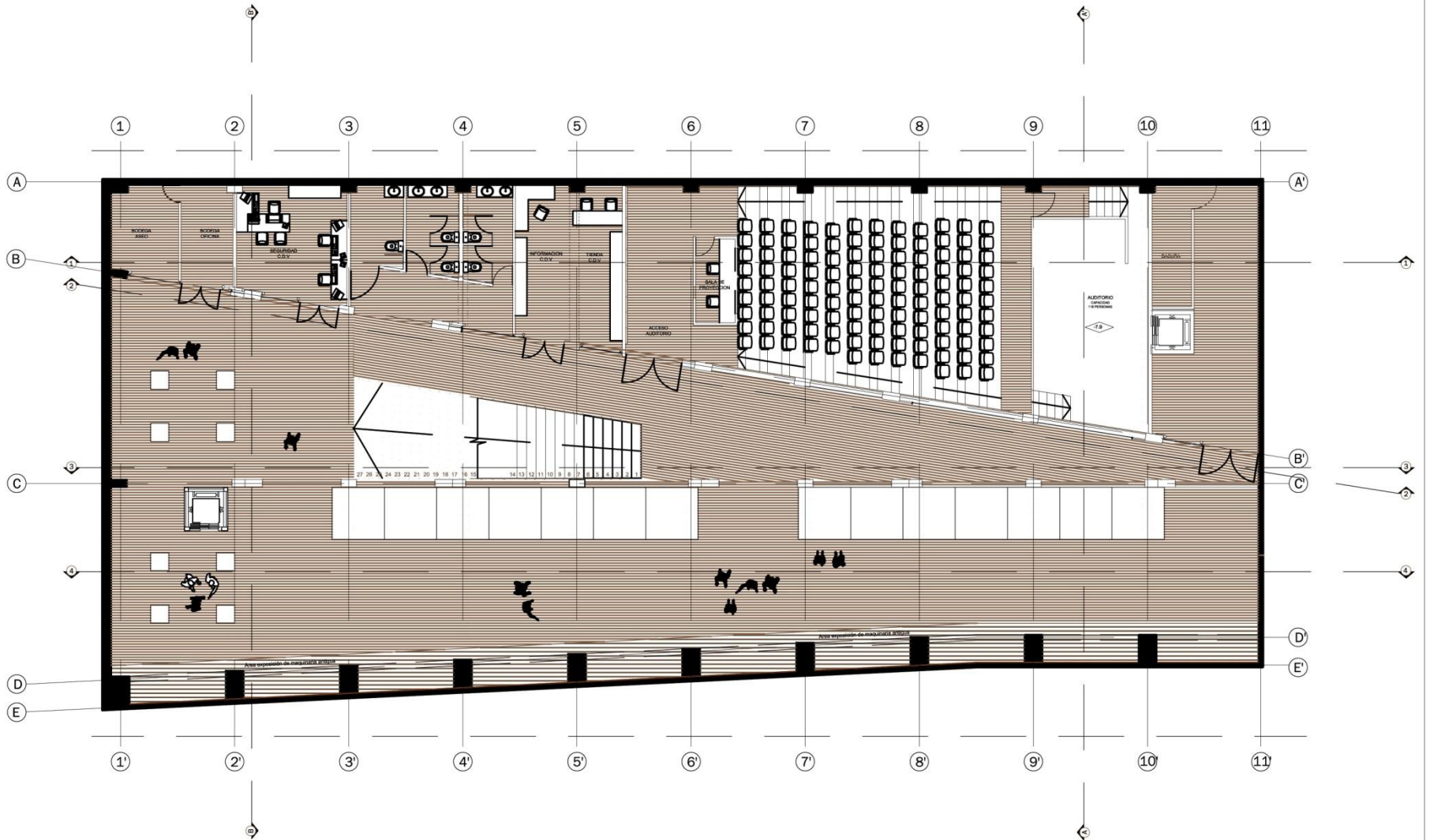
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA PRIMER SUBTERRANEO (-4.4)

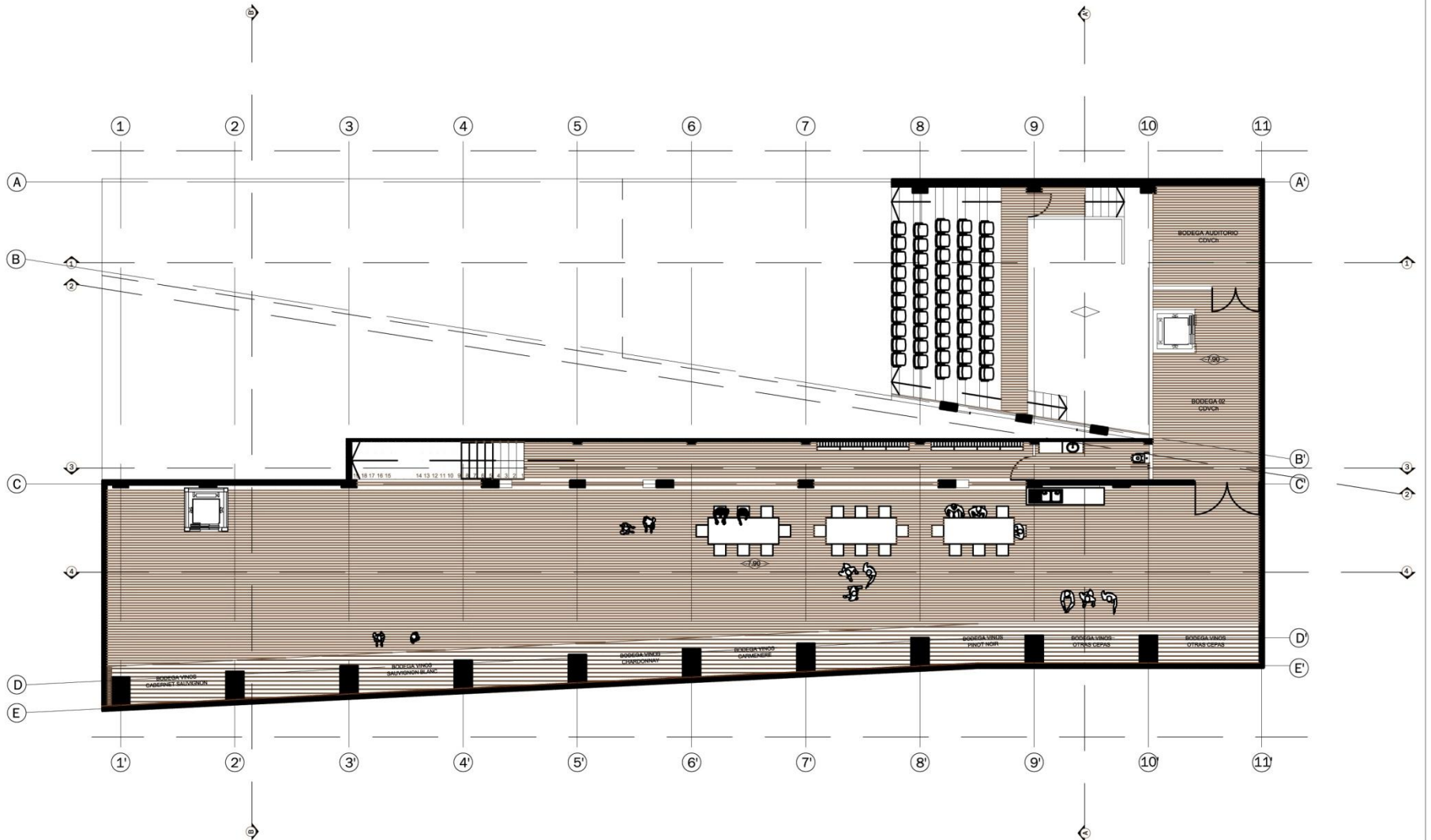
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA SEGUNDO SUBTERRANEO (-7.9)

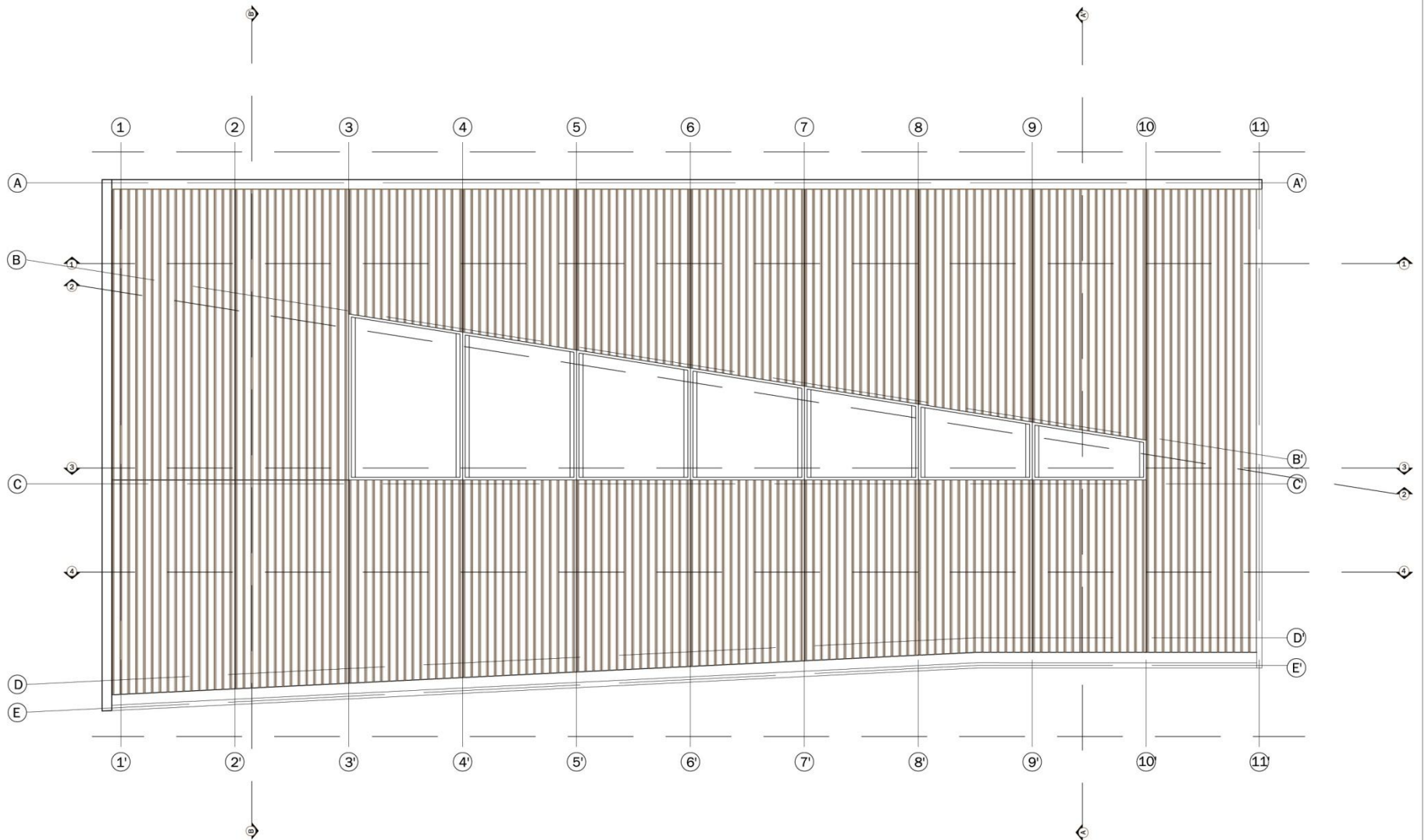
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA CUBIERTA

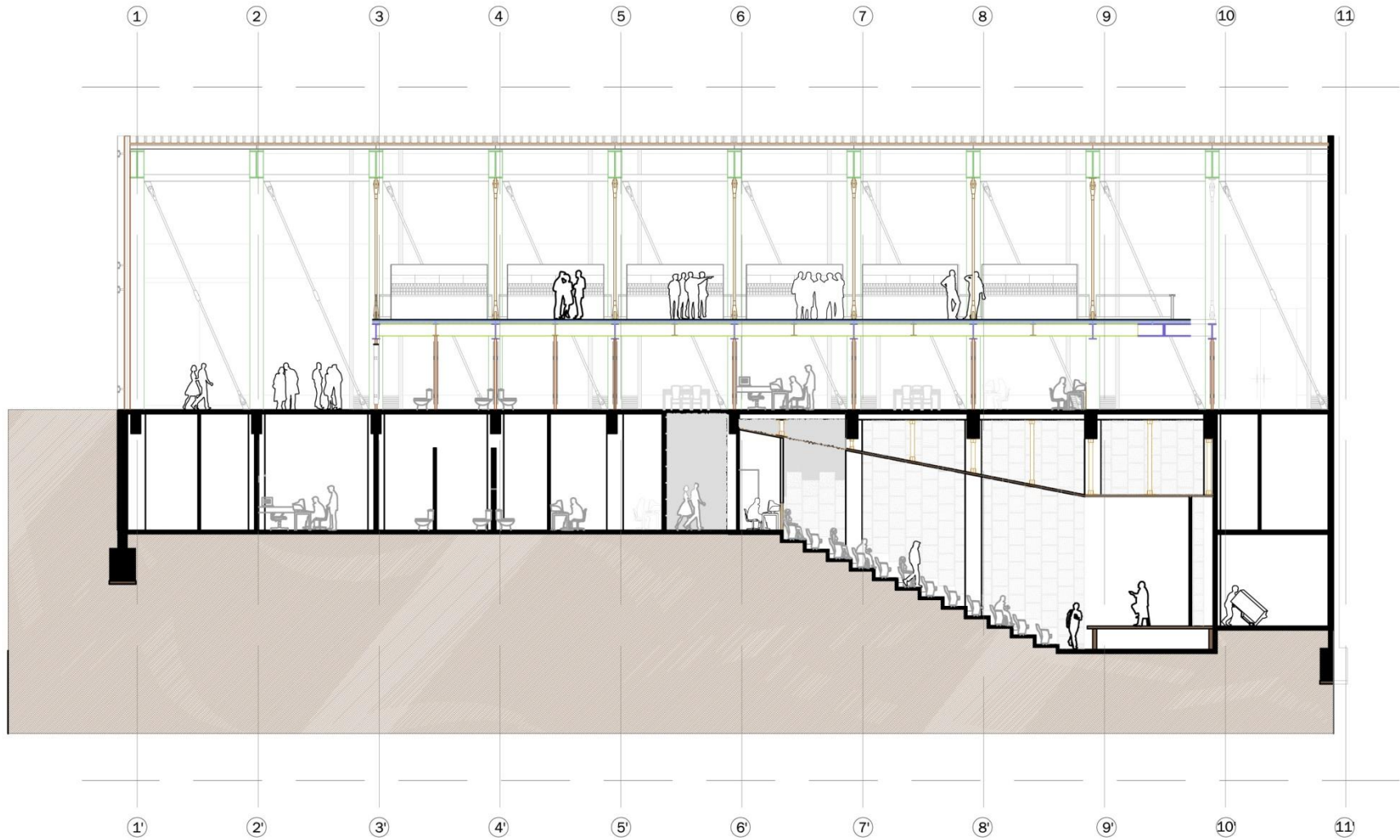
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

CORTE 1-1'

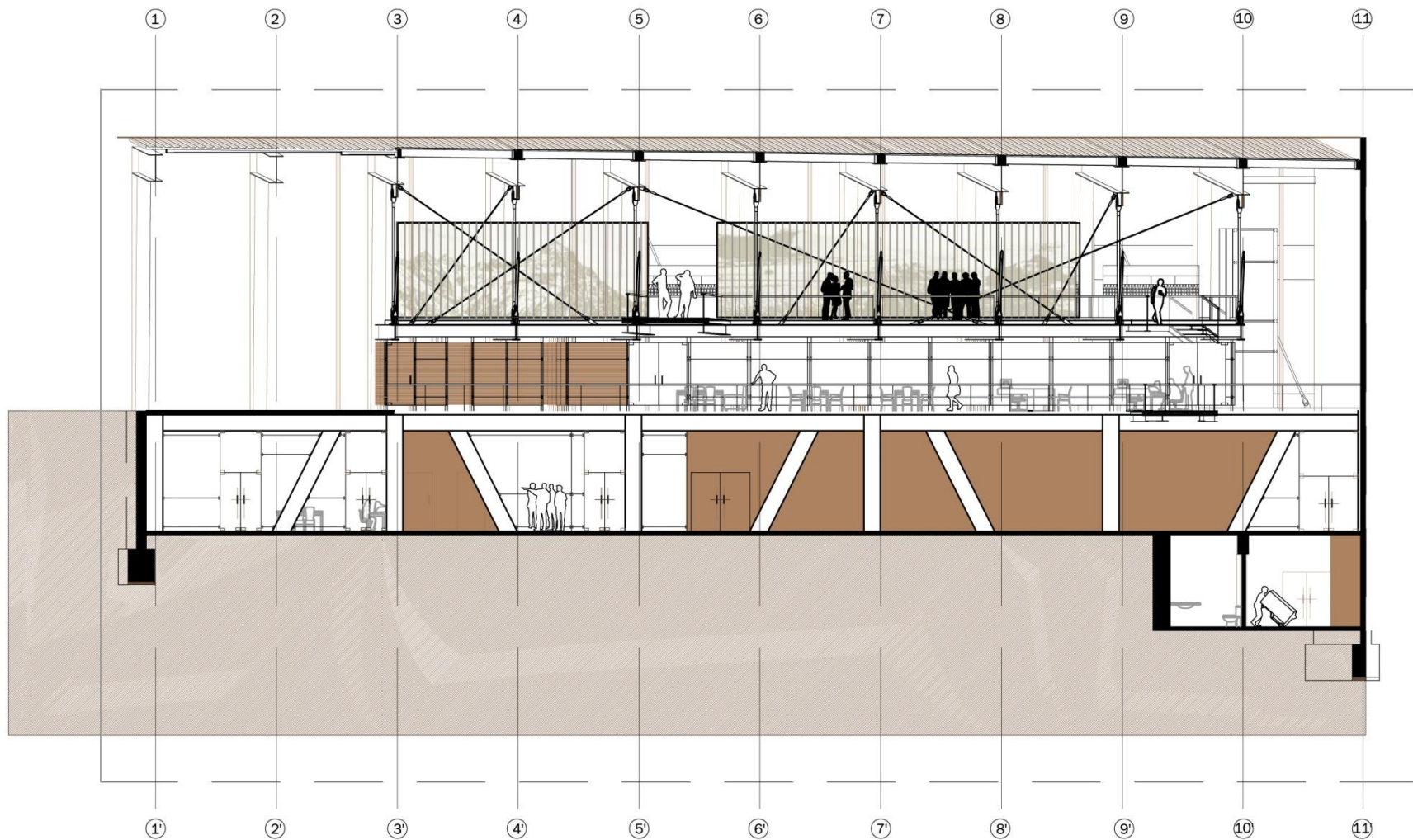
escala 1:200



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

CORTE 2-2'

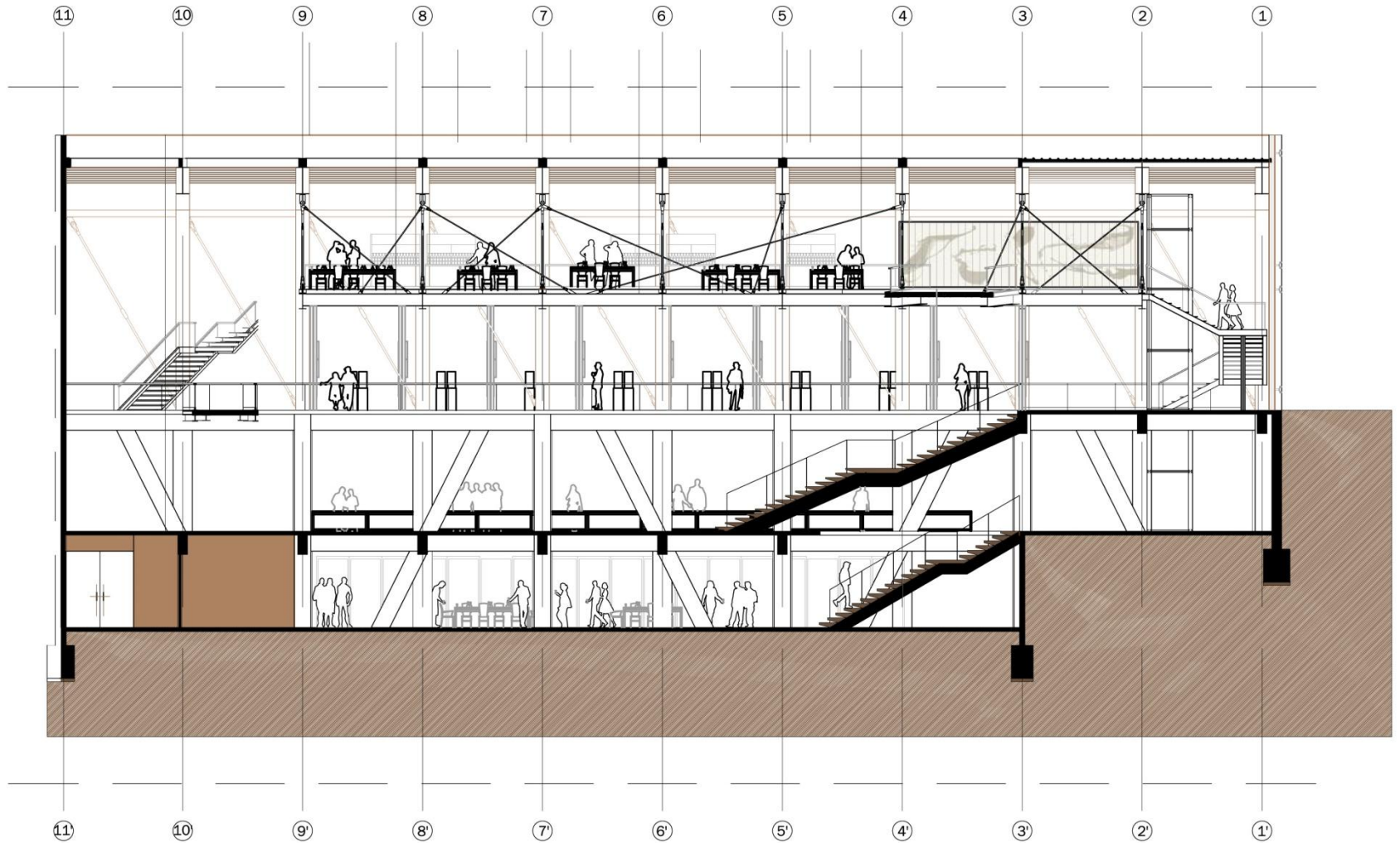
escala 1:200



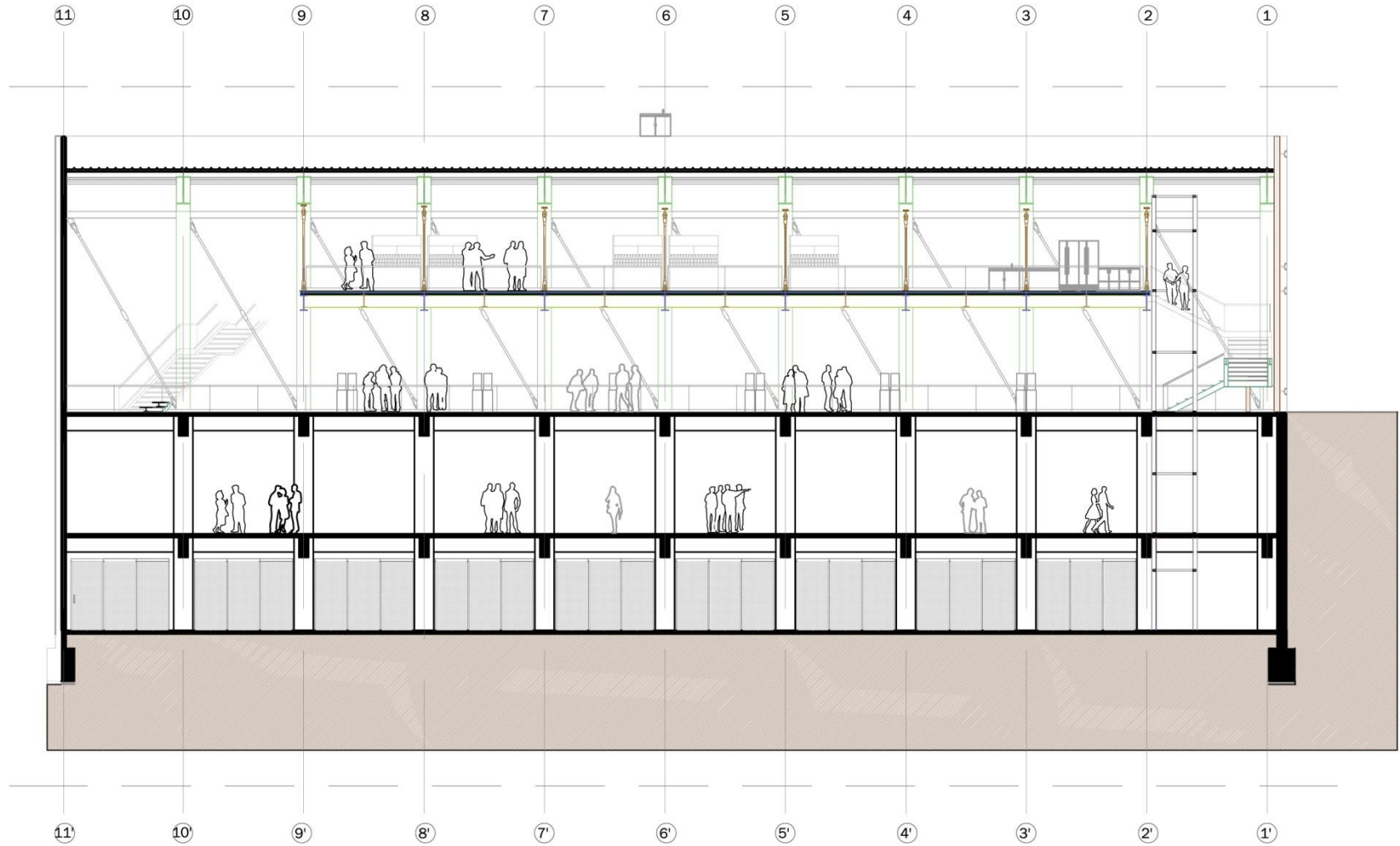
Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

CORTE 3-3'

escala 1:100

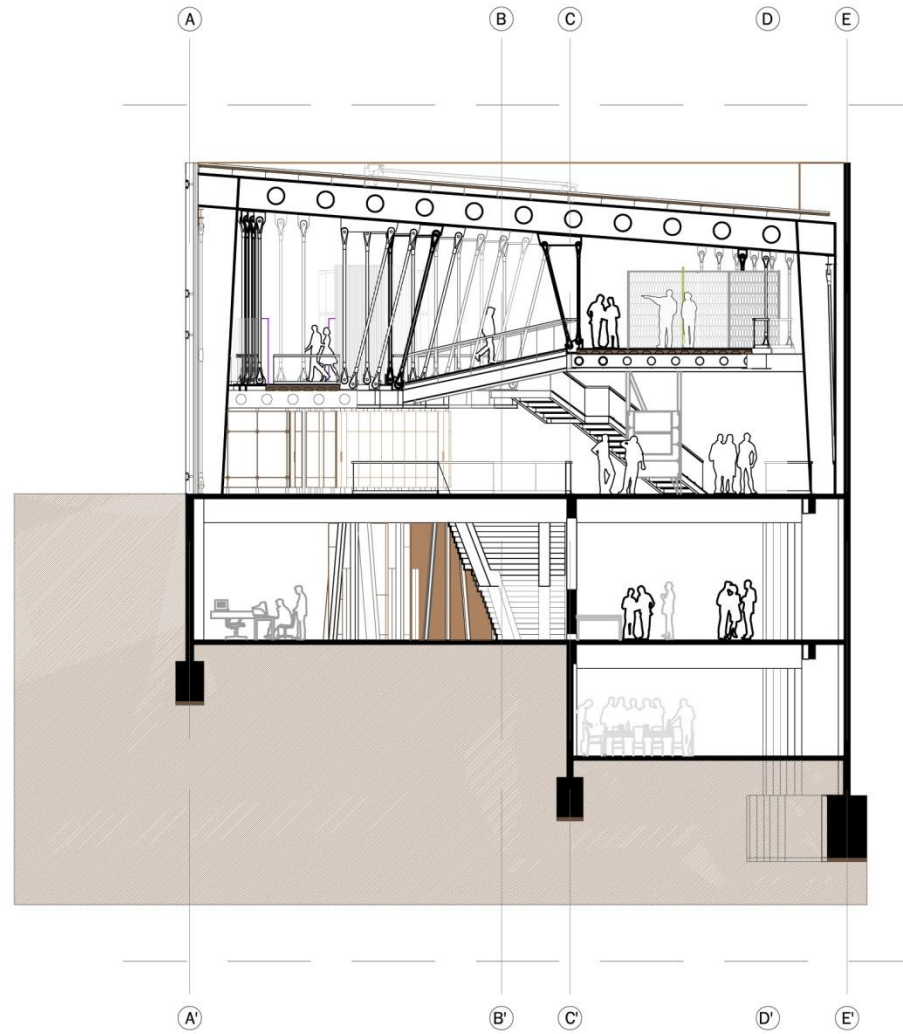


Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh
CORTE 4-4'
escala 1:100



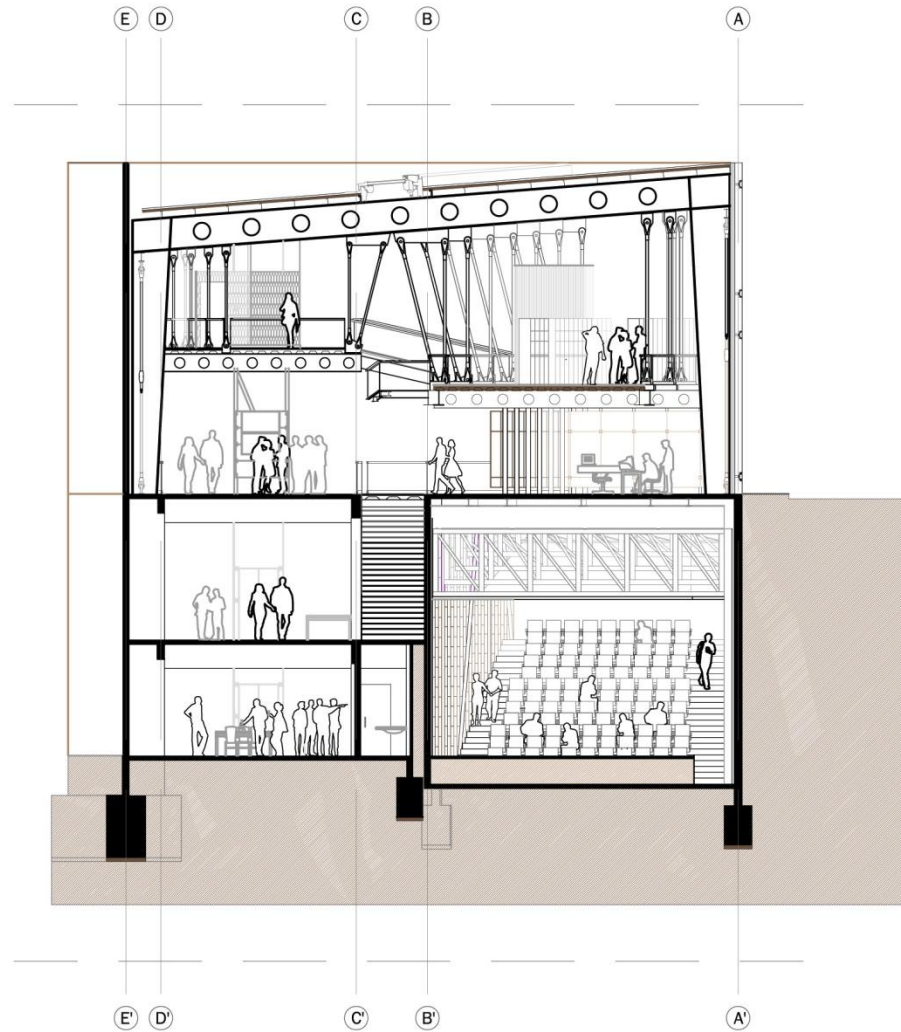
Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh
CORTE 5-5' o B-B'

escala 1:200



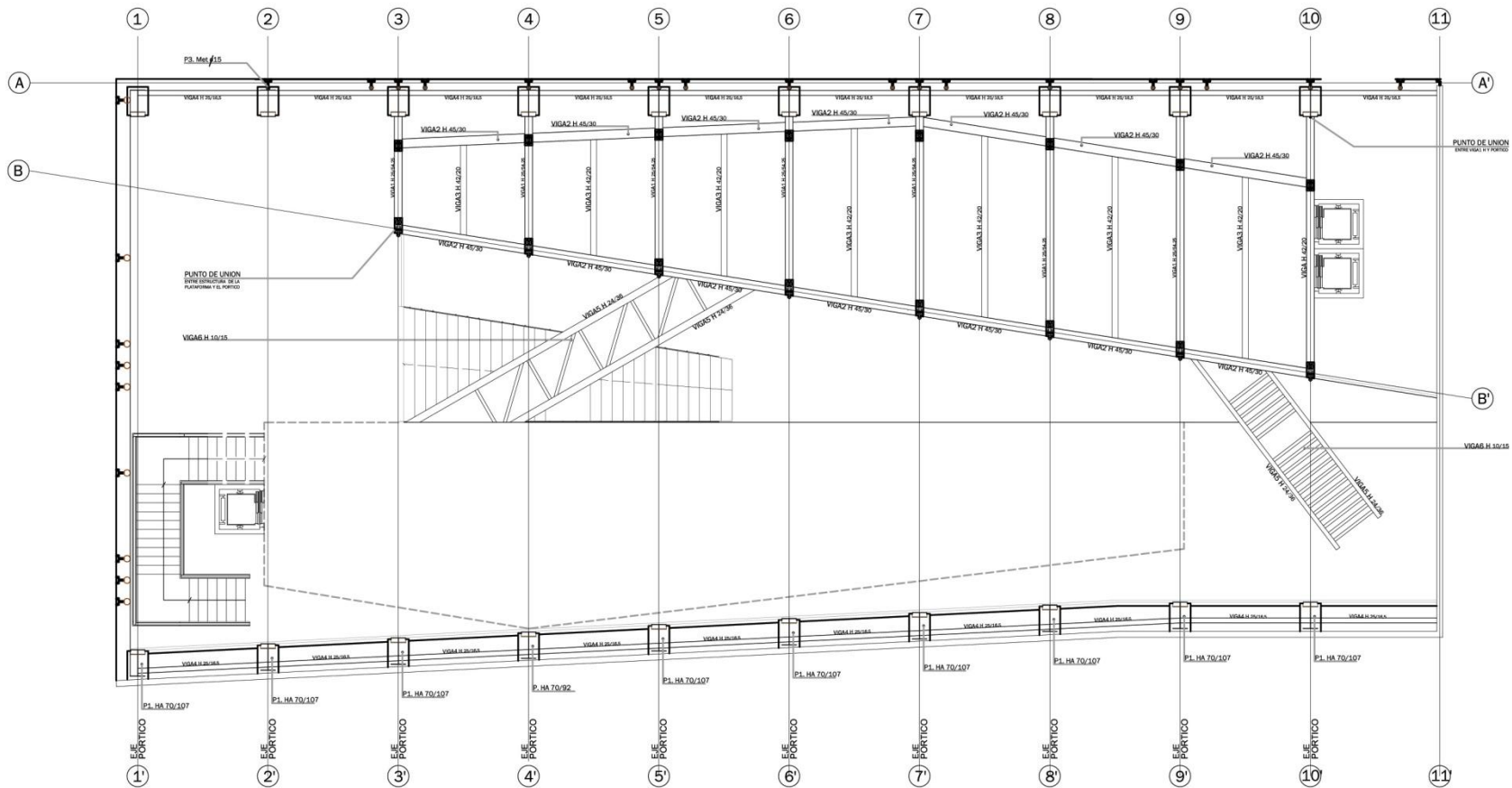
Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh
CORTE 6-6' o A-A'

escala 1:200



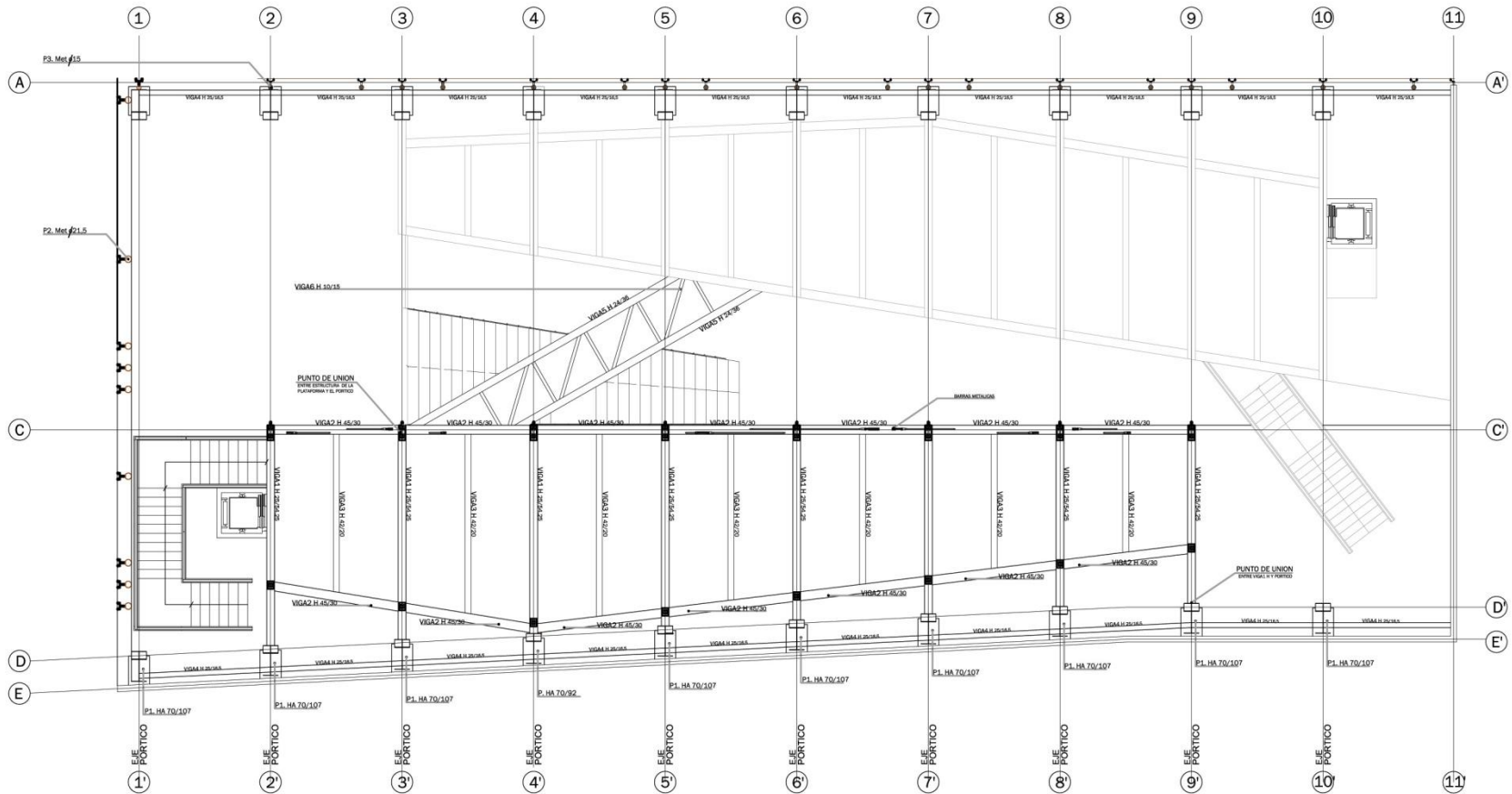
Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh PLANTA ARQUITECTURA SEGUNDO NIVEL (+3.3)

escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh
PLANTA ARQUITECTURA TERCER NIVEL (+4.4)

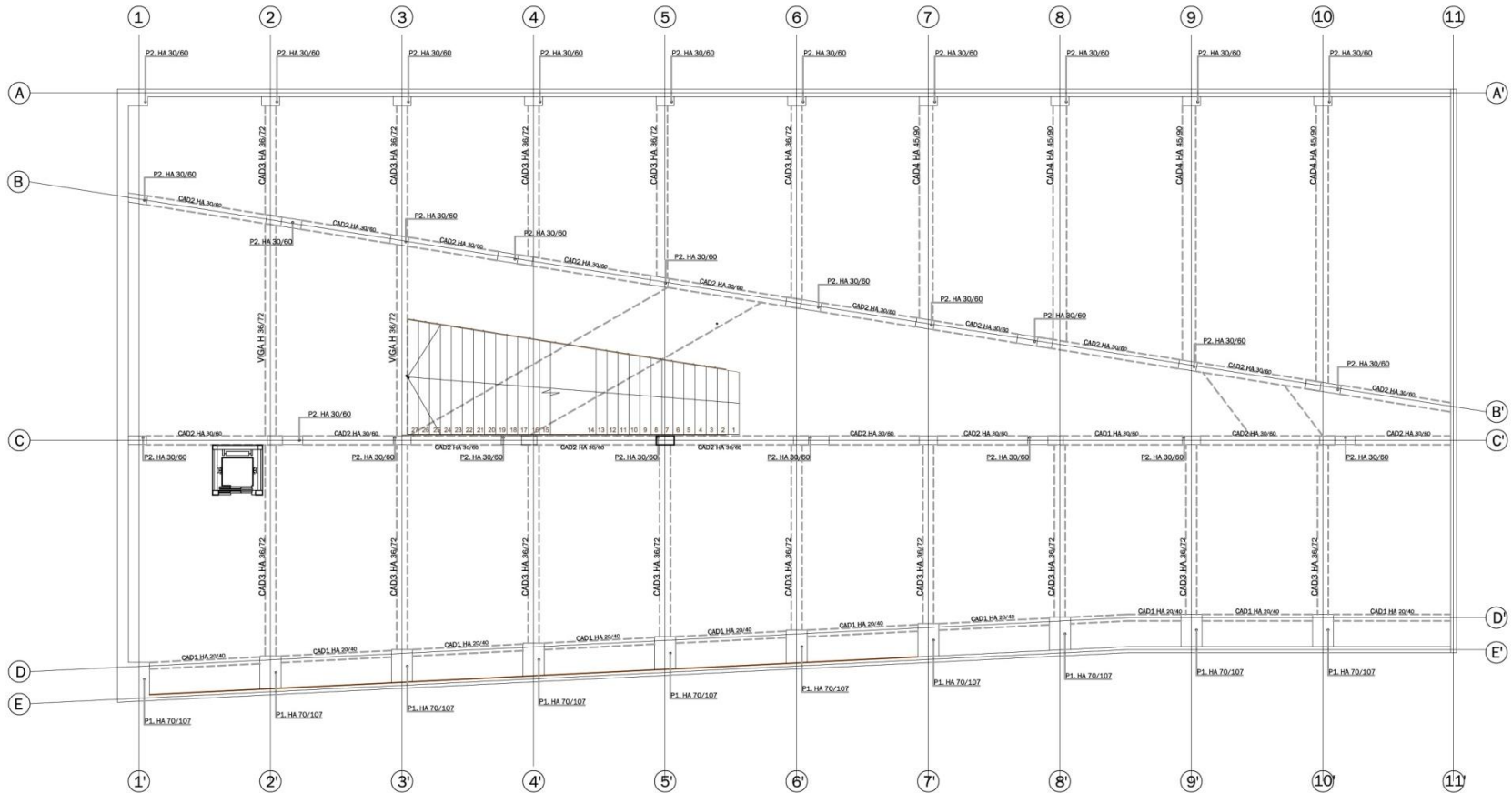
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA PRIMER SUBTERRANEO (-4.4)

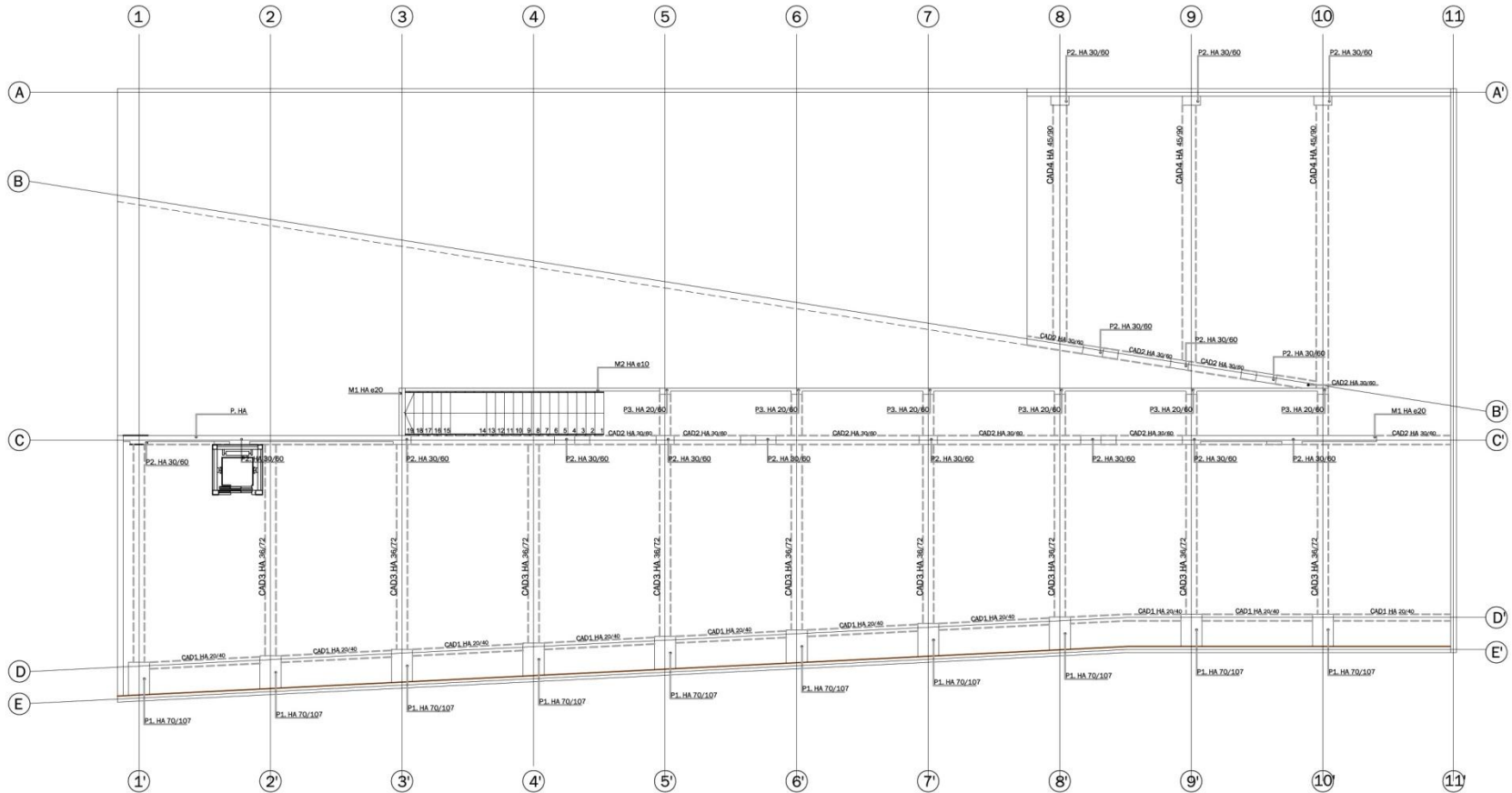
escala 1:100



Centro de Difusión del Vino Chileno CDVCh

PLANTA ARQUITECTURA SEGUNDO SUBTERRANEO (-7.9)

escala 1:100



- 1.- Alvarado Moore, Rodrigo. El Vino en la Historia de Chile y el Mundo. Origo Ediciones. Santiago de Chile 2003.
- 2.-www.visitmexico.com
- 3.-Del Pozo, José. Historia del Vino Chileno, Desde 1850 hasta hoy. Editorial Universitaria. Santiago 1997
- 4.-Tapia, Patricio. Cavas, Historias de vinos. Aguilar Chilena de Ediciones S.A. Santiago de Chile 2005.
- 5.-Hernandez, Alejandro. Chile Vitivinícola: Un país andino con vista al mar. Edición Vitivinícola Los Reyes. Santiago de Chile 2006
- 6.-Winemap Premium. Mapas, Caminos de las viñas (winery road maps). Republica de Chile. 1ª Edición. Josefina Rosner Wine I Web & Communication, Mendoza, Argentina.
- 7.-Martinez, Mariana. El Vino de la A a la Z. Planetavino Ediciones. Santiago de Chile 2005
- 8.-Decreto 464, Zonificación Vitícola y Denominación de origen. Departamento Protección Agrícola Subdepartamento Viñas y Vinos, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Gobierno de Chile.
- 9.-www.vendimia.cl
- 10.-www.aprendeacatarvino.wordpress.com
- 11.-www.vinsalsace.com
- 12.- Katrina Muller B. Ampelografía fácil de algunos cepajes chilenos. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas. Santiago de Chile 2003.
- 13.-www.winetravelchile.com
- 14.-www.info-vinos.com
- 15.-Servicio Agrícola Ganadero, División de Protección Agrícola y Forestal, Subdepartamento de Viñas y Vinos. Informe Ejecutivo, Existencia de Vino al 31/12/2009. Santiago de Chile 2010.
- 16.-www.vinosycopas.com
- 17.-www.ccv.cl
- 18.- www.winesofchile.org
- 19.- www.meteochile.cl
- 20.-Vergara, Héctor. El vino perfecto para cada comida. Origo Ediciones. Santiago de Chile 2005
- 21.-Guia de Vinos 2010. La Cav (Club Amantes del vino). Uqbar Editores. Santiago de Chile 2010.
- 22.-Alvarado Moore, Rodrigo. Los caminos del Vino. Editorial Universitaria. Santiago de Chile 1999
- 23.-Romera, Flávia. El Alma del Turismo Cultural, exploración respecto a la identidad de Bellavista”. Seminario de Investigación en Urbanismo, Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile, Departamento de Urbanismo. Santiago de Chile 2010.
- 24.- www.memoriachilena.cl
25. Arriagada, Maira. El barrio Bellavista en los procesos de modernización. Memoria para optar al título de sociología, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Sociología, Universidad de Chile. Santiago de Chile 2003.
- 26.- López, Manuel. Viticultura, Enología y Cata. Para aficionados. Mundi-Prensa Ediciones. Madrid, España 2005.
- 27.-Le Blanc, Magdalena. El vino chileno; Una geografía óptima. Ocho Libros Editores. Santiago de Chile 2001

- 28.-Lacoste, Pablo. El vino y la nueva identidad de Chile. Revista UNIVERSUM, Universidad de Talca N° 20 . Vol. 2 . Año 2005
- 29.-www.urbinavinos.blogspot.com
- 30.-www.diccionariodelvino.com
- 31.- www.inia.cl
- 32.-www.midulcepatria.cl
- 33.-www.deliciasdebaco.com
- 34.-www.winesfromspain.com
- 35.-Garcia Valdés, Julio. Vinos Rosados con nombres propios. Excelencia Gourmet. N° 10, año 2009. pp. 22-23
- 36.- www.vinoschilenos.cl
- 37.- Mendoza, Claudia. Tarde, pero más ricos. Vinos, Suplemento especial, Diario El Norte, México, año 2008, pág. 2
- 38.- Lacoste, Pablo. Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): Genealogía del torrontés. *Mundo agr.* [online]. 2010, vol.10, n.20
- 39.- Vendimia para todos. Revista Mercado Mayorista, Suplemento, Diario Las Últimas Noticias, 21 de marzo de 2011, pág. 8.
- 40.- Revista ARQ, n° 54 "Vinos y Bodegas". Ediciones ARQ, Julio 2003
- 41.-www.agronomia.uchiile.cl
- 42.- <http://www.territorios-sustentables.org/>

CABERNET FRANC



ORIGEN

Burdeos, Francia. Llegó a Chile en 1851, gracias a Silvestre Ochagavía, sin embargo esta cepa se identificó como tal recién en 1983, en el Valle de San Javier.

COMO IDENTIFICARLA

El color de las bayas es negro azulado, siendo éstas pequeñas, esféricas y con una piel fina. El jugo de estas uvas es azucarado, con una discreta astringencia.

CARACTERISTICAS

Es un vino suave y con un aroma menos intenso que el Cabernet sauvignon, que es una cepa “pariente” del Cabernet franc. Esta cepa madura más temprano y se adapta con facilidad a climas fríos. El Cabernet franc es utilizado en mezclas, en especial con el Merlot y Cabernet sauvignon, otorgándoles mayor vigor y sabor, a través del ensamblaje. Su aroma más reconocido es el pimienta verde. Según el SAG, los viñedos de Cabernet franc se ubican entre la IV. Región de Coquimbo y VIII Región del Biobío.

CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN

Burdeos, Francia. Se originó en forma natural, al mezclarse las cepas Cabernet franc y Sauvignon blanc.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo de la cepa Cabernet sauvignon es de forma cónica, donde sus granos (uvas) no están apretados, siendo de color negro azulado, de forma redonda y jugosos.

CARACTERISTICAS

Se le denomina la “cepa reina de los vinos tintos”, debido a su fama y alto consumo. Esta cepa se adapta con facilidad a distintos suelos y climas, siendo una de las cepas más plantadas en los viñedos a nivel mundial. Se caracteriza por su color, aroma y sabor intenso, además de una alta acidez en boca y cuerpo sólido. Se identifica por sus aromas a chocolate y a frutos rojos, como el arándano y cereza. El Cabernet sauvignon es uno de los vinos que mejor evoluciona en el proceso de guarda, ya que es un vino robusto y expresivo. En Chile es el vino más consumido y con más viñedos contabilizados.

CARMENERE



ORIGEN

Burdeos, Francia. Desapareció en la mitad del siglo XIX, debido a una plaga de filoxera. En 1994 es redescubierta en Chile, donde permaneció escondida por más de 100 años, confundiendo con Merlot.

COMO IDENTIFICARLA

En época de vendimia los racimos pueden ser pequeños o medianos y relativamente sueltos. Los granos (uvas) tienen una forma esférica y son de color negro azulado y sabor herbáceo.

CARACTERISTICAS

La maduración de esta cepa es lenta, ya que al adelantarse el tiempo de cosecha se obtiene un vino con una áspera astringencia y con un sabor a pimienta verde, además esta cepa requiere un mayor cuidado por lo expuesta que está a plagas y enfermedades. Los vinos Carmenère se destacan por sus notas a moras, ciruelas rojas, chocolate y café, además posee una acidez baja y taninos “aterciopelados”. Esta cepa también es utilizada en mezclas. La producción de Carmenère en el Valle de Colchagua es considerada la mejor del país.

MALBEC O CÔT



ORIGEN

Burdeos, Francia. Esta cepa era muy popular en esta zona, sin embargo las heladas de 1956 y la amenaza de plagas, afectaron su plantación. Es considerada la cepa emblemática de Argentina

COMO IDENTIFICARLA

El racimo del Malbec es mediano, suelto y con una característica forma alada. Los granos son esféricos, su color es negro azulado, característico de las cepas tintas y su tamaño es pequeño o mediano.

CARACTERISTICAS

El Malbec madura en época tardía y es frágil frente a heladas y ciertas plagas. Este vino se caracteriza por sus notas a cerezas, moras y frutillas, es fresco y concentrado. Se destaca además por sus tonalidades color marrón, su aroma suave y su cuerpo que evoca rusticidad, también evoluciona de buena forma al estar en guarda. Es utilizado en mezclas, obteniendo positivos resultados.

En Chile, al Malbec se le llama Côt, las regiones donde más se produce este vino es la VI Región del Libertador General Bernardo O'Higgins y VII Región del Maule.

MERLOT



ORIGEN

Burdeos, Francia. Es una de las cepas mas plantadas después del Cabernet sauvignon.

COMO IDENTIFICARLA

Su racimo es de forma cónica y de tamaño mediano. Su grano (uva) de color azulado, es pequeño y con una pulpa blanda y azucarada.

CARACTERISTICAS

El Merlot es de maduración temprana, su cosecha es rápida para prevenir perdidas de acidez y color, sin embargo es una cepa que resiste bien a las inclemencia del clima y a las enfermedades.

Es un vino con notas a frutillas, cerezas maduras y vainilla, posee taninos suaves y su cuerpo es ligero.

En Chile su producción se concentra en los valles del Maipo, Rapel y Maule.

SYRAH



ORIGEN

Su origen no está definido. Existen teorías de que el Syrah nace en la ciudad de Shiraz, antigua Persia y actualmente Irán, otras afirman que fue en la ciudad de Syracuse (Sicilia, Italia) o en la región del Vienne, Francia.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo es de forma cilíndrica, compacto y tamaño medio. Sus granos (uvas) recuerdan a una elipse y poseen el típico color negro azulado y su tamaño es mediano, su piel es muy fina y su pulpa es jugosa.

CARACTERISTICAS

Es propensa a la botrytis y no puede desarrollarse bien en periodos de sequia. Es un vino con notas a guinda roja, frutos rojos secos, sus taninos son intensos, posee gran cuerpo y resiste bien la guarda en madera noble. Su color es purpura

Los viñedos de Syrah se concentran en la VI región del Libertador Bernardo O'Higgins y representan el 2% de la producción de vinos tintos en el país.

Es la cepa emblemática de Australia, donde su nombre es Shiraz.

PINOT NOIR



ORIGEN

Borgoña, Francia. Es una cepa antigua que data de la época de la conquista romana de Galia (Francia). Su nombre hace mención al *Pinot*, árbol de pino, ya que sus racimos asemejan la forma de aquel árbol.

COMO IDENTIFICARLA

La forma del racimo es cilíndrica, asemejando árbol de pino. Sus granos son violeta azulados, son muy pequeños y con forma ovoide, la piel de estos granos es suave y posee un considerable tinte.

CARACTERISTICAS

Es una cepa de maduración rápida, sin embargo el Pinot noir es un vino de climas fríos, donde la maduración se hace más tardía, complejizando el vino y conservando su acidez y aroma.

Es un vino joven, suave y fresco, posee una acidez baja, donde existen notas a frutillas, arándanos, violetas, rosas. Utilizando comúnmente en la producción de vino espumoso.

Al ser el Pinot noir, un vino de climas fríos, las zonas más aptas para su producción son el valle de Casablanca o el sur de Talca. En la V Región de Valparaíso (valle de Casablanca), se concentran la mayoría de los viñedos de esta cepa.

TEMPRANILLO



ORIGEN

Oriunda de España, es un vino de gran calidad y con fama, debido a la reconocida producción de La Rioja. En Chile es muy poco utilizada, encontrándose en etapa de experimentación.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo de cepa Tempranillo posee un intenso color negro, su tamaño es mediano, compacto y de forma alada y alargada. Sus granos (uvas) son redondos, medianos y con una piel que puede ser normal a dura.

CARACTERISTICAS

Es una cepa de maduración temprana, que posee un gran poder de adaptación, sin embargo su calidad aumenta en lugares frescos, que reciban el sol de mediodía y tengan noches frías. Es una cepa propensa a la botrytis. Fuera de España su producción es más bien escasa. Sus vinos son equilibrados, con notas a frutos silvestres, frambuesas, cerezas y ciruelas negras. Es un vino apto para la guarda en barricas, por su acidez y su poco poder de oxidación.

CARIGNAN O CARIÑENA



ORIGEN

Posee dos orígenes: Sur de Francia o Priorato en España. En Chile su introducción data de comienzos de siglo XX.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo puede tener forma cilíndrica o cónica, posee un color negro azulado. Los granos son ovalados y su tamaño es mediano, su piel es gruesa. El peso de este racimo varía entre los 150 a 600 gramos.

CARACTERISTICAS

La zona de producción del Carignan es el secano interior del valle del Maule, aprovechándose las viejas parras que existen de esta cepa. Los viñedos plantados con esta cepa representan al 1% de las cepas tintas del país.

Esta cepa se caracteriza por su alto rendimiento cuando es una cepa joven, sin embargo al envejecer su rendimiento baja, pero su calidad aumenta, al obtenerse un jugo más concentrado. Una de las principales amenazas de esta cepa es la botrytis.

El vino Carignan es un vino equilibrado, de gran acidez, taninos, color, sabor y un particular amargor. Con aromas a ciruelas maduras y canela. Es un vino apto para la guarda.

ZINFANDEL



ORIGEN

Su origen aún está por definir. Existen teorías que afirman que esta cepa proviene de tiempos antiguos y se localizaba en Croacia, las últimas investigaciones han comprobado coincidencias en el ADN del Zinfandel con la cepa italiana Primitivo di Goia.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo tiene forma cilíndrica, es compacto y de tamaño grande. Sus granos son de mediano, de forma esférica y negro azulado.

CARACTERISTICAS.

La cosecha de esta cepa comienza en marzo. La cepa Zinfandel posee alto rendimiento, que es controlado para que el racimo sea más pequeño y concentrado, aumentando su calidad, además es una cepa sensible a la pudrición

Es un vino fácil de beber, de agradable y dulce aroma que recuerda a mermelada de guindas. El Zinfandel es de gran cuerpo, a pesar de ser un vino joven y fresco y evoluciona positivamente en el proceso de la guarda. Comúnmente llega a los 16 grados de alcohol.

En Chile existen viñedos de Zinfandel desde el valle del Maipo hasta el Maule, sin embargo su producción se concentra en la Región Metropolitana y la VI Región del Libertador Bernardo O'Higgins.

PAIS



ORIGEN

La mas antigua de las cepas, fue introducida por conquistadores españoles y misioneros cristianos con el propósito de producir vino de misa y satisfacer el consumo interno de las colonias.

COMO IDENTIFICARLA

Esta cepa se caracteriza por sus hojas alargadas y lustrosas. El racimo tiene una forma alargada y cónica. La baya de esta cepa puede ser de color negro-rojiza o rosada.

CARACTERISTICAS

Se le califica como una cepa resistente a diferentes climas y suelos y es por ello que su introducción en el Nuevo Mundo fue rápida y permanente hasta nuestros días. El vino producido por la cepa País está destinado a la producción de vinos corrientes, chichas y pipeños y por disposición del Decreto 464 está prohibido que su nombre aparezca en las etiquetas de los vinos considerados finos. Es la segunda cepa mas plantada en Chile, después del Cabernet sauvignon y su producción mayoritaria se localiza en las zonas del secano interior del Maule (VII Región) y el BíoBío (VIII Región)

CHARDONNAY



ORIGEN

Borgoña, Francia. Esta cepa es considerada la reina de los vinos blancos. El Chardonnay también es utilizado en la producción de Champagne.

COMO IDENTIFICARLA

El tamaño de sus racimos es mediano a pequeño, las bayas son redondas, brillantes y doradas. Las hojas adultas son circulares, enteras y poseen 5 lóbulos no muy marcados.

CARACTERISTICAS

Una de las cepas más cultivadas en el mundo, debido a su fácil adaptación a diferentes climas, suelos e incluso técnicas de vinificación. El aroma de este vino varía según el clima, obteniéndose notas minerales y frutales en climas fríos, donde los aromas son a limón, piñas, lima y manzanas verdes, en climas cálidos los aromas obtenidos son a peras, mangos y duraznos maduros. Es un vino equilibrado seco, de aroma intenso y con una leve viscosidad, posee un alto grado alcohólico, además de un característico color amarillo pálido con reflejos verdes. Durante el proceso de guarda se vuelve más intenso y mantecoso. En Chile, las regiones con más viñedos son la V Región y Región Metropolitana.

GEWURZTRAMINER



ORIGEN

Alsacia, Francia. El nombre de esta cepa derivada de la combinación de dos palabras: Gewürz, picante o especiado en alemán y Traminer, su cepa madre, originaria de Tramin, en el norte de Italia.

COMO IDENTIFICARLA

Los racimos de esta cepa son pequeños, apretados y poseen una forma cónica corta o cilíndrica, sus bayas son pequeñas, de color rosado claro y de forma ovoide. Una característica única de esta cepa es el sabor floral de sus bayas.

CARACTERISTICAS

El cultivo de esta cepa es ideal para climas fríos, donde se producen vinos de gran cuerpo, muy refrescantes y de intenso aroma a rosas, fruta litchi, duraznos y papayas en conserva, es un vino que destaca por su acidez baja y su alto grado alcohólico (14 grados). El color característico de este vino es el dorado, muy cristalino, con un dejo cobrizo. El Gewürztraminer participa en el proceso de elaboración de vinos de cosecha tardía (late harvest) En Chile, la Región Vitivinícola, donde existe una mayor cantidad de cultivos, es la V Región de Valparaíso.

RIESLING



ORIGEN

Es la cepa emblemática de Alemania, donde es cultivada en los valles del Rin y Mosela. Llegó a Chile en el siglo XIX, traída por los colonos alemanes.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo es compacto, con bayas pequeñas y de forma cilíndrica. Las hojas de este racimo son de 5 a 7 lóbulos.

CARACTERISTICAS

El Riesling es una cepa de maduración tardía, donde las uvas son cosechadas con distintos grados de madurez, produciendo vinos muy diversos, ya que pueden ser livianos o dulces y concentrados, sin embargo este vino en todos los casos, conserva ciertas características como su cuerpo ligero, su bajo grado de acidez y su sabor equilibrado, además es un vino que puede ser usado en varios tipos de maridaje. Es un vino seco, de climas fríos y con aromas cítricos y flores, con notas a durazno, además destaca la buena evolución de sus vinos en guarda y el de poder resaltar las propiedades de su viñedo de origen. En Chile, los mayores viñedos de esta cepa están en los valles de Rapel, Curicó y Maule.

MOSCATEL DE ALEJANDRIA



ORIGEN

Una de las variedades de uva blanca más arcaica. Su origen seguramente sea la ciudad de Alejandría (Egipto). Existen antecedentes, como los escritos de Plinio, que nombra su cultivo en la Antigua Grecia.

COMO IDENTIFICARLA

El tamaño del racimo es variable, sin embargo mayoritariamente es mediano, suelto y de forma cilíndrica. Las hojas son de tamaño mediano y de forma pentágona

CARACTERISTICAS

Es un vino muy aromático, con notas a rosas y damascos, además esta cepa se utiliza para la elaboración de vino, pisco y vino de cosecha tardía (late harvest). Como el resto de las cepas Moscatel, requieren climas secos y calurosos, donde exista una alta oscilación térmica. Esta cepa está presente en todas las Regiones Vitivinícolas de Chile, sin embargo las regiones III y IV, utilizan esta cepa exclusivamente para la producción de pisco. Entre las regiones que producen vino con la Moscatel de Alejandría destaca la VII Región del BíoBío, que concentra la mayoría de los viñedos.

MOSCATEL ROSADA



ORIGEN

Son varios los países que se adjudican el origen de esta cepa, entre ellos Portugal, Perú y Grecia. Esta cepa posee numerosas denominaciones que varían según localidad y país.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo de esta cepa es grande, largo (24 cm de largo) y de forma cónica, sus bayas son medianas (2 cm de diámetro) y de color rojo/violeta oscuro, posee una piel delgada y una pulpa jugosa que produce un mosto muy dulce y con poca acidez.

CARACTERISTICAS

En Chile, esta cepa es utilizada exclusivamente para la producción de pisco, junto con las cepas Pedro Jiménez, Moscatel de Austria y Moscatel de Alejandra, de hecho estas cuatro cepas representan el 90% de las vides usadas para la producción de pisco en Chile. Los viñedos de Moscatel Rosada se concentran en la III Región y IV Región, sin embargo existen cultivos para la producción de vinos, estos están localizados entre la V y VIII Región. Como todas las cepas destinadas a la producción de pisco, necesitan de un clima cálido y seco. El vino, producido con cepa Moscatel rosada, es muy aromático (frutal y floral al mismo tiempo), con una graduación alcohólica media.

PEDRO JIMENEZ



ORIGEN

Es una variedad blanca del mediterráneo. Su origen aun no está definido, sin embargo se ha comprobado la existencia de cultivos de esta cepa, en a partir del siglo XVI en Córdoba, España.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo de esta cepa es compacto, de forma cilíndrica, donde su tamaño varía de mediano a pequeño. Las bayas poseen forma globular, de color amarillo verdoso y tienen una piel muy delgada, de esta cepa se extrae un jugo muy dulce.

CARACTERISTICAS

Esta cepa no se adapta a climas húmedos, ya que es propensa a la pudrición, su clima más favorable es un clima seco y caluroso, donde los suelos son profundos, secos y aireados, es por esta razón que esta cepa se cultiva con facilidad en el valle del Elqui y el Limarí. Es un vino joven y medianamente frutoso, con un aroma que recuerda al Sauvignon blanc, posee además un alto grado alcohólico (14.5 grados), debido a su gran contenido de azúcares. En nuestro país, esta cepa es utilizada mayoritariamente en la producción de pisco, por lo que sus viñedos se concentran entre la III Región de Atacama y la IV Región de Coquimbo.

PINOT GRIS



ORIGEN

Es producto de una mutación del Pinot noir, no obstante su cultivo más famoso esta en el norte de Italia, en Friuli, donde esta cepa es llamada *Pinot grigio*.

COMO IDENTIFICARLA

Al ser una mutación, esta cepa conserva las mismas características que el Pinot Noir (cepa madre), exceptuando el color de sus bayas, que en este caso es rosa grisáceo o azul grisáceo.

CARACTERISTICAS

Este vino destaca por la complejidad aromática que posee, logrando notas a manzanas verdes y flores. Su color característico es el amarillo dorado, aunque pueden existir vinos de color ámbar, además posee un gran cuerpo y frescura, al beberlo se siente un peso mayor en la boca que en la mayoría de los vinos blancos. Es un vino que lleva poco tiempo en Chile, pero que ha ganado su espacio y está generando cada vez más adeptos. Los Pinot gris de mayor calidad han sido cultivados en zonas frías, con influencia costera, como el valle de Casablanca (V Región).

PINOT BLANC



ORIGEN

Resultado de la mutación de la cepa Pinot gris, fue identificada en Borgoña en siglo XIX, sin embargo su cultivo se concentra en el Norte de Italia, en Alsacia, Francia y en países de Europa del Este.

COMO IDENTIFICARLA

Esta cepa mantiene ciertas características de su cepa madre, el Pinot gris, como el tamaño pequeño a mediano del racimo, su forma cilíndrica, compacta y sus bayas esféricas de forma ovoide, en este caso varía el color a un amarillo verdoso.

CARACTERISTICAS

El Pinot blanc es una cepa de maduración tardía que es resistente a las heladas. Es un vino que aunque no posee un aroma intenso, destaca por su gran cuerpo, su acidez equilibrada, su posibilidad de ser usada en varios tipos de maridaje y sus notas a durazno. En Chile, este vino es utilizado en ensamblajes, los pocos viñedos existentes se localizan en el valle de Casablanca (V Región).

SAUVIGNON BLANC



ORIGEN

Burdeos, Francia. Su nombre se compone de los vocablos franceses "sauvage" (salvaje) y "vignon" (viña).

COMO IDENTIFICARLA

Tanto el racimo como las bayas que lo conforman son de tamaño pequeño. La hoja de esta cepa es circular con 5 lóbulos.

CARACTERISTICAS

El vino producido con esta cepa requiere de una vinificación fría, para realzar su frescor aromático, esta práctica deja entrever cualquier error producido durante el proceso de vinificación, pero también hace posible que el Sauvignon blanc pueda representar tan fielmente a su lugar de origen. Este vino generalmente posee un aroma intenso, con notas a espárragos y frutas verdes, es cristalino y tiene mucha frescura y cuerpo, sin embargo se oxida muy rápido, por lo que debe beberse joven. Es la cepa, de variedad blanca, más cultivada del país, representando el 9.7% de los viñedos existentes en el país, según el informe anual del año 2009 emitido por el SAG (Servicio Agrícola Ganadero).

SEMILLON



ORIGEN

Burdeos, Francia, es la segunda cepa mas plantada en Francia, aunque su consumo actual ha decaído. Fue traída a Chile en 1851 por Silvestre Ochagavía y también por Melchor Concha y Toro.

COMO IDENTIFICARLA

El racimo del Semillón es de tamaño mediano, de forma cónica y posee una baya de color amarillo dorado, de forma redonda y de tamaño grande.

CARACTERISTICAS

La cosecha de esta cepa comienza en la primera quincena de marzo, y se adapta bien a climas fríos y templados. El vino elaborado con esta cepa se caracteriza por su buen cuerpo, su sabor seco, ácido y fresco, de color amarillo verdoso pálido, posee un aroma a hierbas y flores frescas y notas a fruta madura, además tiene un gran potencial de guarda. El Semillon funciona muy bien como aperitivo, pudiendo reemplazar al clásico pisco sour.

Durante décadas, el Semillón fue la variedad de cepa blanca mas plantada en Chile, llegando a las 20.000 hectáreas de viñedo, en la actualidad esa cifra no supera las 2.000 hectáreas. La VII Región del Maule concentra los viñedos cultivados con esta cepa.

VIOGNER



ORIGEN

Condrieu, Francia. La leyenda cuenta que el emperador romano Probus permitió a los galos, el volver a cultivar viñedos, ya que era una practica restringida y fue el propio Probus quien trajo esta cepa a Condrieu desde Dalmacia (Croacia).

COMO IDENTIFICARLA

El racimo del viogner es pequeño y compacto, además posee una forma cilíndrica. Las bayas son medianas, de color verde amarillo y de forma obovate acuminada. Las hojas son grandes y de forma pentagonal.

CARACTERISTICAS

Es una cepa de climas cálidos. Este vino posee un alto grado alcohólico (por su concentración de azúcar), razón por la cual se sirve en verano a 12°C, ya que se necesita suavizar su grado alcohólico y potenciar su aroma, que es muy intenso, con notas a durazno, damasco, membrillo y un ligero toque floral. Es un vino de gran cuerpo y baja acidez, su color es un amarillo dorado muy intenso.

En nuestro país, este vino representa el 0.5% de los viñedos existentes, según el informe anual año 2009, del SAG (Servicio Agrícola Ganadero).