

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS
ESCUELA DE PREGRADO

Memoria de Título

**ESTUDIO DE LA UVA VARIEDAD PAÍS Y SU POTENCIAL ENOLÓGICO Y
VITÍCOLA**

CRISTIAN ERNESTO CARRASCO BEGHELLI

Santiago-Chile

2014

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS
ESCUELA DE PREGRADO

Memoria de Título

**ESTUDIO DE LA UVA VARIEDAD PAÍS Y SU POTENCIAL ENOLÓGICO Y
VITÍCOLA**

**STUDY OF MISSION GRAPE VARIETY AND ITS OENOLOGICAL AND
VITICULTURAL POTENTIAL**

CRISTIAN ERNESTO CARRASCO BEGHELLI

Santiago-Chile

2014

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS
ESCUELA DE PREGRADO

Memoria de Título

**ESTUDIO DE LA UVA VARIEDAD PAÍS Y SU POTENCIAL ENOLÓGICO Y
VITÍCOLA**

Memoria para optar al Título
Profesional de Ingeniero Agrónomo
Mención: Enología

CRISTIAN ERNESTO CARRASCO BEGHELLI

PROFESOR GUÍA

Calificaciones

Sra. Carmen Prieto D.
Ingeniera Agrónoma, Mg. Sc.

6,4

PROFESORES EVALUADORES

Sra. Marcela Medel M.
Ingeniera Agrónoma, Ph. D.

5,8

Sr. Danilo Aros O.
Ingeniero Agrónomo, Ph. D.

6,0

Santiago-Chile

2014

A mis Padres...

Agradecimientos

Quiero agradecer en primer lugar a mi profesora guía Sra. Carmen Prieto por su voluntad, paciencia y perseverancia en la ejecución de esta memoria.

A mis padres, por el tremendo esfuerzo, la paciencia, el apoyo y el amor que pusieron en mi educación.

A todos en Viña Miguel Torres, por los años compartidos y el apoyo en el desarrollo de esta memoria.

A ti Mabel, mi esposa, por tu apoyo y amor incondicional.

Y por último, a los agricultores del secano interior, quienes gentilmente accedieron a mostrarme sus viñedos.

ÍNDICE

RESUMEN	1
PALABRAS CLAVE	1
ABSTRACT	2
KEYWORDS	2
INTRODUCCIÓN	3
Objetivo principal	4
Objetivos específicos	4
MATERIALES Y MÉTODO	5
Lugar de estudio	5
Materiales	5
Método	5
ANTECEDENTES GENERALES	6
Historia de la uva cv. País en Chile y su Importancia en el desarrollo de la industria vitivinícola Chilena	6
La uva cv. País como parte del patrimonio cultural de Chile	11
POTENCIAL VITÍCOLA DE LA UVA CV. PAÍS	14
Características Vitícolas	14
Morfología	16
POTENCIAL ENOLÓGICO DE LA UVA PAÍS	19
Experiencias con vinos elaborados a partir de cv. País, el ejemplo del espumoso de Miguel Torres y FIA	21
Visión de expertos acerca del potencial enológico del cv. País	23

Una opción para incrementar la calidad y añadir valor a los vinos elaborados de cv. País, el ejemplo de VIGNO	25
CONCLUSIONES	26
BIBLIOGRAFÍA	27
ANEXO I	31
ANEXO II	32
ANEXO III	33
ANEXO IV	36

RESUMEN

La industria vitivinícola chilena hasta el siglo XX estuvo basada casi en su totalidad en la variedad de uva cv. País, llegando a ser la variedad dominante en términos de superficie de uva plantada en Chile. Con la llegada de las cepas “nobles” o “francesas” su protagonismo fue decreciendo poco a poco hasta llegar a pocas hectáreas plantadas en la actualidad, destinadas principalmente a la producción de vinos de baja calidad y bajo costo. La edad de estos viñedos y el quehacer cultural que se origina a partir de ellos, los convierte en parte del patrimonio cultural de Chile. Los bajos precios pagados por la uva cv. País en la actualidad, dada la calidad de los productos que se pueden obtener de ella, hacen que éste cultivo tenga una baja rentabilidad, repercutiendo directamente en la calidad de vida de los pequeños productores de esta variedad.

Con el objetivo principal de describir el potencial vitícola y enológico de la uva cv. País es que se realizó esta monografía, cubriendo desde la historia de la uva cv. País en Chile y su importancia en el desarrollo de la industria vitivinícola chilena, pasando por su valor patrimonial hasta llegar a su potencial vitícola y enológico. Se concluyó que la uva cv. País ha sido crucial en el desarrollo de la industria vitivinícola chilena desde su llegada a Chile. También se concluyó que la uva cv. País es una uva rústica, de alta fertilidad y productividad que se adapta muy bien a las condiciones del secano y es muy tolerante a enfermedades. Con respecto a los vinos obtenidos de uva cv. País, se concluyó que a partir de una vinificación tradicional, presentan características físicas y químicas que no permiten que se presenten como vinos de gama alta o premium pero que existen técnicas de vinificación que pueden incrementar la calidad de los vinos, tales como la maceración carbónica y la elaboración de espumosos de método tradicional. Finalmente se concluye que los vinos de cv. País cuentan con un importante potencial para el desarrollo de ventajas comparativas, debido a sus atributos extrínsecos, tales como su historia y valor patrimonial.

PALABRAS CLAVE

Uva País, patrimonio vitivinícola, potencial vitivinícola, potencial enológico, historia de la Vitivinicultura en Chile.

ABSTRACT

Until the 20th century the Chilean wine industry was based almost entirely on the Mission grape variety, becoming the dominant variety in terms of planted surface in Chile. With the arrival of the "noble" or "French" varieties its role was decreasing gradually until a few hectares planted today. It is used mainly for the production of wines of low quality and low cost. The age of these vineyards and the activity that surrounds them makes these vineyards a part of the cultural heritage of Chile. Low prices paid for grapes Mission today, given the quality of the products that can be obtained from it, transform Mission grape into a low profitability crop, directly affecting the life quality of the small producers.

This monograph was written in order to describe the viticultural and oenological potential of Mission grape variety, covering from the history of the Mission grape in Chile and its importance in the development of the Chilean wine industry, through its heritage value to its viticultural and oenological potential. It was concluded that the grape cv. País has been crucial in the development of the Chilean wine industry, since it's arriving to Chile. It was also concluded that the grape cv. País is a rustic grape, with high fertility and productivity that adapts very well to rainfed conditions and is very tolerant to diseases. With regard to wines made from grapes cv. País, it was concluded that wines made out of cv. País with a traditional winemaking has physical and chemical characteristics that do not allow to present it as premium wine, but there are winemaking techniques that can increase the quality of wines, such as carbonic maceration and the production of traditional method sparkling. Finally, is concluded that the wines of cv. País have a significant potential for the development of comparative advantages due to its extrinsic attributes, such as its history and heritage value.

KEY WORDS

Mission Grape, wine heritage, wine potential, oenological potential, history of viticulture in Chile.

INTRODUCCIÓN

La introducción de las cepas de vid en el Reino de Chile se produjo a mediados del siglo XVI, al inicio mismo de la conquista española. Desde el punto de vista de los cepajes, el hecho más importante del período colonial fue la introducción y la posterior propagación de la uva negra, la variedad más importante en América en general, y en Chile y Cuyo en particular. Esa variedad era llamada también uva misión en California, negra peruana o negra corriente en Perú, y uva negra en Chile y Argentina. A fines del siglo XIX comenzó a denominarse uva País en Chile y criolla chica en Argentina. Este tipo de uva ocupaba la inmensa mayoría de las viñas de Argentina y Chile, desde mediados del siglo XVI hasta mediados del XIX. Su hegemonía fue absoluta hasta la introducción de las llamadas uvas francesas (Lacoste *et al.*, 2010). Según Del Pozo (1998), luego del establecimiento de las llamadas variedades francesas se ve claramente la desaparición de muchos viñateros, sobre todo los que empleaban la uva cv. País.

La política económica chilena a partir de la década de los treinta estuvo orientada al desarrollo de la industria nacional con vistas al mercado interno. Posterior a 1973, las autoridades comienzan un proceso de liberalización de la economía nacional (rebaja de aranceles, término a la regulación de precios). Una de las consecuencias de estas políticas fue un cambio en las características de los territorios agrícolas del país, expresado en un crecimiento de la superficie destinada a uso forestal en una considerable parte del territorio agrícola de la VII región al sur, (promovido por subsidios al sector forestal), y en el desarrollo de la industria frutícola orientada a la exportación en el Valle Central de Chile (de la IV a la VII región). Este cambio en la agricultura determina la coexistencia de un sector moderno orientado a la exportación y un sector tradicional dirigido al mercado interno conformado mayoritariamente por pequeños productores, con baja capacidad competitiva (tecnologías tradicionales, suelos deteriorados, etc.), cuya actividad se ve afectada por las nuevas medidas que insertan a la agricultura en los mercados internacionales, particularmente con el ingreso de productos agrícolas a menor precio que la producción nacional (Cáceres y Figueroa, 2000).

En el Catastro Vitícola de 2006, de un total de 116.792,5 ha plantadas con vid vinífera en Chile, 14.955 ha (12,8% del total) correspondían a uva cv. País. Superficie solo superada en ese año por el Cabernet Sauvignon con 40.788,6 ha (34,92% de total) (SAG, 2006). En la actualidad aún existen 10.732,48 ha (8,23% del total) plantadas de cv. País declaradas de un total de 130.361,7 ha (SAG 2013). Estos datos demuestran una disminución de 4.222 ha en la superficie plantada con cv. País en sólo siete años.

Tanto la uva cv. País como el vino elaborado con ella tienen un bajo precio. Según Hernández (2000, citado por Aravena, 2000) la alta producción de uvas cv. País en la VII y VIII regiones (12 ton/ha), junto con el aumento de las preferencias por uvas de cepas finas, trae consigo una sobreoferta de uvas cv. País, por lo tanto, una caída en los precios de esta materia prima. Por ejemplo, en abril del 2000 el precio alcanzó a los \$30/Kg, situación que no ha cambiado mucho desde aquellos años. En la temporada 2013 la uva país se trazo en \$80/Kg (ODEPA, 2014). Con estos bajos precios, los productores ni siquiera alcanzan a

cubrir los costos de producción y varios deciden reemplazar su cultivo.

Según concluye Aravena (2000) los productores de vino de uva País aplican sólo una parte del Mix Marketing (precio, calidad y marca), orientándose sólo al precio, con el objetivo de aumentar el volumen de venta de vino, dejando de lado la calidad y la marca. Sin embargo, en las zonas del secano de la VII y VIII regiones aún se encuentran algunos de los viñedos más antiguos de Chile, parte de los cuales cuentan con más de cien años de existencia. La edad de estos viñedos los convierte en un patrimonio histórico y la vida que se desarrolla alrededor de ellos es un patrimonio cultural de nuestro país. En la comuna de Ninhue, secano interior de la VIII región, el viñedo tiene una edad promedio de 62 años, con un máximo aproximado de 200 años y un mínimo de 1 año. La distribución por edad del viñedo muestra que el 52,2 % de los viñedos tiene entre 1 año y 50 años y que el 36,2 % tiene entre 51 años y 100 años. El resto tiene más de 100 años (Ruiz et al., 2004).

Según Yuste *et al.* (2000) a medida que la vid alcanza edades más avanzadas, la calidad de las uvas aumenta debido a que se produce un equilibrio a lo largo de los años, entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice.

Tomando en cuenta que según Eyer (1999) “una firma obtiene ventajas competitivas por medio de la reducción de costos y la diferenciación”, vemos una oportunidad para la uva cv. País de obtener ventajas competitivas mediante su diferenciación. La uva cv. País podría tener potencial para crear vinos inimitables en el mundo, que aporten a la identidad de la vitivinicultura chilena y den la oportunidad de aumentar la rentabilidad de los cultivos de los pequeños productores de cv. País.

Este trabajo pretende ser una de las pocas publicaciones en base a literatura citada y entrevistas que reúna la información existente acerca de la uva cv. País y que permita dar a conocer a la comunidad objetivamente la realidad y el potencial que tiene el cultivo de uva cv. País.

Objetivo principal

Describir y analizar el potencial vitivinícola y enológico del cv. variedad País.

Objetivos específicos

- Describir la historia de la uva cv. País desde su llegada a Chile.
- Fundamentar el valor que podría tener la uva cv. País como patrimonio cultural de Chile.
- Analizar diferentes posibilidades para el desarrollo de la uva País en el futuro.

MATERIALES Y MÉTODO

Lugar de estudio

Se realizó en las dependencias de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y en las dependencias de la Viña Miguel Torres Chile.

Materiales

Para la realización de esta memoria se recurrió a libros relacionados con el tema en estudio, memorias de título, tesis y revistas impresas o documentos recuperados en internet. También se realizaron entrevistas a enólogos y a productores de uva cv. País.

Método

Se recopiló la información disponible relacionada con el tema, se realizaron las entrevistas en forma de comunicación personal y vía correo electrónico a los expertos, se realizaron las entrevistas a los productores vía comunicación personal para luego analizar la información obtenida, la cual fue seleccionada y clasificada para obtener la más apropiada, ordenándola de lo general a lo particular, terminando con las conclusiones.

Se dio énfasis en demostrar la importancia de la uva cv. País como patrimonio cultural de Chile y de la vitivinicultura, y cuáles son sus posibilidades reales de desarrollo. Dentro de este último punto se analizaron diferentes proyectos tendientes a revalorizar el cultivo de la uva cv. País.

La memoria de título fue desglosada en los siguientes temas:

- Antecedentes Generales.
 - ✓ Historia de la uva País en Chile e Importancia de la uva País en el desarrollo de la industria vitivinícola Chilena.
 - ✓ La uva País como parte del patrimonio cultural de Chile.
- Descripción del potencial vitícola de la uva País.
 - ✓ Características Vitícolas.
 - ✓ Morfología.
- Descripción del potencial enológico de la uva País.
 - ✓ Experiencias con vinos elaborados a partir de cv. País.
 - ✓ Visión de expertos acerca del potencial enológico del cv. País.
 - ✓ Una opción para incrementar la calidad y añadir valor a los vinos elaborados de cv. País.
- Conclusiones.

ANTECEDENTES GENERALES

Historia de la uva cv. País en Chile y su importancia en el desarrollo de la industria vitivinícola Chilena.

La viticultura americana se remonta a inicios del siglo XVI junto con la colonización española. La disponibilidad de vino se transformó en un tema altamente relevante durante la evangelización, ya que era usado tanto como para mantener la dieta como para propósitos sacramentales. Los problemas en la preservación del vino durante su transporte hacia América promovieron la introducción de cultivares de vid europea *Vitis vinífera L.* a los nuevos territorios conquistados. No sorprende que los primeros cultivares fueran introducidos por los frailes Franciscanos y Jesuitas en México y Perú entre 1520 y 1540 (Hidalgo, 1999).

Desde el punto de vista de los cepajes, el hecho más importante del período colonial fue la introducción y la posterior propagación de la uva negra, la variedad más importante en América en general, y en Chile y Cuyo en particular. Esa variedad era llamada también uva misión, en California; negra peruana o negra corriente, en Perú, y uva negra en Chile y Argentina. A fines del siglo XIX comenzó a denominarse uva País en Chile y criolla chica en Argentina. Este tipo de uva ocupaba la inmensa mayoría de las viñas de Argentina y Chile, desde mediados del siglo XVI hasta mediados del XIX (Lacoste *et al.*, 2010).

Hernández y Moreno (2011) indican que se cree que el primero en introducir la vid en Chile fue el fraile jesuita Francisco de Carabantes, quien habría traído esquejes (estacas) desde el Perú. Estos fueron desembarcados en la bahía de Talcahuano, aledaña a la actual ciudad de Concepción, en 1548. Así fue que en la región centro sur del país comenzó la historia vitivinícola de nuestro país.

La uva negra fue incorporada por los conquistadores españoles que se asentaron en el Reino de Chile a mediados del siglo XVI. Representaba casi la totalidad de las viñas de La Serena, Santiago, Cuyo (San Juan y Mendoza) y del Valle Central en los primeros siglos de la conquista de América. La uva negra fue la materia prima para elaborar los mostos, vinos y aguardientes (Lacoste *et al.*, 2010).

En Chile, la producción de vino, iniciada en la región de Santiago, se expandió rápidamente al resto del país. La viña se cultivó tanto en la región semiárida de Coquimbo como en la más fría y lluviosa de Concepción. En 1594, en el conjunto del país se producía la respetable cifra de 100.000 arrobas anuales, lo que equivale a 1,6 millones de litros (Del Pozo, 1998).

Las condiciones naturales propicias para el cultivo de la viña, especialmente en la costa del Perú, en Chile y en el interior de Argentina, hicieron que el precio del vino obtenido fuese en esas regiones la mitad del precio del vino importado de España. El éxito de las plantaciones de vides en América suscitó una rivalidad con los productores de España, que intentaban guardar el mercado protegido en América, para lo cual pidieron al Rey leyes

para limitar o prohibir la plantación de viñas en las colonias, pero los cultivadores hacían caso omiso de esas disposiciones (Del Pozo, 1998).

En la época de la Independencia y hasta mediados del siglo XIX los vinos más afamados de Chile provenían de la provincia de Concepción, una reputación que parece explicarse principalmente por el menor rendimiento de las vides. Sobre esto último, Claudio Gay señala que mientras en Chillán seis vides en toda producción daban un galón de mosto, en Santiago daban seis y en Aconcagua ocho. Este mayor rendimiento se lograba con más riego; en cambio las viñas del sur eran de rulo (Couyoumdjian, 2006).

Las variedades de uvas que se conocían en Chile hasta la primera mitad del siglo XIX y antes de la introducción de las cepas francesas, eran las siguientes: Uva común o del país, uva uña de gallo, uva de San Francisco, uva aceituna, uva cristalina blanca, uva Italia negra moscatel, uva Italia blanca, uva del Huayco, uva rosada común, uva rosada moscatel de Curacaví (Couyoumdjian, 2006).

Según Couyoumdjian (2006) aunque los vinos chilenos encontraban buena demanda en la población, los testimonios de viajeros extranjeros de la época concuerdan en que su calidad dejaba bastante que desear. Alexander Caldcleugh, que visitó Chile a comienzos de los años 1820, declara: “El vino en general es solo regular. El que se hace cerca de Concepción, llamado vino de Penco, considerado el mejor, es el que más se parece al Málaga de cuantos vinos se conocen en Europa”.

Como menciona Lacoste *et al.* (2010) la uva negra fue comentada por los observadores. Gay la definió como "la más común, la más productiva y la que sirve principalmente para la fabricación del vino".

Hasta los primeros decenios de la vida independiente, la agricultura constituía una actividad cuyos progresos eran lentos. El valor total de la producción agrícola del país había aumentado poco entre los años que van desde 1770 a 1820: De 620.000 a 824.000 pesos, es decir sólo un tercio en medio siglo (Bauer, 1975).

Gay, citado por Hernández y Moreno (2011), señala que hacia 1850 existían en Chile un total de 30.000 has de viñedos distribuidas de la siguiente manera (Cuadro 1):

Cuadro 1: Distribución regional de la superficie plantada con cv. País en 1850.

Región	Hectáreas
Coquimbo	1.600
Aconcagua	5.000
Santiago	2.000
Talca	700
Cauquenes	4.500
Concepción	15.500

En su estudio, Lacoste *et al.* (2010) comenta que en las fuentes examinadas, cuando los registros entregaban información sobre la variedad de la uva, la mayor parte de las veces mencionaban "uva negra". Sobre un total de 115.169 ejemplares con variedad identificada, 64.505 casos correspondieron a uva negra, lo cual representaba el 56% del total. A ello hay que sumar numerosas viñas que estaban cultivadas con esta variedad, pero los notarios no consideraron necesario su registro en forma explícita, porque estaba sobre entendido. Los relatos de los cronistas y viajeros así lo demuestran. Por lo general, los parrales cerca de las casas podían tener uva moscatel u otras variedades; pero las viñas eran casi exclusivamente de uva negra. Todas las viñas grandes con cultivar identificado eran de uva negra.

Es a partir de mediados del siglo XIX que comienzan a utilizarse las cepas francesas, que reemplazarán gradualmente a la cepa País y que se inicia el proceso de fundación de los grandes viñedos de la Región Central. Ambos hechos dan comienzo a una nueva etapa de la historia del vino chileno (Del Pozo, 1998).

La uva país o criolla chica comenzó a competir con las cepas francesas y estas últimas fueron ganando terreno hasta hacer perder mucha superficie a las primeras. Sin embargo, la variedad tradicional logró mantener un espacio relevante, a pesar de las tendencias declinantes (Lacoste *et al.*, 2010).

Las décadas de 1850, 1860 y 1870 son indudablemente una fase de transición, en la cual, como vemos, el vino País -así como el chacolí y el aguardiente- era expuesto en el mismo escenario con el vino de "imitación francesa" o "vino burdeos", que estaba lejos de predominar. En efecto, según cifras de 1869, la casi totalidad del vino producido en Chile era del primer tipo (Del Pozo, 1998), lo que evidencia la importancia de la uva cv. País en Chile.

El cultivo de la vid francesa no ocupaba una gran superficie: para 1870 se calculaba que había "no menos de 18 millones de plantas" lo cual equivalía a alrededor de 9.000 ha (Del Pozo, 1998).

A partir de 1885, la distinción de vinos de tipo burdeos desaparece de las estadísticas y su

producción se integra a la de vinos y mostos. Este cambio se explicaría por la difusión de las cepas francesas, que hacía difícil, cuando no irrelevante, mantener la diferenciación anterior. A comienzos de 1882 un articulista en el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura llegó a declarar que estas cepas francesas “ocupaban dos tercios de las viñas de todo el país”. Su entusiasmo parece exagerado. Manuel Rojas entrega una lista de 34 viñas en distintas regiones del país, indicando, en 27 casos, las cepas cultivadas y el número de vides de cada variedad. La muestra está evidentemente sesgada a favor de las cepas francesas, pues, conforme a sus propósitos, el autor se concentra en las viñas más importantes y progresistas del país, que son las que tienden a introducir las nuevas variedades. Sin embargo, los resultados de la misma confirman las tendencias ya observadas. En las 18 viñas entre los departamentos de La Ligua y Talca, mencionadas por Rojas, más del 99 por ciento de las vides eran de cepas nuevas. En cambio en las siete restantes la proporción llega al 30 por ciento. Ahora bien, si aplicamos los porcentajes de esta muestra a la producción total para 1897, distinguiendo entre las respectivas zonas (30 por ciento de la producción al norte del Maule y 70 por ciento al sur del mismo), resulta que el 57 por ciento de las vides de Chile eran de variedades tradicionales, especialmente uva país (Couyoumdjian, 2006).

En términos de producción de vinos, Del Pozo (1998) señala que en 1883 se habían cosechado 41,7 millones de litros; en 1910, esa cifra era de 99 millones, total que pasó a 219 millones en 1923 y a 308 millones en 1927, año en que se sobrepasó por primera vez los 300 millones. Hubo una baja en los años de crisis, llegándose a un nadir de 231 millones en 1932, pero la recuperación fue rápida, llegándose en éste periodo a un máximo de 359 millones de litros en 1938.

Se debe hacer notar que la superficie cultivada había casi doblado en los años 1920: En 1910 había 52.300 ha cultivadas, de las cuales 9.500 eran de cepa francesa y 42.800 con cepa país (Del Pozo, 1998).

La inmensa mayoría de los productores de vino en Chile eran pequeños propietarios, muchos de ellos con superficies ínfimas (Del Pozo, 1998).

Reunidos en un congreso en 1951 los agricultores de la zona de Concepción recordaban que en la época colonial y en buena parte del siglo XIX el vino de su región era conocido como el mejor de Chile, pero que entonces la región era una “hermana menor” en el concierto de los viñateros del país (Couyoumdjian, 2006).

Señala también Couyoumdjian (2006) que otro testimonio relativo al departamento de Melipilla avala la idea de que la modernización iba más lenta de lo que se afirma. Escribiendo a mediados de los años 80, el agrónomo Aurelio Fernández señala, refiriéndose a la uva País, que “Los que la cultivan con mayor preferencia son, por lo general, muchas personas poco pudientes que carecen tanto de recursos como de conocimientos científicos adecuados al caso”.

En 1985 se cultivaban todavía 29.400 hectáreas de esta variedad en Chile, pasando a 15.990

en 1994 y 14.950 en 2003. Ello representaba todavía el 18% de las uvas tintas de vinificar. A pesar de la superioridad enológica de las uvas francesas, la cepa país logró mantenerse vigente gracias a su buena adaptación al medio natural, lo cual significó una salida para los pequeños viticultores pobres del secano. Por lo tanto, 450 años después de su ingreso a Chile, la cepa país seguía cumpliendo una importante función social en la región (Lacoste *et al.*, 2010).

Señala Rojas (1950) que su vino no tiene aroma ni distinción; pero posee la gran ventaja de poderse beber al mes de fabricado, ya sea bajo forma de chicha cruda o cocida, o ya transformado en vino tinto que en el país se llama mosto. Este vino no gana nada con su añejamiento después del primer año; al contrario, se desmejora.

Lacoste *et al.* (2010) señala que de todos modos, en sus observaciones en terreno, Rojas detectó que esta uva, a pesar de todo, era capaz de generar vinos de cierta calidad: “Con la uva asoleada se fabrica, en la región del sur, entre el Maule y el Bio Bio, los mostos asoleados que se transforman en vinos generosos de primer orden cuando provienen de buenos suelos de faldeo y se cuidan con esmero durante cuatro o cinco años. En los suelos regados el mosto es ligero, descolorido y de poco cuerpo; su grado glucométrico es reducido, 10° Baumé, más o menos, y su conservación, difícil. Pero en terrenos de rulo, de lomajes, colorados, sustanciales, el caldo toma mucho grueso, color, azúcar, y por su añejamiento semeja al Oporto.

En cuanto a los vinos de la zona del Itata, se hacía notar que “son casi todos producidos por la clase de cepajes conocidos con el nombre de viñas del país, elaborados por los procedimientos ordinarios y designados vulgarmente mostos secos del sur. Estos vinos, llevados a buenas condiciones a los centros de trabajo, se podrían vender a precio muy barato, lo que sería un medio económico de combatir el alcoholismo, que tantos estragos produce en el país. No estarían, por cierto, en competencia con los vinos de la región central, de tipo muy diferente y que encuentran su salida en las clases más pudientes de la población” (Lavergne, 1899).

Durante la segunda mitad del siglo XIX, para llegar a ser la "*Francia de América del sur*", se requería la importación no sólo de las variedades de *vid francesa* sino que también de herramientas, utensilios y materiales que se utilizaban en ese país europeo. Es así como los propietarios de viñas importaron duelas, envases tales como vasijas, botellas, damajuanas; lacre, corcho; máquinas para tapar botellas, para encapsular botellas, para vendimiar; prensas para el orujo, fuelles para azufrar y arados para viñas (Briones, 2006).

Según Del Pozo (1998), luego del establecimiento de las llamadas variedades francesas se ve claramente la desaparición de muchos viñateros, sobre todo los que empleaban la uva país. Esto se debió no sólo a la crisis de comienzos de los años 80, sino a ciertas decisiones del gobierno militar, como la de autorizar la producción de “vinos suaves”, lo que trajo una competencia ruinosa.

En la actualidad, tanto la uva cv. País como el vino elaborado con ella tienen un bajo precio. Según Hernández (2000) citado por Aravena (2000) la alta producción de uvas cv. País en la VII y VIII regiones (12 ton/ha), junto con el aumento de las preferencias por uvas de cepas finas, trae consigo una sobreoferta de uvas cv. País, por lo tanto, una caída en los precios de esta materia prima. Por ejemplo, en abril del 2000 el precio alcanzó a los \$30/Kg, situación que no ha cambiado mucho desde aquellos años. En la temporada 2013 la uva país se trazo en \$80/Kg (ODEPA, 2014). Con estos bajos precios, los productores ni siquiera alcanzan a cubrir los costos de producción y varios deciden reemplazar su cultivo.

La uva cv. País como parte del patrimonio cultural de Chile.

El patrimonio cultural es un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien -individuo o colectividad-, afirma su nueva condición (DIBAM, 2005).

La evolución de la superficie plantada de uva cv. País en los últimos 20 años da cuenta de su constancia en términos de superficie, lo que nos indica que la mayoría de los productores que se dedican a su cultivo lo han mantenido a pesar su baja rentabilidad. Ésta evolución la podemos ver en la siguiente figura (Figura 1):

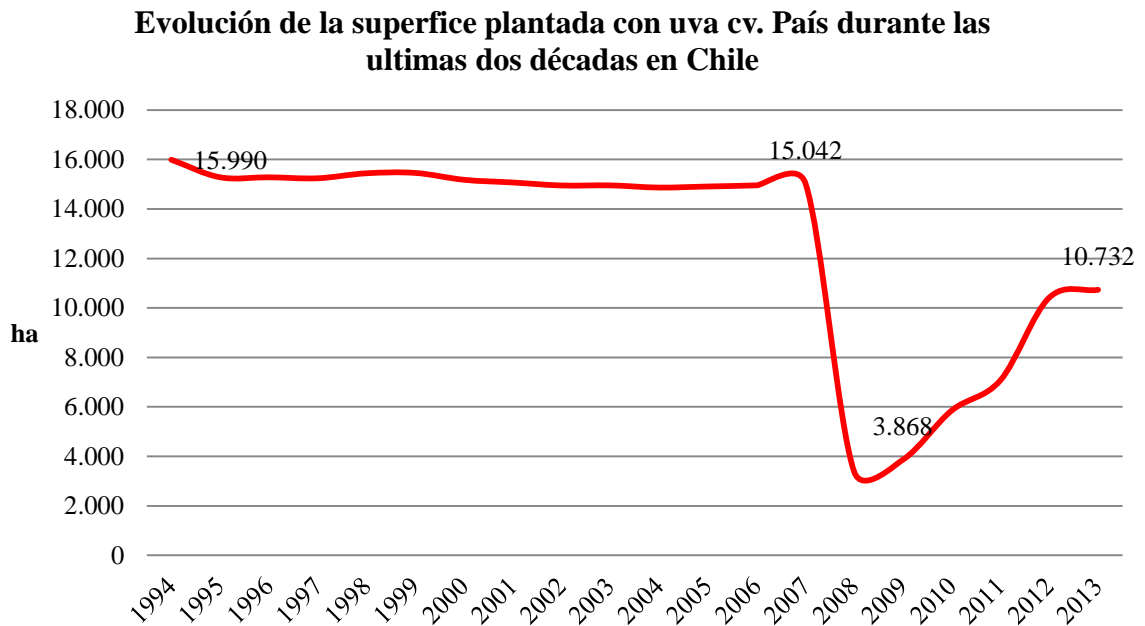


Figura 1: Evolución de la superficie plantada de uva cv. País en Chile durante diez años según datos del SAG.

La baja en la superficie plantada del cepaje País entre el año 2007 y 2008, se debe a que los productores no actualizaron la declaración de plantación a través del sistema en línea implementado por el SAG, lo que ha sido actualizado en operativos de catastro realizados el año 2010 y 2011 en la Región del Bio Bio y Maule respectivamente (SAG, 2013).

En la actualidad aún existen 10.732,48 has plantadas de cv. País declaradas (SAG 2013), las cuales son principalmente propiedad de pequeños agricultores de las zonas de secano de las regiones del Maule y del Bio Bio.

El Secano interior es una extensa área que se ubica entre la vertiente oriental de la cordillera de la costa y los sectores no regados del Valle Central, se extiende por el norte desde el río Mataquito, provincia de Curicó, VII región, hasta la zona de Yumbel, provincia de Concepción, VIII región, por el sur. En esta área se encuentran ubicados muchos pueblos que se fundaron con el avance de la colonización española, de quienes se heredaron muchos de los métodos y prácticas agrícolas que todavía hoy se utilizan en el área, y que son citadas como las responsables de la destrucción progresiva de los recursos naturales y de la baja productividad de los campos (Ruiz *et al.*, 2004).

Varios de estos viñedos tienen más de cien años de antigüedad. Según consigna Ruiz *et al.* (2004) en Ninhué el viñedo tiene una edad promedio de 62 años, con un máximo aproximado de 200 y un mínimo de 1. La distribución por edad del viñedo muestra que el 52,2 % de los viñedos tiene entre 1 y 50 años y que el 36,2 % tiene entre 51 y 100 años. El resto tiene más de 100 años.

De la edad de los viñedos se desprende que existe todo un quehacer alrededor de ellos, basado en la tradición familiar y evidenciado por la entrevista realizada para esta monografía (Anexo III). Todos los productores sin excepción mencionan como motivo para perpetuar el cultivo de uva cv. País, la tradición familiar, heredada de generación en generación. También todos los entrevistados, sin excepción, han indicado que no cambiarían su cultivo.

Desde el punto de vista de la tradición, se cita a Ruiz *et al.* (2004) quien indica que en la comuna de Ninhue el cultivo de la vid es realizado por el 74% de los productores de la comuna, los que cultivan pequeñas superficies en forma tradicional. El manejo consiste sólo en la aplicación de algunos fertilizantes, poda y el control de malezas mediante pica y aradura.

Continúa Ruiz *et al.* (2004) diciendo que la superficie media por agricultor es de 0,96 hectárea en un rango que varía entre 0,01 y 5,00 hectárea. La variedad más cultivada es la cepa tinta País, que está presente en el 82% de los productores que cultivan la vid. La variedad Moscatel de Alejandría está presente en el 25% de las explotaciones en ocasiones sola o en conjunto con la variedad País. Otras variedades con mínima presencia son Chassela y Carignan y dentro de las vides productoras de vinos finos también se encontraron, con mínima presencia, las variedades Cabernet y Merlot. El 15% de los productores tiene como criterio de elección de la variedad el alto rendimiento, el 18% la

resistencia a la sequía, el 12% porque “necesitan” poco fertilizante, el 7% por la resistencia a enfermedades e insectos, 54% por que le gusta y 13% porque el precio de venta es conveniente.

También Ruiz *et al.* (2004) explica que la vid en la comuna de Ninhue se cultiva mayoritariamente en condiciones de secano. El 50% de los productores realiza la cosecha con mano de obra familiar, el resto además de mano de obra familiar contrata mano de obra. El 26% utiliza camioneta, generalmente arrendada, para el transporte de la cosecha de uva y un veinte por ciento utiliza carretones.

Desde el punto de vista del cultivo de la uva cv. País, todo lo mencionado en el estudio de Ruiz *et al.* (2004) se condice con la entrevista realizada a los productores (Anexo III).

Entendiendo todos los antecedentes expuestos y mirándolos a través de la definición de patrimonio cultural, podemos decir con propiedad que la uva cv. País forma parte del patrimonio cultural de Chile.

POTENCIAL VITÍCOLA DE LA UVA CV. PAÍS

Características Vitícolas.

Pszczolkowski (1984), indica que esta variedad es de brotación y madurez tardía, muy rústica, vigorosa y productiva, adaptándose bien a condiciones de suelos de baja fertilidad y altas temperaturas.

En condiciones de suelos fértiles, las producciones son muy altas y la calidad del vino baja. Por lo que conviene cultivarlo en suelos pobres y secos, ya que se adapta muy bien a las condiciones de sequía (Galet, 1990).

Dentro de la poca bibliografía disponible con respecto a la fisiología del cv. País encontramos a Lavín (1985) quien concluye que el crecimiento y desarrollo de la baya de este cultivar, está caracterizado por tres períodos, que van de 0 a 45, 45 a 65 y 65 a 110 días post antesis, a lo que sigue un periodo de sobre madurez. En general, todas las variables se representan con curvas doble sigmoideas crecientes, a excepción de la acidez, la cual tiene una representación doble sigmoidea decreciente (Figura 2).

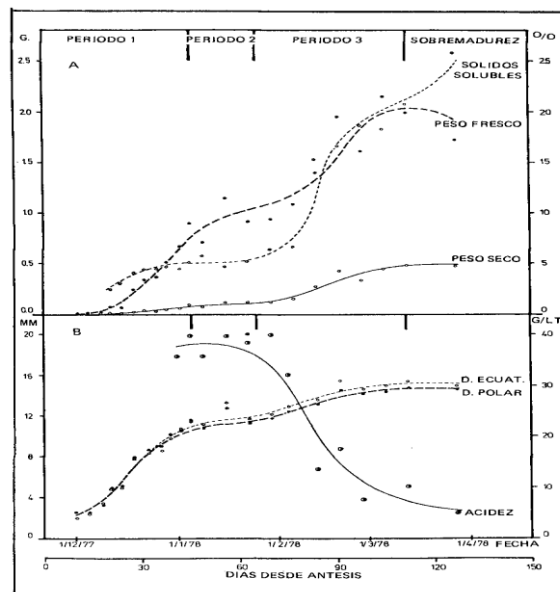


Figura 2: Curvas de acumulación de azúcares y ácidos en la baya de vid c.v. País (Lavín, 1985).

Lavín (1986) concluye que la evolución de los distintos tipos de carbohidratos varía dependiendo de la disponibilidad hídrica en el suelo y sobre todo del tipo de órgano muestreado; en general, el riego tiende a favorecer los procesos de síntesis y acumulación de azúcares en los órganos de las vides y, por los resultados en crecimiento y producción se establece que beneficia la producción de compuestos de importancia fisiológica, como también de aquellos órganos y compuestos de importancia económica, como frutos y

azúcares fermenticibles. Sin embargo, lo anterior no implica conceptos de calidad final de los productos obtenidos.

El agua es un recurso natural escaso y de gran valor para la agricultura. Esta afirmación toma real importancia en zonas de secano, con agricultura de subsistencia, que no cuentan con recursos hídricos adicionales para sobrellevar períodos de sequía prolongados. En estas condiciones, principalmente el monto de las precipitaciones anuales determina su éxito o fracaso productivo (Salazar, 2003).

La importancia de la disponibilidad y uso de los recursos hídricos para el cultivo de la vid ha sido ampliamente estudiada, y como ejemplo de esto se cita a Imbert (2003) “en el vino de cv. Cabernet Sauvignon se producen cambios en la composición fenólica con riegos deficitarios en post-cuaja, aumentando las concentraciones de los taninos totales, antocianos totales, fenoles totales e intensidad. En post-pinta no se produce ningún cambio significativo en la composición fenólica de los vinos”.

Acerca del rendimiento Ruiz *et al.* (2004) comenta que el rendimiento promedio alcanza a 6.987 Kg/ha de uva, en un rango de 0 a 36.000 Kg/ha. Los productores obtienen en promedio 5.553 Kg. de uva para la familia.

Otra característica de los viñedos de cv. País en Chile es su edad. Según Yuste *et al.* (2000) a medida que la vid alcanza edades más avanzadas, la calidad de las uvas aumenta debido a que se produce un equilibrio a lo largo de los años, entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice.

En resumen, tenemos una vid vigorosa, de alta fertilidad, que se adapta bien a condiciones de sequía y es resistente a plagas y enfermedades. La madurez es tardía y la acumulación de asimilados se ve favorecida por el riego, aunque no mejora la calidad de los vinos obtenidos. La larga data de vida de la viña ha hecho que ésta se equilibre con su entorno optimizando su madurez.

Los antecedentes técnicos mencionados comprueban que el cv. País es uno de los pocos cultivos que pueden llevarse a cabo exitosamente bajo las condiciones climáticas y culturales del secano.

Morfología

Se presenta la ficha ampelográfica del cv. País según la Cátedra de viticultura de la Universidad Nacional de Cuyo (2008)

1. Brote

- 1.1. Ápice: Forma semi abierta; sin halo acarminado; Indumento Algodonoso.
- 1.2. Tallo: Porte semi-erguido; de color verde; Indumento tipo telaraña.
- 1.3 Hojuelas: Color verde-amarillentas; indumento algodonoso.
- 1.4. Zarcillos: Distribución discontinua; Longitud corta a mediana.

2. Hoja adulta

- 2.1. Tamaño: Mediana a grande.
- 2.2. Longitud: Mediana.
- 2.3. Forma: Cuneiforme.
- 2.4. Número de lóbulos: Trilobulada y pentalobulada.
- 2.5. Color: Verde oscuro.
- 2.6. Brillo: Lustrosa.
- 2.7. Pigmentación: Muy débil.
- 2.8. Perfil: Contorsionada, infundibuliforme.
- 2.9. Ampollamiento: Débil (prácticamente lisa).



Figura 3: Hoja adulta del cv. País.

2.10. Dientes

- 2.10.1. Tamaño mediano.
- 2.10.2. Forma: Rectos y convexos.

2.11. Seno peciolar

- 2.11.1. Forma: Abierto.
- 2.11.2. Forma de la base en v.

2.12. Senos laterales superiores

2.12.1. Forma: Con lóbulos ligeramente superpuestos.

2.12.2. Forma de la base en v.

2.13. Indumento

2.13.1. Limbo: Telaraña y abundante pubescencia.

2.13.2. Nervaduras: Bajas.

2.14. Pecíolo

2.14.1 Color: Intensamente coloreado de violeta-rojizo.

2.14.2. Indumento: Telaraña.

2.14.3. Longitud: Mediano.

3. Flor

3.1. Sexo: Hermafrodita.

3.2. Nivel de inserción: 2º - 3º nudo.

4. Racimo

4.1. Forma: Cónico alargado.

4.2. Tamaño: Grande.

4.3. Compacidad: Ramoso.



Figura 4: Racimo de uva cv. País

5. Baya

5.1. Tamaño: Pequeña.

5.2. Forma: Esférica.

5.3. Color: Negra, rojiza y rosada.

5.4. Pruína: Media.

5.5. Grosor de la piel: Media.

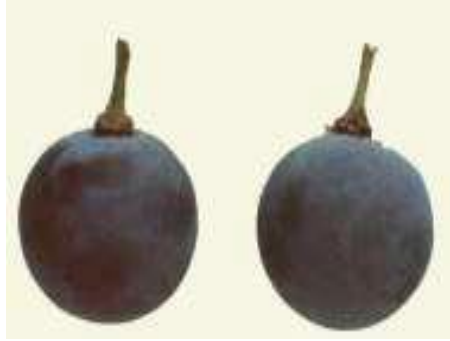


Figura 5: Bayas de uva cv. País.

5.6. Pulpa

5.6.1. Color: No coloreada

5.6.2. Suculencia: Jugosa

5.6.3. Consistencia: Blanda

5.6.4. Sabor: Neutro

5.7. Pedicelo

5.7.1. Longitud: Corto.

5.7.2. Grado de separación: Medio.

6. Semilla

6.1. Presencia: Presente.

7. Sarmiento

7.1. Color: Marrón amarillento.

7.2. Indumento: Nula o muy baja.

7.3. Superficie: Estriada.

7.4. Sección transversal: Elíptica.

8. Fenología

8.1. Época de brotación: 30 de Septiembre

8.2. Época de floración: 15 de Noviembre

8.3. Época de maduración: 25 de Marzo

8.4. Época de amarilleo de hojas: 26 de Abril.

9. Observaciones

Cepaje de amplia difusión en todo el continente americano. En Perú se la conoce como “negra corriente”, en Chile como “uva país” y en California “mission”.

POTENCIAL ENOLÓGICO DE LA UVA PAÍS

Potencial: Que puede suceder o existir, en contraposición (por contraposición) de lo que existe (RAE, 2013). Esta definición nos invita a realizar un análisis de que existe en relación al cv. País y que es lo que podría existir en contraposición a lo que hay.

Analizando lo que existe, según INDAP (2007) en general, los pequeños productores venden la uva a bodegas locales y grandes viñas, en forma directa o a través de corredores. En algunos casos vinifican su producción siempre y cuando tengan un cierto volumen (sobre las 10 ha). La uva y vino país son utilizados por las grandes viñas para elaborar los vinos corrientes de consumo nacional (generalmente tetrapack), constituyendo un 70% de la mezcla con Cabernet. Por esta razón, una parte importante de la producción es comprada, en última instancia, por las grandes viñas que abastecen el mercado nacional.

Según esta información, se observa el primer cuello de botella o restricción para el desarrollo de la vitivinicultura en la región, cual es que las variedades de uva mayoritariamente existentes no permiten obtener vinos de la calidad esperada según la demanda de mercado de exportación; los vinos que se producen a partir de estas variedades son vinos de calidad media, de bajo precio comparativo y que se comercializan en un estrato de la población de bajos-medios ingresos (INDAP, 2007).

Entonces, a la luz de estos datos, vemos que el principal escollo en el desarrollo de la industria para la uva cv. País está en la calidad de sus vinos. Debemos entonces dilucidar si existe la posibilidad de elaborar vinos de calidad aceptable a partir de uva cv. País.

Enfocándonos en la calidad, se ha visto que, según Pszczólkowski (1997) para valorar cualitativamente cualquier producto, deben tenerse en consideración factores subjetivos y factores objetivos. Los factores subjetivos dependen del vino a examinar, del degustador o consumidor y de factores externos, tales como el ambiente donde se consuma, deguste o de la presentación de las muestras a evaluar. Los factores objetivos, son los aspectos permanentes como el cepaje y el medioambiente, los que son independientes del hombre, además de los aspectos de manejo que están influenciados directamente por el hombre.

Grunert (2005) propone una dicotomía entre los atributos de un producto alimenticio o una bebida:

- Atributos Intrínsecos: Son inherentes al producto mismo, y están fuertemente ligados a su composición física y química. Corresponden, en general, a los atributos sensoriales del producto. Ejemplos clásicos de esta categoría son el sabor y el aroma.
- Atributos Extrínsecos: Aquellos que no sean intrínsecos, y que por tanto, “rodean” al producto. Ejemplos de atributos extrínsecos son el precio, el empaque, la etiqueta, la publicidad, etc.

En el caso de los alimentos y bebidas, sólo los atributos extrínsecos pueden ser percibidos por el consumidor previo a la compra. Así, a menos que éste haya probado el producto anteriormente, sólo podrá inferir su calidad previo a comprar y para contrastar la calidad esperada con la experimentada hará falta que, luego de comprarlo, lo consuma. De esta forma, sólo durante la recompra el consumidor dispondrá de información “completa” acerca de la calidad del producto (Grunert, 2005).

Observando a través de la definición de éstos atributos, vemos que los parámetros físico-químicos de los vinos elaborados con uva cv. País serían parte de los atributos intrínsecos del producto.

Sepúlveda (2001) concluye que la uva cv. País presenta una composición antociánica notablemente baja, llegando a carecer de algunas antocianinas. También encontró diferencias significativas en la acidez total de un vino país con respecto a un vino de Cabernet Sauvignon, siendo la acidez total del País mucho menor, lo mismo ocurre con el pH que en vino de uva cv. País es significativamente mayor al de Cabernet Sauvignon. El pH tendría una influencia directa en la forma química en que se presenten ciertos compuestos, entre ellos los antocianos, los cuales modifican su intensidad de color a medida que disminuye el pH.

Vinos de la variedad Cabernet Sauvignon presentan prácticamente el doble de concentración de fenoles totales que los vinos de uva cv. País y también presentan una mayor concentración de taninos totales (Sepúlveda, 2001). Los fenoles son los responsables del color de los vinos tintos, de su astringencia y su amargor (Zoecklein *et al.*, 2001).

Sepúlveda (2001) concluye también que el grado de polimerización de los taninos de un vino de País es significativamente inferior a un vino de Cabernet Sauvignon. Un grado mayor de polimerización de taninos implica, desde un punto de vista enológico, vinos menos astringentes y amargos, (Vivas *et al.*, 1994).

La astringencia es probablemente uno de los atributos sensoriales más importantes en los vinos tintos y ha sido atribuida a la interacción y/o precipitación de complejos formados por los taninos del vino con las proteínas de la saliva (Zamora, 2003).

Analizando la información expuesta, nos damos cuenta de que los vinos obtenidos de uva cv. País presentan características físicas y químicas que lo condicionan para la elaboración de vinos de gama alta o premium.

Por otra parte, dentro de los atributos extrínsecos de los vinos elaborados con uva cv. País encontramos su valor histórico y patrimonial, expuesto en los temas anteriores.

Analizando alternativas de lo que podría existir se encontró evidencia de que en otras latitudes, específicamente en las islas Canarias, la uva cv. País, conocida como Listán Prieto, da vinos de calidad aceptable, tal y como indica Anónimo (2007) “Los vinos son tintos jóvenes frescos, aromáticos y muy frutosos, interesantes, ricos en aromas

primarios. Se suele complementar con otras variedades que le proporcionan acidez. Produce buenos caldos tanto jóvenes como crianzas. Los vinos obtenidos presentan buen grado de alcohol y acidez equilibrada, a veces algo baja, en sus distintas elaboraciones, desde vinos jóvenes, con maceración carbónica, con crianza e incluso vinos dulces. Aunque su intensidad colorante no es elevada, sus aromas a frutos negros son destacados, notas minerales, así como cierto aroma a “polvo volcánico” que los hace únicos. En boca son envolventes y con tanino pulido, y cuando la acidez es baja se mezcla en pequeña cantidad con otras variedades de la zona, aunque lo más habitual es encontrarla en vinos monovarietales”.

El cepaje hace la calidad de los vinos y es una consecuencia del prolongado tiempo de presión de selección que ha ejercido el hombre para diferenciar las aptitudes de cada uno. En consecuencia, la calidad potencial pasa por la correcta elección de un cepaje determinado para un producto vitivinícola dado (Vedel, 1984).

De acuerdo a este planteamiento y tomando en cuenta las características físico químicas de los vinos de cv. País, tendríamos que el potencial para realizar vinos de alta calidad a partir del cv. País estaría dado por la búsqueda en bodega de distintas técnicas de vinificación y por la búsqueda de viñedos ubicados en sectores geográficos excepcionales y no por la elección de la cepa en sí.

Prueba de estas búsquedas son las múltiples experiencias realizadas por varios actores de la industria vitivinícola chilena. Así, tenemos vinos espumosos elaborados con el método tradicional a partir de uva cv. País, tintos elaborados con maceración carbónica y algunos vinos hechos de manera tradicional que han llamado la atención de los críticos y periodistas especializados.

Experiencias con vinos elaborados a partir de cv. País, el ejemplo del espumoso de Miguel Torres y FIA

Dentro de estas experiencias podemos citar en detalle la elaboración del primer espumoso elaborado a partir de uva cv. País. En 2008, Viña Miguel Torres y la Universidad de Talca, financiados por FIA, comenzaron el proyecto “Elaboración de vino espumoso a partir de Variedades Tradicionales de la VII y VIII regiones”. Este proyecto duró tres años y dio como resultado un vino espumoso del tipo Brut, rosado, elaborado en un 100% a partir de uva cv. País.

Según Almeda (2011):

“Los objetivos de este proyecto fueron evaluar la potencialidad técnica de producir vino espumante de calidad en la VII Región del Maule a partir de uvas tradicionales, específicamente de las variedades País y Moscatel, provenientes de diferentes zonas agroclimáticas de la VII región y con diferentes tratamientos enológicos, para establecer los parámetros técnicos de elaboración de un producto de éste tipo.

Para lograr estos objetivos se elaboraron durante las temporadas 2009 y 2010 diferentes ensayos de vino espumante, que fueron evaluados organolépticamente por el panel de enólogos de la viña en sus etapas de vino base y vino terminado”.

Los resultados y conclusiones de este proyecto están basados principalmente en estas evaluaciones organolépticas (Anexos I y II).

Entre las conclusiones de Almeda (2011) para este proyecto encontramos que:

- Es factible realizar espumante blanco y rosado a partir de uva País. Se recomienda ajustar fecha de cosecha y tratamientos clarificantes para disminuir la sensación fenólica.
- La zona de origen de la uva incide directamente en la calidad de los espumantes, siendo Cauquenes el origen más consistente de las zonas ensayadas.
- La fecha de cosecha incide directamente en la calidad de los espumantes, obteniendo mejor calidad con las muestras cosechadas más temprano (ensayo Santa Rosa Maduro v/s Santa Rosa verde). Se recomienda probar la acidez total como parámetro de cosecha en dos niveles diferentes en País y Moscatel.
- La calidad de la espuma en todos los espumantes a partir de País es algo deficitaria. Se recomienda buscar opciones enológicas y culturales que permitan mejorar este parámetro.
- Los tratamientos clarificantes este año fueron menos agresivos lo que permitió mejorar el color de los espumantes, sin embargo tuvo una incidencia negativa en la boca al dejarlos algo amargos (fenólicos) en general.
- El nivel de acidez total incide directamente en la calidad de espumantes elaborados de uva País siendo el rango óptimo entre $5 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$ y $5,5 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$.
- El tratamiento de reducción de carga frutal en el viñedo no comporta ningún beneficio desde el punto de vista de calidad en el caso de uva País cosechada a $6 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$ de acidez total.
- Si se ven beneficios en uva País cosechada a $4 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$.
- El tratamiento clarificante alternativo incide positivamente en la calidad mejorando sustancialmente los parámetros de boca.
- El nivel de acidez total a la cosecha incide positivamente en la calidad de un espumante de moscatel. Siendo ideal rangos de $5,5 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$ a $6 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$.

- La reducción de carga incide positivamente en la calidad de un espumante de moscatel cuando la uva es cosechada a mayor acidez total. Con niveles de acidez total de entre $4 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$ y $5 \text{ gr} \cdot \text{L}^{-1}$ se pierde calidad con estos manejos.

Además de la experiencia de FIA y Viña Miguel Torres, también podemos mencionar los productos elaborados por el INIA de Cauquenes en el marco del proyecto “Formulación y Evaluación de Estrategias para el Perfeccionamiento del Uso de la Cepa País en el Desarrollo Rural de la Región” que aún no ha sido publicado, en donde se incluyen una chicha Premium y un late harvest elaborado de país, todos bajo el nombre de “País Mágico” como así también la experiencia de Louis Antoine Luyt, quien hace vinos de uva País que asombran a los críticos.

Visión de expertos acerca del potencial enológico del cv. País.

Las opiniones recogidas en comunicación personal con ocho enólogos a través de una pequeña entrevista (Anexo IV) fueron congruentes con los resultados del proyecto de FIA y viña Miguel Torres.

La entrevista en sí consistió en las siguientes preguntas:

- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?
- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?
- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?
- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?
- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Los enólogos entrevistados tienen al momento de la entrevista una experiencia en el rubro de la enología que va desde los 8 años hasta los 33 años. Vinificando uva cv. País, tenemos enólogos que no tienen experiencia hasta alguno con más de 10 años de experiencia.

Con respecto a las aptitudes técnicas de la uva cv. País, los enólogos opinaron que la uva cv. País presenta alta rusticidad, por lo que se adapta bien a las condiciones extremas del secano. Se mencionó que se nota diferencia entre viñedos de secano y de riego, siendo los de vinos de uva proveniente de secano más concentrados y con mejor estructura, siempre y cuando se manejen de manera correcta las técnicas de extracción, afirmaciones que son congruentes con lo expuesto anteriormente dentro de la descripción del potencial vitícola del cv. País.

Desde el punto de vista de la calidad de los vinos elaborados con país, las opiniones son disimiles. Algunos comentan que los vinos tintos elaborados a partir de cv. País son vinos

muy secantes y con poco color, pero que los espumantes, en especial el de Miguel Torres, se muestra fresco y novedoso. También algunos vinos fortificados, tipo oporto o generosos, se dan muy bien. Se dijo también que para rosado se da muy bien, debido a sus notas aromáticas afrutadas. Otra buena alternativa parece ser la maceración carbónica para elaborar vinos tipo Beaujoulais.

Se mencionó también que los mostos de uva cv. País bien vinificados y de una zona de secano pueden llegar a ser un reserva más.

Con respecto a las posibilidades para los vinos cv. País en el futuro comentaron que se ven muchas posibilidades para espumantes, como también pipeños y vinos generosos, e incluso vinos tintos, siempre que éstos vengan de viñas de lomaje y parras viejas.

La evidencia encontrada en este estudio acerca de las características físico-químicas de los vinos de País explica en parte la baja calidad de éstos. Se han desarrollado alternativas en bodega para incrementar la calidad de los vinos, como elaboración de espumosos de método tradicional y vinos tintos de maceración carbónica.

Se concordó en que vale la pena explotar el pasado histórico de la cepa, ya que podría encumbrarse por sobre el Carménère como la cepa emblemática de Chile.

Se concluye además que hay que seguir innovando y buscando opciones como el Estelado de Miguel Torres, el País de Quenuhuao de Luyt, o el Mission Organic de Lomas de Cauquenes. Las múltiples experiencias exitosas de vinos elaborados a partir de uva cv. País posibilitan que exista un mayor interés y una mayor confianza por parte de los expertos en el potencial enológico de la cepa.

Finalmente, la mayoría opina que se debe cuidar esta variedad porque es insustituible para el pequeño productor.

También en comunicación personal, el académico Gonzalo Rojas, quién ha incluido la uva cv. País en la cátedra de vitivinicultura que imparte en la Facultad de Economía de la Universidad de Chile y que desde el año 2011 ha investigado sobre su historia, y su contribución al desarrollo del patrimonio vitivinícola de Chile, comenta que la uva cv. País es importante debido a “su valor patrimonial y sus perspectivas de desarrollo comercial para los vinos de Chile”. Además señala, con respecto a las aptitudes técnicas de la variedad, que “tiene un enorme potencial, no sólo enológico, sino también comercial, como apoyo a la revalorización de la viticultura tradicional del país, y la diversificación de la oferta enológica e imagen de Chile como país productor de vinos”.

Con respecto a la calidad de los vinos de uva cv. País, Rojas indica que “va en ascenso, con muy buenos resultados recientes en vinos como: País de Quenuhuao, chicha de Viña Loncomilla, vinos experimentales del INIA, piscos del Valle del Elqui, Pajarete del Huasco, Vinos del Mataquito y Maule, vinos de misa de Codpa y vinos tranquilos finos, como también el espumante de Viña Miguel Torres, entre otros”.

Con respecto al futuro de variedad señala que “se ven posibilidades de elaborar vinos de calidad, con un sentido de origen muy potente, diferentes a los conocidos normalmente, con una buena propuesta de valor que incorpore a pequeños viticultores y productores de zonas vitivinícolas patrimoniales”.

Una opción para incrementar la calidad y añadir valor a los vinos elaborados de cv. País, el ejemplo de VIGNO

Una alternativa para incrementar la calidad de los vinos, su venta y en consecuencia su producción y reconocimiento podría ser el realizar algo similar a lo que hizo la asociación gremial “VIGNO”.

En comunicación personal con Fernando Almeda, Director Técnico de Viña Miguel Torres y parte del comité de enólogos de VIGNO, indicó que “VIGNO” es una asociación de viñas que busca rescatar las parras viejas de Carignan, plantadas en cabeza y en condiciones de secano, que representan un importante legado vitícola, histórico y cultural y que han demostrado un alto potencial cualitativo y un carácter e identidad únicos y cuyos objetivos son:

- Aprovechar el enorme potencial de las cientos de hectáreas de vides antiguas de Carignan.
- Constituir un club o asociación de productores de Carignan que reúna y potencie los esfuerzos individuales de las viñas para posicionar y comercializar sus vinos.
- Comunicar a los líderes de opinión del mundo del vino, tanto nacional como internacional, una imagen única y distintiva de los vinos con el fin de valorizarlos en los distintos mercados.
- Desarrollar un vino de apelación en base a Carignan con una imagen atractiva, clara y nítida, que reúna los diferentes productos de las viñas asociadas.
- Implementar una estrategia de marketing y acciones concretas para posicionar la marca entre los más influyentes líderes de opinión del mundo del vino nacional e internacional.

CONCLUSIONES

- La uva cv. País ha sido crucial en el desarrollo de la industria vitivinícola chilena desde su llegada a Chile, teniendo una hegemonía casi absoluta por más de trescientos años.
- La uva cv. País es una uva rustica, de alta fertilidad y productividad que se adapta muy bien a las condiciones del secano y es muy tolerante a enfermedades.
- La calidad de la uva cv. País para la elaboración de vino está determinada por su ubicación geográfica y por la edad del viñedo
- Los vinos obtenidos de uva cv. País, a partir de una vinificación tradicional, presentan características físicas y químicas que no permiten que se presenten como vinos de gama alta o premium, no obstante, viñedos ubicados en lugares adecuados y con la edad adecuada, podrían resultar en vinos de alta gama.
- Existen técnicas de vinificación que pueden incrementar la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País, tales como la maceración carbónica y la elaboración de espumosos de método tradicional.
- Los vinos de cv. País cuentan con un importante potencial para el desarrollo de ventajas comparativas debido a sus atributos extrínsecos, tales como su historia y valor patrimonial.

BIBLIOGRAFÍA

Almeda, F. 2011. Informe Técnico: Elaboración de vino espumoso elaborado a partir de Variedades Tradicionales de la VII y VIII regiones. (Informe Técnico Programa de Desarrollo Territorial). FIA. Disponible a pedido en biblioteca FIA.

Anónimo, 2007. Variedades de Uva, Listán Prieto. Recuperado en: http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Variedades_de_uvas/Tintas/Listan_prieto.htm. Consultado el: 15 de junio de 2014.

Aravena, F. 2000. Análisis Competitivo de la Producción del Vino Tinto Familiar Producidos en la VIII Región, con uva cv. País. Memoria Ingeniero Agrónomo. Universidad de Concepción, Facultad de Agronomía. Chillán, Chile. 40p.

Bauer, A. 1975. Chilean Rural Society From The Spanish Conquest to 1930. Cambridge, England: Cambridge University Press. 288p. (Cambridge Latin American Studies).

Briones, F. 2006. Los Inmigrantes Franceses y la Viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre. *Revista Universum* 21(2):126-136.

Cátedra de viticultura de la Universidad Nacional de Cuyo, (2008). Ampelografía. Recuperado en: http://campus.fca.uncu.edu.ar:8010/pluginfile.php/16534/mod_resource/content/0/Ampelograf%C3%ADa.pdf. Consultado el: 26 de agosto de 2013.

Cáceres, L. y N. Figueroa. 2000. Sistematización Ranquil, Chile: Una Experiencia sobre la Generación de Condiciones para el Desarrollo Económico Local. CEPAL, Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Recuperado en: <http://www.eclac.org/publicaciones/xml/5/6085/lcr2019e.pdf> . Consultado el: 30 de agosto de 2013.

Couyoumdjian, J. 2006. Vinos en Chile desde la Independencia Hasta el Fin de La Belle Époque. Historia No 39, Vol. I, enero-junio 2006: 23-64. Instituto de Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile.

Del Pozo, J. 1998. Historia del Vino Chileno. Editorial Universitaria. Santiago, Chile. 321p.

DIBAM (Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos).2005. Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. 26p. Recuperado en: http://www.dibam.cl/Recursos/Contenidos%5CDIBAM%5Carchivos%5Cseparata_final_05.pdf. Consultado el: 16 de diciembre de 2014.

Eyler, R., A. Gilinsky, R. McCline and E. Stanny. 2001. Does size matter: an empirical investigation into the competitiveness of the Small Firm. *Journal of Small Business*

Strategy.No 2, Vol 12, june-december 2001:1-13. Small Business Institute and the Foster College of Business Administration, Bradley University. Illinois, USA.

Galet, P. 1990. Cépages et vignobles de France. Tome II. L'ampélographie française. 2nd Edition. Dehan. Montpellier, France. 400 p.

Grunert, K. 2005. Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*. 32(3):369-391.

Hernández, A. y Y. Moreno. 2011. The Origins of Chilean Wine. Origo Ediciones. Talca, Chile. 272p.

Hidalgo, L. 1999. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa, Madrid. España. 1.235p.

Imbert, C. 2003. Efecto del Estrés Hídrico entre Cuaja-Pinta y Pinta-Cosecha sobre la Composición Fenólica en Bayas y Vinos de la Variedad *Cabernet Sauvignon*. Memoria Ingeniero Agrónomo. Universidad de Talca, Facultad de Agronomía. Talca, Chile. 46p.

INDAP (Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario). 2007. Estrategia Regional de Competitividad por Rubro "Vid Vinífera Tradicional VIII región". 44p. Recuperado en: http://www.indap.gob.cl/extras/estrategias-por-rubro-2007/biobio/UvaVinifera-VIIR_EstrategiaRegionalxRubro.pdf. Consultado el: 22 de mayo de 2013.

Lacoste, P., J.A. Yuri, M. Aranda, A. Castro, K. Quinteros, M. Solar, N. Soto, J. Gaete, y J. Rivas. 2010. Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850). Genealogía del torrontés. *Mundo Agrario* 10(20):1-36.

Lavergne, G. 1899. Nota al Ministro de Industria y Obras Públicas correspondiente a inspección de los viñedos de diversas zonas del sur. Diario Oficial de la República de Chile. Santiago, n°6.338, 1.838.

Lavín, A. 1985. Fenología del Desarrollo del Fruto de Vid, cv. País, Bajo Condiciones del secano Interior, Cauquenes. Boletín INIA, Agricultura Técnica No 45. Recuperado en: <http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/agritec/NR03289.pdf>. Consultado el: 25 de junio de 2013. Consultado el 10 de agosto de 2013.

Lavín, A. 1986. Riego por Goteo Sobre dos Tipos de Viñedos cv. País, en el Secano Interior de Cauquenes. Efectos Sobre los Carbohidratos Solubles. Boletín INIA, Agricultura Técnica No 46. Recuperado en: <http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/agritec/NR03291.pdf>. Consultado el 12 de agosto de 2013.

ODEPA (Oficina de Estudios y Políticas Agrarias). 2014. Precios al Productor Región del Maule, Temporada 2012-2013. Documento. Recuperado en: <http://www.odepa.cl/precios-al-productor-region-del-maule-temporada-2012-2013>. Consultado el: 18 de diciembre de

2014

Pszczolkowski, P. 1984. Variedades cultivadas de *Vitis vinífera* y su relación con el ecosistema vitivinícola en la región del Maule. Vitivinicultura en la región del Maule: Aspectos climáticos y producción de vinos. Pontificia Universidad Católica, Facultad de Agronomía. Santiago, Chile. 221 p.

Pszczółkowski, P. 1997. El cv. Carménère (*Vitis vinífera* L.), variedad peculiar del viñedo chileno. *Revista Frutícola* 18 (1): 27-30.

RAE (Real Academia de la Lengua Española). 2013. Diccionario de la lengua Española. Recuperado en: <http://www.rae.es>. Consultado el: 25 de abril de 2013.

Rojas, M. 1950. Viticultura y Vinificación. Ediciones Nascimento. Santiago, Chile. 831p.

Ruiz, C., C. Pérez y K. Matsuya. 2004. Sistemas productivos sustentables en el secano interior. INIA, Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Boletín INIA N°125.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). 2006. Catastro vitícola 2006. Recuperado en <http://www.sag.cl>. Consultado el: 27 de octubre de 2014.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). 2009. Catastro vitícola 2009. Recuperado en <http://www.sag.cl>. Consultado el: 27 de octubre de 2014.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). 2012. Catastro vitícola 2012. Recuperado en <http://www.sag.cl>. Consultado el: 27 de octubre de 2014.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). 2013. Catastro vitícola 2013. Recuperado en <http://www.sag.cl>. Consultado el: 27 de octubre de 2014.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). 2012. Informe Ejecutivo de Producción de Vinos 2012. Recuperado en <http://www.sag.cl>. Consultado el: 27 de octubre de 2014.

Salazar, O. 2003. Propiedades Químicas de un Suelo con Manejo Agroforestal y Cosecha de Aguas en el Secano Interior de la Zona Central de Chile. Memoria Ingeniero Agrónomo. Universidad de Chile, Facultad de Agronomía, Departamento de Agroindustrias y Enología. Santiago, Chile. 42p.

Sepúlveda, C. 2001. Caracterización Polifenólica de Mezcla de Vinos de las Variedades Cabernet Sauvignon y País. Memoria Ingeniero Agrónomo. Universidad de Chile, Facultad de Agronomía, Departamento de Ingeniería y Suelos. Santiago, Chile. 17p.

Vedel, A. 1984. La Qualité Intrinsèque des Vins en Rapport avec les Facteurs qui Conditionnent le Terroir. *Bulletin de L' O.I.V.* (643-644): 787-796.

Vivas, N., Y. Glories, L. Lagune, C. Saucier y M. Augustin. (1994). 1994. Estimation du Degré de Polimerisation des Procyanidines du Raisin et du Vin par la Méthode au Dimethylaminocinnamaldéhyde. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* 28:319-336.

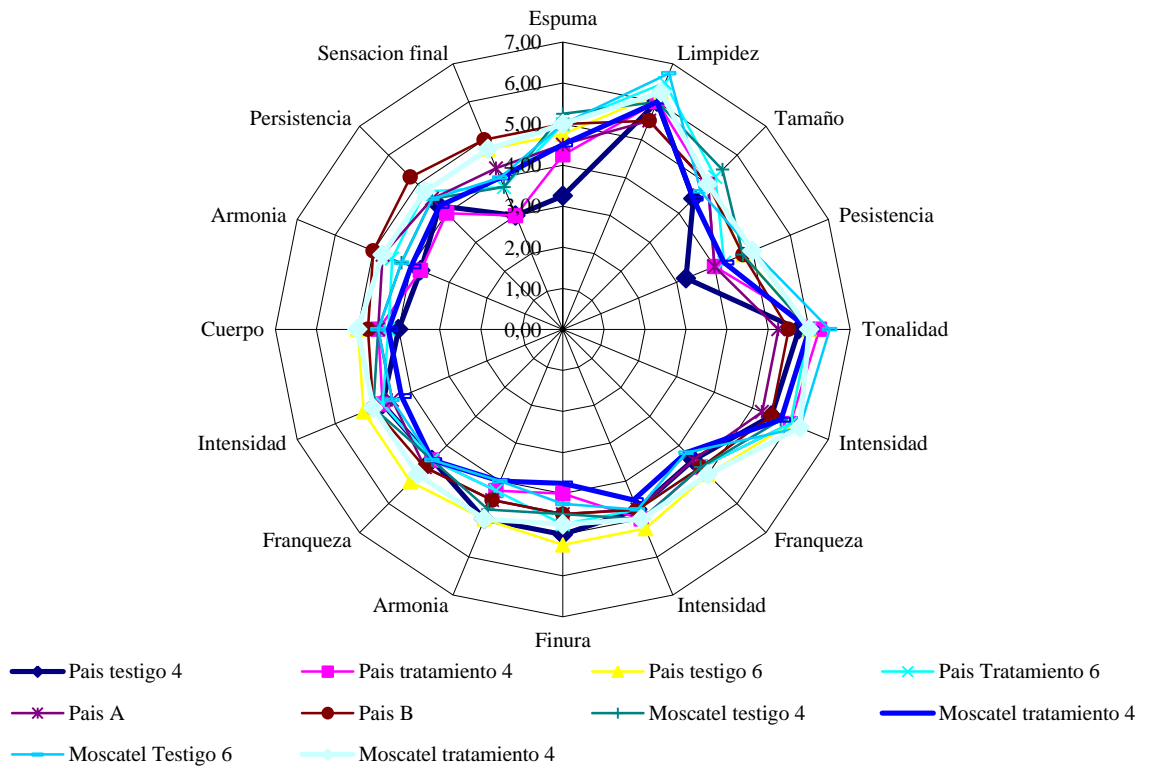
Yuste, J., L. Robredo, H. Peláez y J. Rubio. 2000. Evolución de la Composición de la Uva Durante el Período de Formación de dos Sistemas de Conducción Sobre Diferente Densidad de Plantación. *Viticultura y Enología Profesional* (67):18-28.

Zamora, F. 2003. Elaboración y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos. AMV Ediciones. Madrid, España. 225p

Zoecklein, B; Fugelsang, K; Gump, B; Nury, F. 2001. Análisis y Producción de Vino. Editorial Arancibia, S.A. Zaragoza, España. 613p.

II.- Grafico radial de la evaluación organoléptica de los vinos espumosos elaborados en la vendimia 2010 por Viña Miguel torres en el marco del proyecto FIA “Elaboración de vino espumoso a partir de Variedades Tradicionales de la VII y VIII regiones”

Evaluación Organoléptica espumantes 2010



III.- Entrevistas a productores.

Nro.	Nombre	Teléfono	¿Por qué razón aun cultiva uva País?	¿Ha considerado reemplazar su cultivo?	¿Qué espera del cultivo de uva cv. País en el futuro?	¿En qué comuna queda su predio?	¿Cuál es la superficie plantada?	¿Cuál es la edad de su viñedo?	¿Está declarado al SAG?	¿Cuál es el rendimiento?	¿Qué uso se le da a su uva?	¿Cuál fue el último precio de venta?
1	René Carmona Henríquez	55838726	Porque se la dejaron sus padres. Por tradición.	Si, lo ha pensado, pero no tiene medios. Reemplazaría por otro cultivo o bosque.	Que suba el precio de la uva y aumente la producción de vino.	Cauquenes	5 has. 20.000 plantas total.	Más de 100 años	Si	4.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
2	José Muñoz Valdés	93199212	Porque la cepa País va a perdurar. Por tradición.	Todavía no.	Que suba el precio.	Cauquenes	1,5 has.	Más de 100 años	Si	2.500 kg/ha	Para Vino	\$ 100
3	Héctor Garrido	94583636	Porque es una cepa antigua, de tradición. Es poco demandante, rústica.	Usé una hectárea como portainjerto de Syrah	Que suban los precios. Se comiencen a hacer vinos de mejor calidad.	Curepto-Limavida	1 ha	76 años	Si	20.000 kg/ha	Para Vino	\$ 210
4	Guillermo Ramírez	83279358	Es rentable, porque consume pocos recursos.	Se ha pensado. Pero la País es más rentable porque no demanda trabajo	Que sea reconocida y que aumente el precio	Cauquenes	1ha, 15.000 plantas	Más de 100 años	Si	25.000kg/ha	Para Vino	\$ 100
5	Victor Yáñez Riffó	no tiene	Da poco trabajo y por tradición.	"no, porque si el vino no lleva país, no es vino"	Mejores vinos, que viñas importantes se interés en la cepa. Y un mejor precio.	Cauquenes	3 ha	50 y 100 años	Si	12.000 a 15.000kg/ha	Para Vino	\$ 100
6	Iris Valdés	82574498	Tradición. Se mantiene bien.	No, por tradición.	Que subiera el precio	Cauquenes	1,5 ha	Más de 100 años	Si	10.000 a 12.000kg/ha	Para Vino	\$ 100
7	Edith Agurto López	7,53E+08	Tradición de familia	No. Da poco trabajo. Aguanta bien.	Que subiera el precio.	Souza sector	10,5 ha	80 a cien años	Si	18.000kg ha	Para Vino	\$ 90
8	Mercedes Poblete	96376969	Tradición	No.	Que suba el precio	Cohelemu	0,5 ha	55 años	Si	8.000 kg ha	Para Vino	\$ 90
9	Isidro Segura	7372525	Buena uva. Da buen grado. Queda bien con cinsault. Tradición heredada	No, es rentable	Se arregle el precio	Cohelemu	0,5 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para vino propio	\$ 150
10	Ana Martel	89651497	Herencia de dos generaciones	No.	Suban los precios.	Cohelemu	2,5 ha	80 años	Si	6.000 kg ha	Para vino (Concha y Toro)	\$ 70
11	Victor Peñailillo	76470541	Herencia, y hago mi vino	No.	Seguir produciendo mi vino	Huarilihue	0,5 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Vino propio	N/A
12	Rodrigo Guzmán	50696520	Tradición y quiere hacer su vino	No.	Que haya más mercado para el vino de País	Cohelemu	0,25 ha	70 años	Si	12.000 kg/ha	Para Vino	\$ 80
13	Israel Fuentealba	93804678	Porque aumenta el volumen de mi vino	No.	Esperanza de que mejore la situación de los viñateros de País	Huarilihue	0,5 ha	70 años	Si	6.000 kg/ha	Para vino propio	N/A
14	Ramón Villouta	97229322	Negocio, es dueño hace 5 años	No.	Mejora en los precios	Cohelemu	0,25 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para vino propio	N/A
15	Luis Marcos Palma	74721477	Tradición	No.	Que se hagan nuevos vinos	Cohelemu	0,12 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para vino propio	N/A
16	Santiago Ávila Guerrero	89559198	Tradición.	No	Suba el precio	Cauquenes	2 ha	Más de 100 años	Si	10.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
17	Hilda Aravena	79770408	Herencia	No, da poco trabajo	Que suba el precio.	Cauquenes	5 ha	80 años	Si	18.000kg ha	Para Vino	\$ 100
18	Cesar Opazo	77981893	Tradición.	No.	Mejore el precio	Cauquenes	10 ha	81 años	Si	8.000 kg ha	Para Vino	\$ 100

19	Patricio Sotomayor	90334582	Da poco que hacer	No	Esperanza de que mejore la situación de los viñateros de País	Cauquenes	1 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 90
20	Silvio Salgado	74238331	Tradición de familia	No	Mejora en los precios	Cauquenes	2,5 ha	70 años	Si	6.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
21	Liliana Gaete	82887174	Herencia	No	Que se hagan nuevos vinos	Cauquenes	10 ha	70 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
22	Luis Parra	96773587	Da poco trabajo	No	Suba el precio	Cauquenes	12 ha	Más de 100 años	Si	12.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
23	Ana Díaz	87307158	Herencia y tradición	No	Que suba el precio.	Cauquenes	2 ha	Más de 100 años	Si	6.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
24	Felimón Arellano	79272261	Tradición	No	Mejore el precio	Cauquenes	5 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
25	Eugenio Moya	95873050	Tradición de familia	No	Esperanza de que mejore la situación de los viñateros de País	Cauquenes	10 ha	81 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
26	Solano Muñoz	97724310	Tradición	No	Mejora en los precios	Cauquenes	1 ha	82 años	Si	10.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
27	José Aravena	82874084	Tradición	No	Que se hagan nuevos vinos	Cauquenes	2,5 ha	Más de 100 años	Si	18.000kg ha	Para Vino	\$ 100
28	Graulín Abarza	98118390	Tradición	No	Suba el precio	Cauquenes	14 ha	70 años	Si	8.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
29	Hugo Moya	85056533	Tradición	No	Que suba el precio.	Cauquenes	16 ha	70 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
30	Domingo Rellano	99108744	Tradición de familia	No	Mejore el precio	Cauquenes	2 ha	Más de 100 años	Si	6.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
31	Eduardo Valdés	95063930	Tradición	No	Esperanza de que mejore la situación de los viñateros de País	Cauquenes	5 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
32	Abelardo Valdés	62362561	Tradición	No	Mejora en los precios	Cauquenes	10 ha	Más de 100 años	Si	12.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
33	José Muñoz	93199212	Tradición de familia	No	Que se hagan nuevos vinos	Cauquenes	1 ha	82 años	Si	6.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
34	Roberto Quiroz	92675323		No	Suba el precio	Cauquenes	2,5 ha	83 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
35	Hugo Alarcón	62707835	Da poco trabajo y por tradición.	No	Que suba el precio.	Cauquenes	18 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
36	Juvenal Letelier	95749878		No	Mejore el precio	Cauquenes	20 ha	70 años	Si	10.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
37	Pedro Euluff Medel	83465146	Tradición y da poco trabajo	No	que se hagan vinos nuevos, finos a partir de la País	Cauquenes	90 ha	70 años	Si	18.000kg ha	Para Vino	\$ 100
38	Ignacio Euluff Candía	89851895	Da poco trabajo	No	Que suba el precio	Cauquenes	10 ha	Más de 100 años	Si	8.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
39	Eliana Medel	77612651	Da poco trabajo y por tradición.	No	Mejora en los precios	Cauquenes	2 ha	Más de 100 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
40	Rita Marquez	073-1971707	Tradición	No	Que se hagan nuevos vinos	Cauquenes	5 ha	Más de 100 años	Si	6.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
41	José Victor Mora Muñoz	89900977	Tradición de familia	No	Suba el precio	Cauquenes	10 ha	83 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
42	Fernando Henríquez Henríquez	073-1971626	Da poco trabajo y por tradición.	No	Que suba el precio.	Cauquenes	1 ha	84 años	Si	12.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
43	Maclovio Torres Pérez	81252091	Tradición	No	Mejore el precio	Cauquenes	2,5 ha	Más de 100 años	Si	6.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
44	Jorge Mauricio Rivas Rivas	78650477	Tradición	No	Esperanza de que mejore la situación de los viñateros de País	Cauquenes	18 ha	70 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100

45	Fidel Contreras Rivas	75725344	Da poco trabajo y por tradición.	No	Mejora en los precios	Cauquenes	20 ha	70 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
46	Juan Verdugo Sepúlveda	94624384	Tradición de familia	No	Que se hagan nuevos vinos	Cauquenes	2 ha	Más de 100 años	Si	10.000 kg/ha	Para Vino	\$ 100
47	Delia Torres Salgado	97452888	Tradición	No	Suba el precio	Cauquenes	5 ha	Más de 100 años	Si	18.000kg ha	Para Vino	\$ 100
48	Miguel Alvear Torres	87850801	Da poco trabajo y por tradición.	No	Que suba el precio.	Cauquenes	10 ha	Más de 100 años	Si	8.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
49	Juan Alarcon	No tiene	Tradición de familia	No	Mejore el precio	Cauquenes	1 ha	84 años	Si	5.000 kg ha	Para Vino	\$ 100
50	Miguel Bustos Rivas	94484832	Tradición	No	Suban los precios.	Cauquenes	2,5 ha	85 años	Si	6.000 kg ha	Para Vino	\$ 100

IV.- Entrevistas a Enólogos.

NOMBRE:	Jorge Rojas D
BODEGA:	Miguel Torres
EMAIL:	jrojas@migueltorres.cl

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

18 años en el rubro

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

Si, la trabajé aproximadamente 5 años en una empresa para seguir luego en Torres.

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Para la elaboración masiva de tintos, es muy rústica, por lo que se puede trabajar con métodos más suaves (Maceración carbónica), pero hay que ir viendo rendimientos, riego, etc. Ya que hay 2 tipos de productores de País, los de secano y los de riego.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

Muy variable desde vinos muy secantes hasta vinos muy delicados (maceración carbónica), pero no hay identidad en esta cepa.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Muchas, ya que se está demostrando que se pueden hacer vinos espumantes, incluso rescatarla como cepa emblemática de Chile por sobre el Carménère.

NOMBRE: Matías Lema.

BODEGA: MontGras

EMAIL: mlema@montgras.cl

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

12 años

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

No

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Variedad que entrega vinos simples, de poco color pero aguanta condiciones bien extremas (más que otras variedades) como por ejemplo poca agua.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

Lo más interesante que he probado es el espumante de Miguel Torres. Puede ser que uno está más acostumbrado vinos con otras características (variedades como Cabernet Sauvignon o Syrah), pero la verdad es que nunca he probado un vino País vinificado como un tinto tradicional que haya encontrado interesante.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Usarla como base para otros vinos, el espumante es un muy buen ejemplo. Puede cultivarse como orgánico y darle otro atractivo. Como monovarietal creo que hay variedades mejores.

NOMBRE:	Benoit Fitte
BODEGA:	Viña Requiringua
EMAIL:	bfitte@requingua.com

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

18 años.

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

12 años.

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Tintos tranquilos, vinos fortificados, mosto concentrado, espumante (Estelado de Miguel Torres)

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

Vinos tranquilos: calidad genérica (color mediano a bajo, cuerpos delgados, baja acidez). Vinos que muchas veces tienen además el defecto de ser muy astringentes (taninos muy reactivos – cuidar la extracción).

Vinos espumantes: Miguel Torres demostró que se puede hacer un espumante interesante. Un vino de buena fruta, con buena explosión pero muy corto.

Vinos fortificados: se presta bien para hacer vinos fortificados tipos mistela o porto, con una buena corrección de acidez. Hicimos varios ensayos.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Veo un difícil futuro por la mayoría de la producción (estudiar la historia de la Mancha con sus cepas autóctonas). Pero una parte se podrá valorizar con los espumantes, pipeños (una moda que está despegando), vinos de baja graduación alcohólica y fácil de beber

NOMBRE: Pablo Galasso

BODEGA: González Bastías y Soc. Campesina Valle de Pichamán

EMAIL: enologogalasso@gmail.com

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

15 años.

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

Si, 7 años.

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Es una variedad muy fácil de vinificar, generalmente tiene buena sanidad, si son parras viejas y esta cabeza, da vinos muy concentrados con buena estructura y mucho color con muchos taninos, pero no tan agresivos si esta alambrada y con rendimientos mayores a 15 ton da vinos diluidos bajo color, vinos corrientes.

Interesante como aporte en mezcla para espumante.

Se pueden hacer vinos reserva con País, hay que manejar la madurez y la carga tánica de sus semillas.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

La calidad es excelente. Si están bien vinificados es de un reserva y más.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Hay que arrancar los País que están en vegas, en donde su calidad es muy baja por su elevado rendimiento y tamaño de los granos. Racimos de más de un kilo de peso. Sólo con los País de loma y parras muy viejas se logran cosas interesantes.

Posibilidades de uso con de esas parras mal plantadas o con poco interés por su calidad

Hacer agraz con las descargas del país.

Base de espumante.

Arrope.

NOMBRE: Rosa María Salazar M.

BODEGA: Viña Pirazzoli

EMAIL: rsalazar@altamiras.cl

- 1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?
Aprox. 16 años
- 2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?
Lamentablemente no.
- 3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?
Que es una variedad que se adapta muy bien al secano costero siendo poco exigente en el tipo de suelo. Se dice que es más resistente a hongos.
- 4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?
Recordando algunas degustaciones, da un vino más bien liviano, algo más astringente de menor color según su carga y de poca acidez. No está clasificado como un vino de calidad sino más bien para incorporar en mezclas o directamente como vino más bien corriente.
- 5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

No soy la más indicada por no tener experiencia con la variedad, pero me cuesta pensar que se pueda lograr algo tan masivo con la cepa, ya que esta no se conoce por tener múltiples alternativas, excepto algunos proyectos puntuales que le han podido dar algún valor agregado como ha sido un espumante .A lo mejor se podría dar un mejor manejo agronómico que logre hacer expresar a la variedad a escala menor y que logre mantener el pasado histórico de la cepa.

NOMBRE: Felipe Gutierrez

BODEGA: Bisquertt

EMAIL: fgutierrez@bisquertt.cl

- 1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?
8 años.
- 2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?
Primer año vinificando, rosado cosecha 2013
- 3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?
Excelente para rosado y espumante.
- 4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?
En general si se mezclan con alguna variedad de mayor estructura pueden obtenerse vinos tintos de buena calidad, hay que ocuparse de lograr buena concentración y taninos maduros.
- 5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?
En la medida que se entienda la variedad y que no se vea bajo la misma lupa que las cepas tradicionales puede ser un gran aporte.

NOMBRE: Matias Aguirre V.

BODEGA: Viña Echeverria

EMAIL: m.aguirre@echewine.com

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

14 años.

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

No

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Creo que no es una variedad para producir vinos tintos llamados tradicionales, la encuentro con poca estructura y bastante liviana, me parece que lo mejor que he probado es Estelado, donde se aprovechó en otro tipo de producto. Quizás en algún vino más simple con un nombre y DO de cauquenes puede andar, tipo Beaujoulais o algo muy distintivo.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

En general, muy deficiente, no he tenido la suerte de probar muchos, los que he probado los he encontrado un poco defectuosos. La salvedad ha sido el espumoso de miguel torres, donde se aprovecha lo liviano de la variedad para hacer algo fresco y novedoso.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Creo que si se aprovecha su origen y D.O. y se desarrollan proyectos y/o productos como el estelado de miguel torres, puede ser muy interesante, pero el camino no va por buscar vinos tintos tradicionales con esta variedad.

NOMBRE: Fernando Almeda

BODEGA: Miguel Torres

EMAIL: falmeda@migueltorres.cl

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

25 años.

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

6 años.

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Aptitud para elaborar vinos como cualquier otra variedad.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

Dentro de los estándares de vinos de precio medio FOB hasta 40 a 60 U\$ cajas 9 litros .

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Tomando en cuenta el valor patrimonial de la variedad y sus demostradas características organolépticas se ven muy buenas posibilidades.

NOMBRE: Claudio Barría Sanzana

BODEGA: Viña La Fortuna

EMAIL: enologo.claudio.barria@gmail.com

1.- ¿Cuántos años de experiencia tiene en el rubro de la enología?

33 años.

2.- ¿Tiene experiencia vinificando uva país? Si su respuesta es afirmativa ¿cuántos años de experiencia tiene con esta variedad?

Al menos 10 años.

3.- ¿Cuál es su opinión acerca de las aptitudes técnicas de esta variedad para elaborar vino u otros productos?

Si las tiene, su problema es la alta rusticidad de los taninos, debido a su alta adaptación a la sequía y los enemigos naturales. Pero existen técnicas para tener una menor extracción de taninos.

Lo importante del País es su adaptación y capacidad de dar frutos en zonas de secano, en las cuales las otras vitis no soportan. El reemplazarla equivaldría a producir un cordero por hectárea al año \$40.000 y una hectárea de País en esas condiciones da al menos 3.000 kilos a \$80 x kilo \$240.000 el gasto es 1 a 2 aplicaciones de azufre, podar y excavar la viña, luego es una variedad de alta rentabilidad para ese tipo de productores.

4.- ¿Cuál es su opinión acerca de la calidad de los vinos elaborados con uva cv. País?

La calidad es un tema relativo, todos los vinos bien hechos son de calidad, ahora si preguntas por aceptabilidad, indudablemente el vino de uva País es de menor aceptabilidad, pero tiene un plus que no tienen otros, su historia, su entorno, su gente y como sabemos los bebedores de vino muchas veces disfrutamos una buena historia verdadera.

5.- ¿Qué posibilidades ve en el futuro para la uva y los vinos elaborados con uva cv. País?

Buen futuro, solo tenemos que contar bien la historia, lo hice en Cauquenes con el Mission Organic 1998, luego lo hizo Luyt con País de Quenuhuao el 2009, Miguel Torres con su Estelado 2011 y así seguirá, porque esta cepa es insustituible para el pequeño productor.