

21 de Marzo del 2011

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	21 MAR. 2011
Hora	
Nº Ingreso	1160

Srta.

Loreto Burgos

Ejecutiva Desarrollo y Proyectos

Fundación para la Innovación Agraria

FIA

Presente

Junto con saludarla, mediante la presente informo a usted la entrega de las observaciones solicitadas con respecto al informe final del proyecto: "Evaluación de la Factibilidad Técnica y Económica de la Elaboración de Vino Espumante a partir de Cepas Tradicionales de la VII región".

Se entregan 2 copias impresas en oficinas del FIA ubicadas en Loreley 1582, La Reina Santiago.

Espero sus correcciones para incorporar lo autorizado en el informe final, sin otro particular,

La saluda atentamente



Mariela Yañez B.

Centro Tecnológico de la Vid y el Vino
Universidad de Talca

Observaciones OBJETIVO Nº 3.

En relación a este punto, se complementa la información del estudio económico complementando la evaluación de costo, utilidad y margen de incorporar este proceso de elaboración de espumante en las cooperativas, y evaluación del mercado nacional.

3.1. Factibilidad técnica y económica de elaborar espumantes mediante la tecnología champenoise y la tecnología charmat.

3.1.1 Escenario del análisis

Las empresas vitivinícolas no se especializan en un solo tipo o estilo de vino sino que tienen varias líneas, a veces con distintas marcas. Por este motivo el análisis que aquí se presenta parte de la base que ya existe una bodega con las instalaciones necesarias para producir distintos tipos de vinos, y que se plantea la posibilidad de abrir una nueva línea "de espumantes".

Para darle más realismo al análisis, se ha usado como caso-estudio una cooperativa vitivinícola de la región del Maule, empresa que cuenta con un gran número de asociados que producen uva País. Esta bodega actualmente no produce vinos espumantes y carece de las instalaciones necesarias para este tipo de vinos.

El análisis se hace usando el llamado "enfoque diferencial o marginal", que consiste en estimar la diferencia de margen que genera un proyecto y contrastarlo con las inversiones necesarias para materializarlo. Para la línea de espumantes, se estimarán las diferencias de ingresos, costos y de margen de un vino espumante respecto de los vinos varietales que produce esta cooperativa, los que se compararán con las inversiones necesarias, para estimar la tasa de rentabilidad marginal.

En los párrafos siguientes se analiza el mercado de los vinos espumantes, concentrando la atención en espumantes hechos a partir de País, para después presentar las inversiones adicionales requeridas y el análisis de ingresos, costos y márgenes diferenciales de producir espumantes. Se concluye con una estimación del Período de Recuperación del Capital y la rentabilidad marginal de la inversión.

3.1.2 El mercado de los vinos espumantes País

Existen numerosas evidencias que los vinos espumantes están dejando de ser vinos de ocasiones solemnes (ceremonias de fin de año, matrimonios, etc) y se están transformando en vinos de aperitivo. Esto significa que su mercado ya no es estacional sino que abarca todo el año, aunque hay énfasis en las ocasiones de festividades anuales. En Europa se indica que el consumo de vino espumante ha aumentado a una tasa compuesta anual de 4%, entre 2003 y 2007. Los países de Europa del Este han aumentado importantemente su consumo, como es el caso de Rusia (+17%) y Ucrania (+8%); similar desarrollo ha ocurrido en países emergentes, como es el caso de Australia (+5%) y Argentina (+12%) (IWSR, 2008).

Como parte del Proyecto FIA, tres vinos espumosos hechos en la Viña Miguel Torres con uva País se presentaron en el *Concours Mondial de Bruxelles*, realizado en Valencia entre el 24 y 27 de abril de 2009. Este concurso reúne más de 6.000 vinos y licores del mundo entero y su jurado está compuesto por los mejores catadores y expertos internacionales del vino. Solo los vinos con las notas más altas pueden aspirar a las medallas que se entregan en este *Concours*. Los

tres vinos espumosos chilenos obtuvieron notas 86 y 83, para los vinos provenientes de San Javier, y 84 y 83 para aquellos provenientes de Cauquenes. Estas notas están muy cercanas al puntaje de corte para obtener medalla en el *Concours 2009*, que fue de 87... Los jurados ubicaron a los vinos chilenos entre la 7ª y 9ª posición, en una oportunidad, y entre la 3ª y 5ª posición, en la siguiente. La opinión generalizada fue que estos vinos **tienen potencial**, aunque hubo recomendaciones técnicas para mejorar el color y el equilibrio ácido de los vinos.

Las exportaciones de vinos espumosos se mantienen en niveles modestos, comparados con el total exportado, pero se observa una tendencia ascendente. En 2009 se exportaron 1,56 millones de litros, pero esta cifra se compara favorablemente con los 1,32 millones de litros que se exportaron en 2008. En 2010 las exportaciones siguen aumentando y pueden estimarse en unos 2 millones de litros, es decir, un 35% adicional respecto del año anterior.

El cuadro siguiente muestra los precios FOB promedio que han obtenido algunos vinos espumantes chilenos, entre 2008 y 2010. Puede verse que hay una gran variabilidad, que va desde (en promedio) US\$ 9,30 a US\$ 3,37 por litro.

Precios promedio anuales de espumantes, US\$/Lt				
	2008	2009	2010	Promedio
Miguel Torres	9,65	9,11	9,13	9,30
Concha y Toro	3,81	4,50	4,67	4,33
La Rosa	4,88	5,42	6,02	5,44
Soc. Com. Maipo Ltda.	5,02	5,03	4,24	4,76
Valdivieso	3,21	3,46	3,43	3,37

La cooperativa en estudio está iniciando la exportación de una línea de vinos finos, cuyos precios fluctúan entre US\$ 3,67 y US\$ 2,22 por litro, para vinos “Reserva” y “Varietales” respectivamente. Estos resultados muestran que los vinos espumantes superan en precio a los vinos “Varietales” y, en casi todos los casos, a los vinos “Reserva”. Es pues, una alternativa interesante.

3.2 El proceso de producción de vinos espumantes

El proceso de producción de espumantes consta de las siguientes etapas:

Primera fermentación: Esta es una fermentación alcohólica normal que termina produciendo lo que se denomina el “vino base”. El espumante más transado en el mercado se hace a partir de las cepas Chardonnay, Pinot Noir o Pinot Meunier, pero en el caso que interesa aquí se hará a partir de la cepa País vinificada en blanco. Esta etapa incluye la estabilización proteica y tartárica del vino como también los filtrados en placas necesarios para dejarlo limpio, con un índice de turbidez NTU inferior a 1. En total, esta fase puede durar unos 38 días.

En este estudio se ha asumido que el vino base se produce en las cubas de la cooperativa **y que se no requiere equipamiento adicional**.

Segunda fermentación y crianza: Aquí se inician las diferencias entre un vino espumoso y un “vino tranquilo”. Consiste en agregar un pié de cuba (“licor de tiraje”) compuesto por azúcar y levaduras, que harán una nueva fermentación y otorgarán al vino las burbujas características y la cremosidad que se busca. Esta segunda fermentación puede hacerse de dos formas alternativas, que son (i) el método Champenoise o, (ii) el método Charmat. Cabe notar que el producto obtenido mediante el primero es generalmente de mayor calidad y elegancia que el segundo y, adicionalmente, requiere de una inversión menor en equipos. Por

esta razón en este estudio se ha optado por el método Champenoise, que es el que se describe a continuación.

Una vez homogenizada la mezcla entre el vino y el “licor de tiraje”, el vino es puesto en botellas que se cierran con obturador y tapa-corona. El obturador tiene por objeto acumular las levaduras muertas (“lías”), que serán removidas al final del proceso. Las botellas deben ser almacenadas en bins horizontales ubicados en cavas a 12-14 grados Celsius, durante el período necesario para que las levaduras consuman todo el azúcar presente en el vino. Una vez terminada esta fase, que puede durar unos 9 meses (270 días), donde no hay variaciones sensoriales significativas en el vino antes de este plazo, el resultado es un vino espumante.

En este estudio se ha asumido que esta etapa también se hace con el equipamiento disponible en la cooperativa.

Embotellamiento: Este proceso se inicia acumulando las levaduras muertas (“lías”) en el cuello de la botella. Para ello las botellas se ubican en boca abajo, en pupitres de madera o en máquinas especiales llamadas Giropallets, para lograr que las lías vayan floculando hacia el obturador ubicado en el cuello de la botella. Este proceso puede tomar entre 2 y 4 semanas si se hace en pupitres de madera o solo 10 días si se emplean Giropallets.

Terminado el proceso de acumulación de lías se ubican las botellas en una máquina “congeladora de gollete”, la que contiene una solución hidroalcohólica a -18 grados Celsius. Esto congela las lías, quedando en estado sólido en el obturador. Posteriormente se hace realiza el “degüelle”, consistente en retirar la tapa-corona y el obturador con lías, rellenar con espumante hasta completar la capacidad de las botellas (generalmente 750 cc) y agregar el llamado “licor de expedición”; este último es una mezcla de licor con vino y pretende darle un gusto distintivo de la viña al espumante. El degüelle y dosificado puede hacerse manualmente pero en la industria usan máquinas automáticas o semi-automáticas (máquina combinada de degüelle y dosificado). Finalmente la botella pasa a la línea de embotellamiento donde hay una máquina encorchadora, bozaladora y etiquetadora.

El proceso total puede **tomar entre 11 y 12 meses**, según se usen pupitres o Giropallets.

Como se deduce de lo anterior, los equipos característicos de una línea Champenoise son:

- ✓ Bins de almacenamiento horizontal;
- ✓ Pupitres de madera o, **alternativamente**, Giropallets;
- ✓ Máquina congeladora de gollete;
- ✓ Máquina combinada de degüelle y dosificado;
- ✓ Encorchadora;
- ✓ Bozaladora.

Este es el equipamiento adicional que requiere la cooperativa para producir vinos espumantes. En este estudio se ha asumido un equipamiento sencillo, con una capacidad de embotellado de 150 botellas/hora. Con esta capacidad, la producción anual de vino se estima en 39.600 litros anuales, equivalente a 52.800 botellas y 4.400 cajas de vino.

3.3 Inversiones

El cuadro siguiente muestra en detalle el costo de los equipos para la etapa final de embotellamiento del vino espumante.

Inversión en equipos para producir 4.400 cajas anuales de vinos espumantes.					
	Cantidad	Unidad	Marca y modelo	Inversión Total	
				\$	US\$
Pupitres (Capacidad = 100 botellas)	528	Pupitres	Fabricación local		
Bins (Capacidad = 420 botellas)	126	Bins	Wenco, Mod. 3600		
Monobloque semiautomático para degüelle, dosificación y rellenado	1	Máquina	Durfo, DDR-SA		
Taponadora para tapas corona	1	Máquina	Durfo		
Congelador de cuello, tipo plato fijo de 32 posiciones (140-180 bot/hr)	1	Máquina	Durfo		
Encorchadora para tapones champan	1	Máquina	Durfo, TPF 500		
Bozaladora manual	1	Máquina	Durfo, GB 200		
Capsuladora para vino espumoso	1	Máquina	Durfo		
TOTAL					

Ingresos y costos diferenciales por hectólitro de espumante

El cuadro siguiente muestra las diferencias de precios de productos e insumos, que generan ingresos y costos diferenciales.

	Precio unitario				Valores por hectólitro	
	Vino varietal	Espumante	Diferencial	Unidad		
	\$	\$	\$		\$	US\$
Vino o espumante	1.056	1.600	544	Lt	54.444	115
Insumos de vinificación:						
Uva	133,00	88,00	-45,00	kg	-6.030	-13
Licor de tiraje	0,00	993,60	993,60	kg	1.530	3
Licor de expedición	0,00	2.510,00	2.510,00	Lt	5.020	11
Subtotal					520	1
Insumos secos:						
Botellas 750 cc	110,00	170,00	60,00	Botella	8.040	17
Tapas corona	0,00	60,00	60,00	Botella	8.040	17
Opérculos	0,00	10,00	10,00	Botella	1.340	3
Corcho champañero	20	50	30,00	Botella	4.020	8
Canastillo o bozal	0	10	10,00	Botella	1.340	3
Cápsula	2	10	8,00	Botella	1.072	2
Subtotal					23.852	50
Margen diferencial					30.072	63

La primera diferencia está en el valor del producto. Como se indicó anteriormente, el espumante más barato se vende a US\$ 3,37 el litro, que al tipo de cambio actual (\$475) equivale a \$1.600 el litro, es decir, \$544 adicionales a los que se obtienen en un vino varietal.

Los insumos de vinificación también originan diferencias de costos. Por una parte, la uva para un varietal (ej. uva Cabernet Sauvignon) es más cara que la uva País. En el cuadro se ha tomado los precios promedio de las últimas nueve temporadas (2001/02 hasta 2009/10) pagados en la región del Maule y la diferencia es que la uva País es \$45 más barata que la uva Cabernet Sauvignon. Esto, multiplicado por el coeficiente de uso de la uva, da un menor costo de \$6.030 por hectólitro. Este menor costo, sumado al costo del licor de tiraje y licor de expedición, da un costo neto de vinificación de \$520 por hectólitro.

Los insumos secos son todos más caros en el caso del espumante; cuando se multiplican estos insumos por sus respectivos coeficientes de uso, se llega a un costo diferencial de \$23.852 por hectólitro.

Restando los costos diferenciales del ingreso diferencial se llega a un Margen Diferencial de \$30.072 por hectólitro. Esta es el mayor valor que se agrega el proceso de hacer espumantes, **por encima** del margen de un vino varietal.

Utilidad y tasa de rentabilidad marginal

La línea de equipos permite hacer hasta 4.400 cajas anuales de vino espumante, lo que equivale a 396 hectólitros. El Margen Diferencial por hectólitro multiplicado por la producción indicada entrega el Margen Diferencial Anual que se presenta en el siguiente cuadro. A esta cifra se debe descontar la depreciación de los equipos, cuya estimación también aparece en el cuadro. El resultado neto es una Utilidad Marginal de \$5.217.410 anual.

Margen y Utilidad Marginal

	Valores
MARGEN DIFERENCIAL ANUAL	\$ 11.908.631
MENOS:	
-- Depreciaciones	\$ 6.691.221
UTILIDAD MARGINAL	\$ 5.217.410

La Utilidad Marginal indicada permite recuperar la inversión en aproximadamente **ocho años** ($MM\$ 40,5/5,2 = 7,7\dots$). La **Tasa de Rentabilidad Marginal es de 12,9%**, cifra bastante atractiva y que se compara favorablemente con la rentabilidad de negocios alternativos del sector agrícola.

Bibliografía citada:

IWSR, 2008. Global market review of sparkling wine – Forecasts to 2010. Aroq Limited, Worcestershire, United Kingdom.

Observaciones OBJETIVO N° 4.

Se incorporan las degustaciones de los vinos al final de la primera fermentación para el caso del tratamiento realizado a la Uva País en el sector de Cauquenes. Los resultados indican que el tratamiento 1 fue el más efectivo ya que presenta la acidez esperada, buen nivel aromático y buen color. El tratamiento 2 con cosecha tardía y menor nivel de acidez, mejora la calidad general de la burbuja, pero se eleva la intensidad aromática y se extraen colores no deseados.

4.1.- Desarrollo de pautas de manejo para mejorar la calidad de la producción de cepa país y moscatel.

4.1.1 Estimación de fechas de cosecha de uva país y moscatel para elaboración de vino espumante

La fecha de cosecha estará dada principalmente por el seguimiento de índices de madurez que para el caso de producción de fruta de para espumantes en estas dos variedades son los azúcares y acidez total.

Cuadro N°21. Índices de cosecha de referencia para cepa País y Moscatel.

SECTOR	UVA PAIS	UVA MOSCATEL
CALIDO	18 ° Brix – 3,0 g/l ac. Total	16 ° Brix – 6,0 g/l ac. Total
FRÍO	20 ° Brix – 4,0 g/l ac. Total	18° Brix – 4,0 g/l ac. Total

Referencia para cosechas de uva para vino espumantes es de 19° Brix y 4,0 g/l de acidez total (sulfúrica) para el caso de la cepa Pinot Noir.

4.1.2. Manejos tradicionales de uva

- a. **Poda:** generalmente los sectores productivos mantienen una carga de 15 cargadores a 4 yemas, en sectores con disponibilidad de riego disminuye la carga a 10 cargadores a 3 yemas.
- b. **Brotación:** durante el mes de septiembre a octubre los productores esperan las heladas, por lo tanto, no se realiza ningún tipo de descarga hasta el mes de Noviembre. Donde se espera llegar con 10 cargadores con 2 yemas brotadas.
- c. **Floración:** durante el mes de septiembre la floración ocurre de manera regular, no hay aplicaciones de reguladores o fertilización foliar. En general se obtienen 2 racimos por brote. No hay descarga de racimos.
- d. **Pinta a Cosecha:** el control sanitario contra oídio es la aplicación de azufre, otras aplicaciones no se realizan. Las observaciones de los racimos a cosecha presentan niveles de 1 % de *Botrytis cinerea* solo en las cosechas tardías.

Otro manejo que ocurre en este período es la Chapoda, la cual se realiza una semanas antes de la cosecha. En algunos casos es extremo este manejo llegando a dejar brotes de 40cm, perdiendo superficie foliar para completar la maduración.

4.1.3. Efecto de la regulación de carga

Basados en el ítem 1.1 Suelos, ítem 1.3. Historial Climático e ítem 4.1.2. Manejos tradicionales, se realiza un ensayo en el cual se disminuye la carga floral al momento de post-cuaja y se dejan 1,5 racimos por brote, para conseguir un área

foliar suficiente para mejorar el llenado de racimos y madurez, elevando los niveles de acidez total. Se evaluó sus efectos en los siguientes tratamientos:

Diseño del Ensayo

Se realiza un diseño en bloque para la cepa país y completamente al azar para moscatel. Las razones se deben a que el primero se encuentra emplazado en topografía en ladera y el segundo en llano. Los sectores seleccionados fueron Portezuelo para Moscatel y Cauquenes para país.

Tratamientos:

- Testigo 1: Viñedo con chapoda y sin raleo de racimos, cosecha a 4 gr/l de acidez total.
- Tratamiento 1: Viñedo con chapoda y raleo de racimos (1 racimo/brote), cosecha a 4 gr/l de acidez total. Realizado el momento de tamaño de arveja.
- Testigo 2: Viñedo sin chapoda y con raleo de racimos, cosecha a 4 gr/l de acidez Total.
- Tratamiento 2: Viñedo sin chapoda y sin raleo de racimos.

Condición inicial

Se evalúa en terrenos porcentajes de fertilidad de racimos, largo de brotes y numero de brotes, los que se describen en el Cuadro N°22.

Cuadro N°22. Variables vegetativas evaluadas en uva país en los sectores productivos. Estado fenológico de bayas tamaño de arveja.

Sitio	Variedad	Brotes/ planta	Largo de brote	Racimos/ Brote	Hojas/brote	N° Feminelas/ brote
Cauquenes	País	15	70	2	16	6
Yumbel	País	18	95	1	20	7
Portezuelo	Moscatel	20	76	2-3	25	5

Evaluaciones

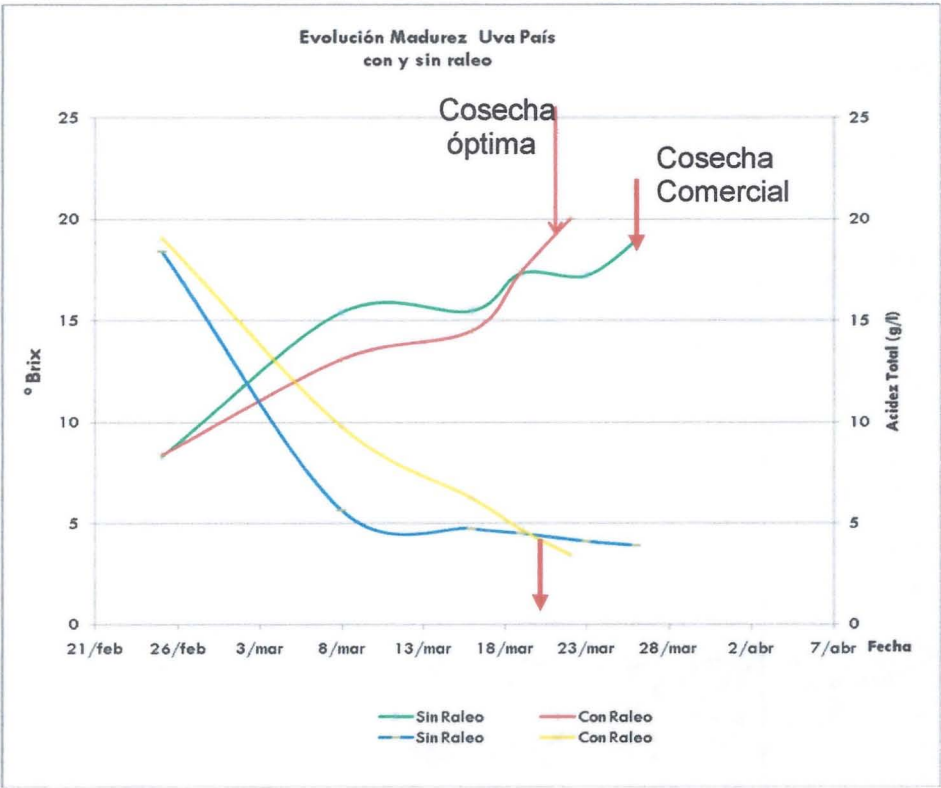
Dado que las mediciones comenzaron durante el mes de febrero, sólo se raleo fruta en el viñedo mediante la eliminación de racimos, dejando solo 1 por brote.



Fotografías representativas de raleo de fruta

En el gráfico N° 31, se observa que en uva País mediante el raleo de frutos, se adelanta la madurez de cosecha (22/03) con respecto a las plantas no raleadas (26/03), incluso la cosecha podría haber sido una semana (18/03) antes que el testigo, debido a que los sólidos solubles y la acidez total estaban en su óptimo para esa fecha.

Grafico N° 31: Evolución de la madurez de las bayas de uva País en el ensayo de manejo de follaje en el sector de Cauquenes.



En relación a la Chapoda, el tratamiento sin chapoda mantiene una mejor acidez total en las bayas al final de la temporada, lo cual se demuestra con una menor caída del ph en las bayas, como lo muestran el gráfico 32 y 33, en el sector de Cauquenes. La mejor condición es no chapodar al final de la temporada.

Gráfico 32. Evolución de los azúcares en bayas de uva País en el ensayo de manejo desarrollado en el sector de Cauquenes.

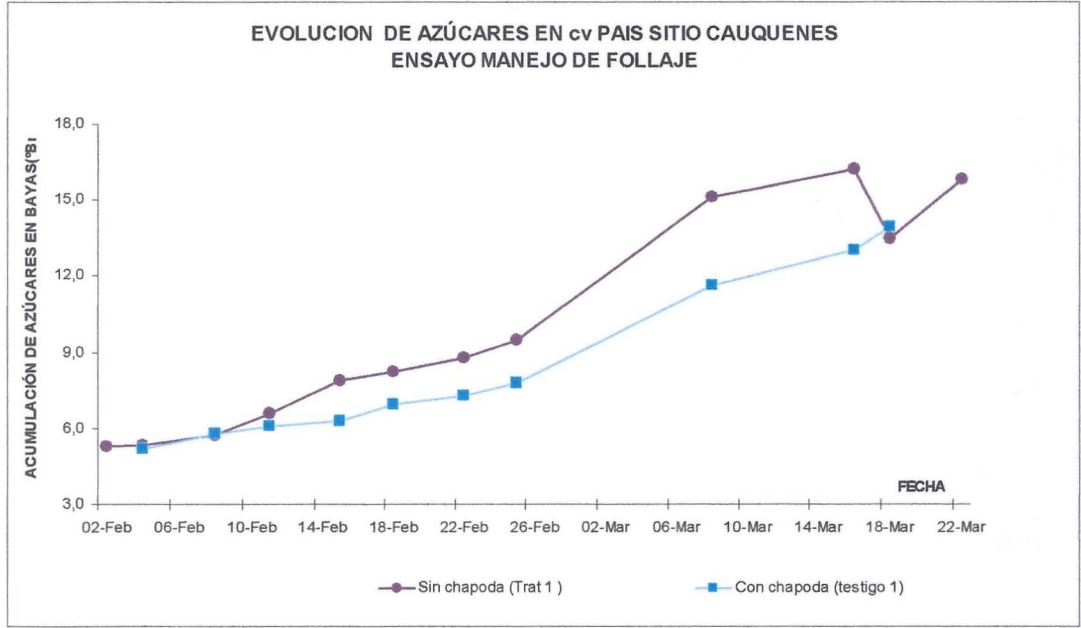


Gráfico 33. Evolución del pH y acidez total en bayas de uva País en el ensayo de manejo de follaje en en el sector de Cauquenes.

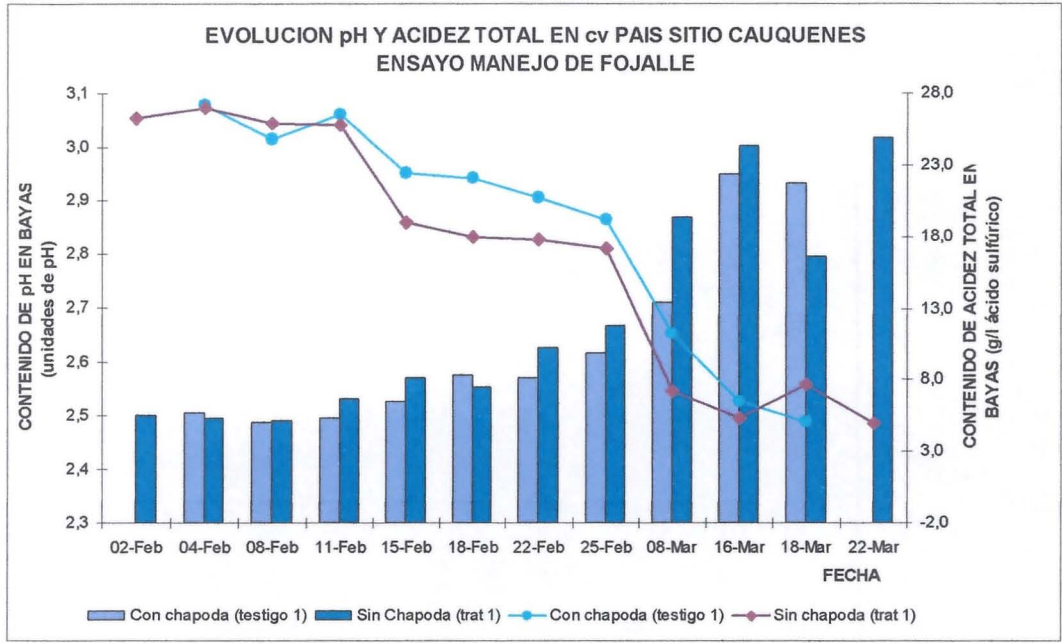
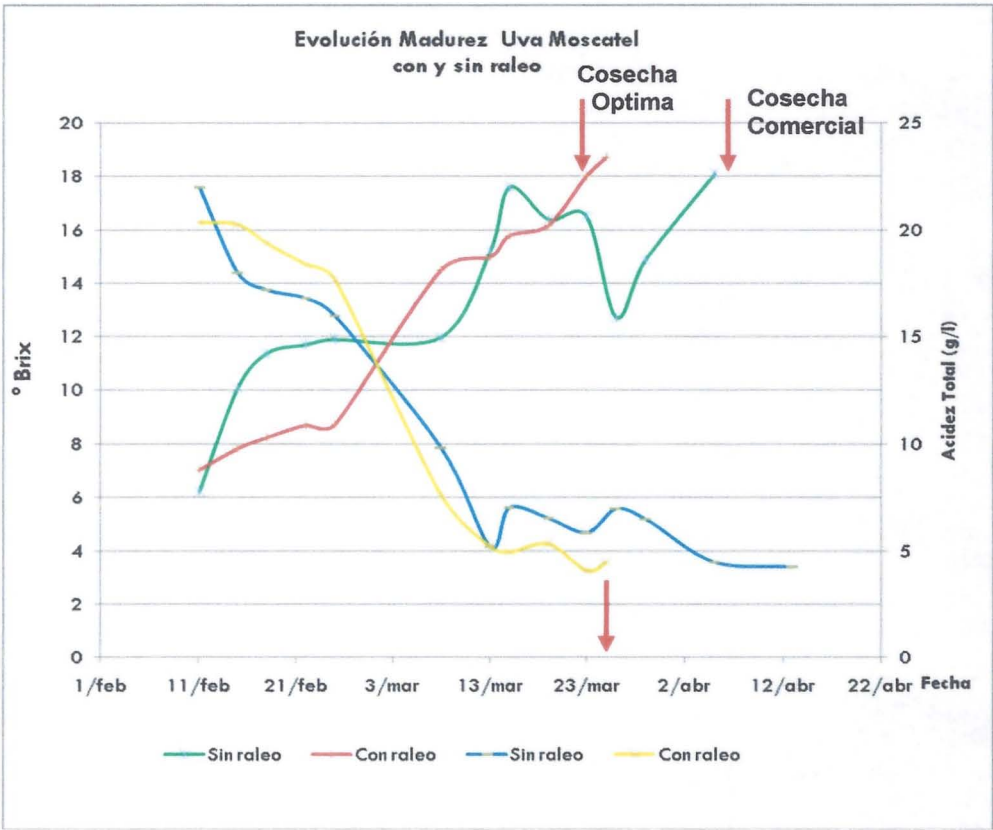


Grafico N° 34. Evolución madurez uva Moscatel con y sin raleo de fruta, ensayo realizado en el sector de Portezuelo.



Así mismo, en la gráfico 34 se observa que la cosecha a madurez óptima de uva Moscatel, se adelanta casi 20 días en las plantas con raleo de frutos respecto al testigo.

Se consigue el objetivo de regular la madurez de los racimos, la curva de acumulación de azúcares en el ensayo de raleo es siempre ascendente, solo con pequeños plato durante la quincena de marzo. Además el raleo de fruta permitirá una homogeneidad de la calidad del racimos. Los niveles de acidez total óptimos para cosecha de uva para espumantes los encontramos desde el 20 al 25 de marzo, sin embargo, si la degustación de bayas no alcanza su aprobación con esta fecha de acidez se puede aplazar con posteriores manejos en Bodega de vinificación. Por lo tanto, la acidez pasa a ser una variable menos restrictiva a cosecha.

4.1.4. Degustaciones de Vinos 1° fermentación

Los resultados de las degustaciones de los vinos provenientes del ensayo de manejo de carga se muestran en las Figura 1 y 2.

Figura 1. Vino 1° fermentación de uva país proveniente de Testigo 1 (5g/l acidez total) y Tratamiento 1 (6g/l acidez total)

Testigo 1 País Cauquenes



Tratamiento 1 País Cauquenes



Resultados:

El vino testigo como el vino tratamiento presentan un buen color tenue entre verde manzana y amarillo pálidos. La presencia aromática es tenue, casi nulo, lo cual califica con lo buscado para espumante, presenta tonos a manzana y florales.

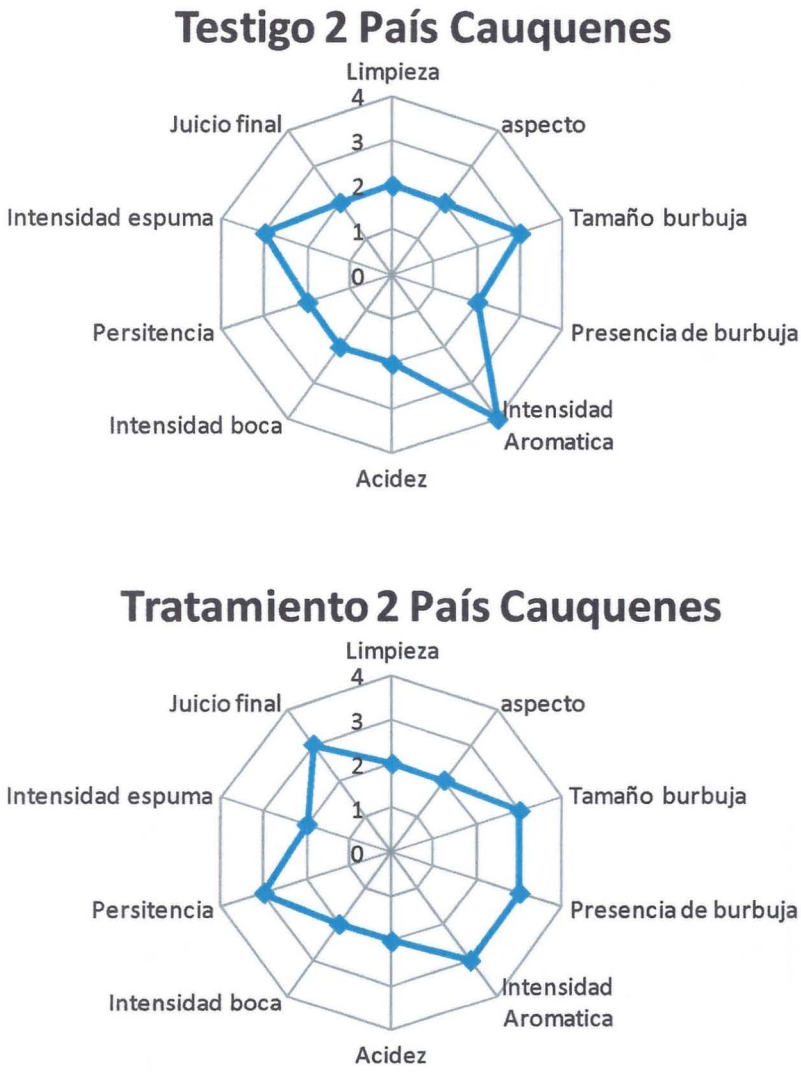
Las burbujas formadas son de buen tamaño pequeñas, suaves y con picor leve, levemente agresivas en boca, falta aterciopelado. Buena persistencia de las burbujas y alta intensidad de espuma en su evaluación general.

La acidez se encuentra equilibrada en el tratado, en el testigo se detecta suave.

El juicio final muestra mejor calificación al tratado que el testigo, sin embargo, la burbuja falta suavizarla.

El tratamiento 1, presentan buenos niveles en los aspectos generales, solo falta suavizar la burbuja cuando se cosecha con acidez cercanas a 6g/l de acidez total.

Figura 2. Vino 1° fermentación de uva país proveniente de Testigo 2 (3g/l acidez total) y Tratamiento 2 (4g/l acidez total)



Resultados:

El vino testigo como el vino tratamiento presentan un estado de madurez avanzado, la presencia aromática es mayor a la encontrada en fruta más verde (testigo 1 y tratamiento1), encontrándose el testigo más intenso que el tratado.

Los vinos presentan una coloración más rosa tenue, debido a la ruptura de pieles maduras al momento del prensado.

Las burbujas formadas son de de buen tamaño pequeñas, suaves y terciopeladas, pero de baja persistencia, mostrando baja intensidad de espuma en su evaluación general.

El juicio final muestra mejor calificación al tratado que el testigo, sin embargo la decisión valora el aspecto aromático

Ambos, testigo 2 y tratamiento 2, presentan similares condiciones, el tratamiento solo garantiza homogeneidad de madurez, cuando se cosecha con acidez cercanas a 4g/l de acidez total.

Observaciones Objetivo N°5:

En relación a la propuesta de modificación al la ley de alcoholes para el reconocimiento de una denominación de origen a las áreas de producción de uva país destinadas a la elaboración de espumantes hacemos la siguiente aclaración.

La propuesta sugerida no se encuentra presentada a ninguna institución o persona relacionada a instituciones públicas relacionadas con el rubro.

La propuesta realizada es para ser presentada a una solicitud de modificación ya propuesta con otro objetivo en la cual podría incorporarse este propuesta como se indica en los párrafos de letra de color rojo.

Las razones del porque la propuesta no se ha realizado se debe a lo que se indica en las sugerencias, por mencionar algunas: no existe un nombre definido para la etiqueta y además no se sabe si otra cepa podría funcionar. Además recordamos que la propuesta debe hacerla la entidad FIA, SAG, u otra relacionada.

OBJETIVO N° 5

5.1. Desarrollar una propuesta para el reconocimiento de una denominación de origen para un vino espumante producido con cepajes tradicionales de la VII y VIII regiones.

Introducción

A consecuencia de los primeros resultados del proyecto: "Evaluación técnica y económica de un vino espumante elaborado a partir de cepas tradicionales de la VII Región", que obtuvo el premio a la Innovación Agraria 2009, especialmente por su aporte en la evaluación de aspectos técnicos y económicos para la obtención de un vino espumante empleando uvas proveniente del cepaje "País", lo que permitiría ofrecer al mercado productos únicos y de mayor valor, a partir de una materia prima considerada marginal en el sector vitivinícola nacional, pero grandemente importante para el área socio económica donde se desarrolla dicho cepaje en la VII y VIII región.

5.2.- Denominación de origen para un vino espumante.

Hasta hoy día la legislación vigente sobre la materia, la Ley N° 18.455 y sus Reglamentos, no contempla entre sus disposiciones las Denominaciones de origen o Indicaciones geográficas para los vinos espumantes y no existen iniciativas legales pendientes que busquen cambiar esto.

En materia de vinos espumantes, existe un proyecto de modificación del Decreto N° 464, que actualmente está en tramitación en la Contraloría General de la República, que sobre el particular, en su punto N°8 señala:

"Reemplazase el actual Artículo 10° bis, quedando éste como Artículo 10° ter y agréguese el siguiente Artículo 10° bis:

"Artículo 10. Bis.- Los vinos espumosos podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje, año de cosecha y denominación de origen de Regiones Vitícolas, Valles, Zonas y/o Áreas señaladas en el Artículo 1° de este Decreto, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75% y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3°.*

- b) *En la etiqueta se podrá indicar mezcla de 2 o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3°.*
- c) *A lo menos el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado.*
- d) *Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.*
- e) *Los requisitos indicados en las letras precedentes deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste”.*

Una vez que entre en vigencia dicho artículo, se podrá complementar con una “Denominación de origen” o “Indicación geográfica” específica para un vino espumante, dentro la legislación vitivinícola nacional.

Para facilitar la incorporación de una normativa de vino espumante con Denominación de origen o Indicación geográfica, es aconsejable complementar el actual artículo N° 3 Bis del Decreto N° 464 que señala:

“Artículo 3 Bis. La denominación de origen especial “Secano Interior”, podrá señalarse en las etiquetas seguido de la respectiva área vitivinícola, siempre que corresponda a vinos de los cepajes País y Cinsault y que éstos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu o Yumbel. Los límites geográficos de cada una de las áreas indicadas serán los que para cada una de ellas se indican en el artículo 1° precedente. Podrán usar también esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas de Curepto o Ñiquén, los vinos provenientes de las cepas indicadas, obtenidos en las áreas de secano de dichas divisiones administrativas.

El cepaje País tiene como sinónimos internacionalmente aceptados, los de Mission y Criolla”.

Al artículo anterior se sugiere agregar un tercer párrafo como sigue:

“Los vinos espumantes producidos con uvas de las variedades señaladas en el párrafo primero podrán señalar en sus etiquetas la mención de “Vino espumante del Secano Interior” u otra que se reserve para su uso, y que cumplan con los requisitos del artículo 10 bis de este cuerpo legal.”

Aspectos que se debieran estudiar antes de proponer la modificación reglamentaria:

- 1.- Buscar un nombre comercial para el vino espumante producido a partir de cepa país y reservarlo para él.
- 2.- Verificar a través de estudios, los cepajes más adecuados o mezclas de ellos para obtener un vino espumante de características especiales y no sólo limitarlo a

los dos actualmente autorizados para que pueda competir en buena forma con otros productos similares, con el fin de poderlos incluir en la mismo proyecto reglamentario y así una modificación posterior.

3.- Una vez determinados los cepajes que se autorizarán, se deberá coordinar con la letra a) del artículo 10 bis que autoriza a una amplia gama de cepajes, listados en el artículo 3 del Decreto N° 464.

-
- "L'organisation Nationale du marche du vin au Chile"
Yerko Simunovic E. – Actes du Premier Symposium Internationale de le Droit de la Vigne et du vin – Université du Vin (1985).
 - "Controle du comerse du vin et ses dérive's Yerko Simunovic E. XIX Congreso Internacional de la Viña y el Viño – Comission III.
Economic – Sección 3.2-05 (1986).
 - "Note sur le probleme legale des appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie en Amerique du Sud".
Yerko Simunovic E. – Bolettino del C.I.D.E.A.O. Anno IV, N° 2 – Pág. 17 (1987).