



COOPERATIVA
LONCOMILLA
SUSTAINABLY PRODUCED WINES



Fundación para la
Innovación Agraria

ANEXO

MODELO DE NEGOCIOS

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA LÍNEA PAÍS MÁGICO

DICIEMBRE 2015

pyT-2014-0407

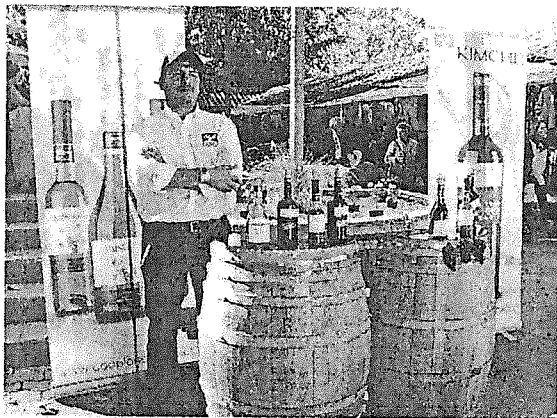
OFICINA DE PARTES 2 ^{da} FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	31 MAR 2016
Hora	11:45
Nº Ingreso	28225

Esta actividad está orientada a la atención de clientes nacionales, cuya finalidad será crear lazos de confianza, difundir y promover los productos que la empresa tiene disponible para comercializar.

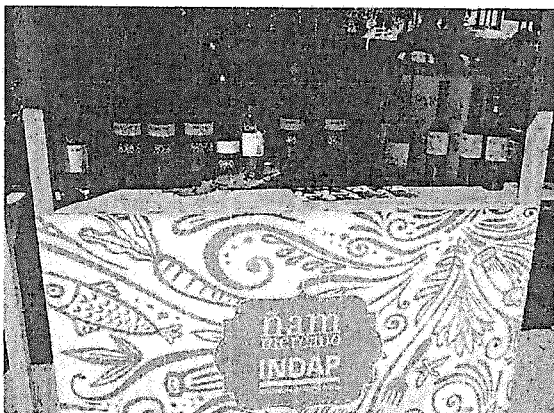
Como parte de la implementación del modelo de negocios de la Línea País Mágico en el mercado nacional, es esencial crear una red de consumidores y de intermediarios. Para ello se ha participado en numerosas ferias, exposiciones o muestras, esto ha producido el efecto deseado en potenciales consumidores e intermediarios.

Las alternativas son numerosas, sin embargo se definieron aquellas con mayor impacto mediático, por lo tanto, se asistió a las siguientes ferias y/o muestras:

1.- Boulevard del Vino: Muestra enológica y gastronómica que se desarrolló el 11 y 12 de abril de 2015 en la Plaza Cultural Cienfuegos, participaron las más importantes viñas del Valle del Maule, los visitantes tuvieron la posibilidad de conocer el proceso de preparación de este producto típico de la zona y de catarlo, junto a numerosos restaurantes de la ciudad de Talca.



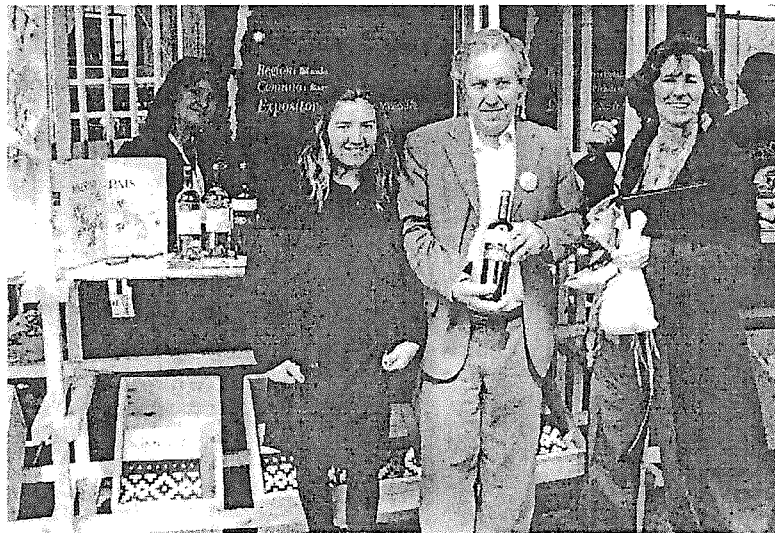
2.- Feria Gastronómica ÑAM: Es una muestra del patrimonio agroalimentario de nuestro país, realizada entre el 14 y el 19 de abril de 2015, que busca generar conciencia sobre el valor que el territorio que habitamos. La premisa de la versión 2015 fue "Amo mi tierra". Los invitados a participar de esta feria o festival son aquellos protagonistas que están desarrollando su actividad demostrando un compromiso real con la Tierra, preservando la soberanía y seguridad alimentaria de su entorno, en ese contexto la participación de la Cooperativa Loncomilla fue muy bien acogida.



3. Feria ECHINUCO 2015: Echinuco nació el 2011 como la primera Gran Fiesta de la Cocina Chilena. Ya en su quinto año, Echinuco se ha transformado en un promotor de la cocina nacional. El Encuentro Chileno de Nuestra Cocina, ECHINUCO, cuyo tema 2015 fue "El Sello Chileno", contó con cerca de 120 emprendedores que ofrecieron productos gourmet, vinos, clases de cocina, actividades para niños, etc. Se realizó del 2 al 4 de octubre de 2015.



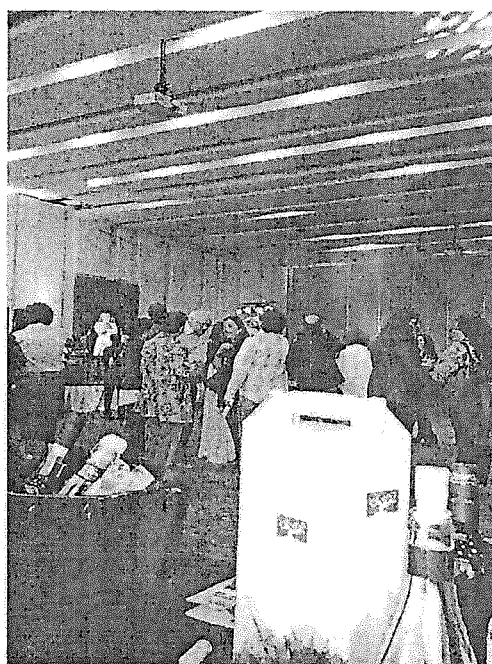
4.- EXPO MUNDO RURAL de INDAP: La versión 2015 de la principal feria gastronómica de la pequeña agricultura se realizó en el Parque Alberto Hurtado del 18 al 22 de noviembre del 2015, rescato lo mejor de los sabores y la cultura originaria de nuestro país. La Expo Mundo Rural reunió una amplia oferta, con más de 1000 productos entre procesados, artesanía, hortalizas y frutas, vinos y licores, cosméticos, plantas y flores, entre otros. En esta XVII versión, el campo se apodera de la ciudad y en tan sólo cinco días, los santiaguinos podrán acercarse a las tradiciones rurales, los sabores más gourmet y las artesanías más originales.



5.- VALPARAISO WINE: "Valparaíso Wine" es la primera feria de vinos y la más grande de Valparaíso, esta se llevo a cabo el 20 de febrero pasado, en el Mirador 21 de Mayo. En ella participaron más de 20 viñas, representantes de las distintas regiones vitivinícolas de Chile. Siendo la Cooperativa Loncomilla y sus vinos, lo únicos representantes del Maule Sur.

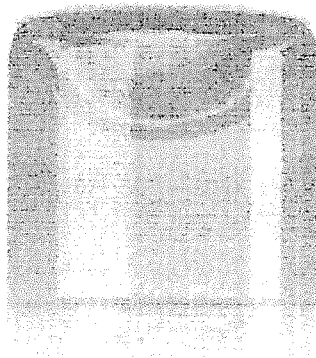
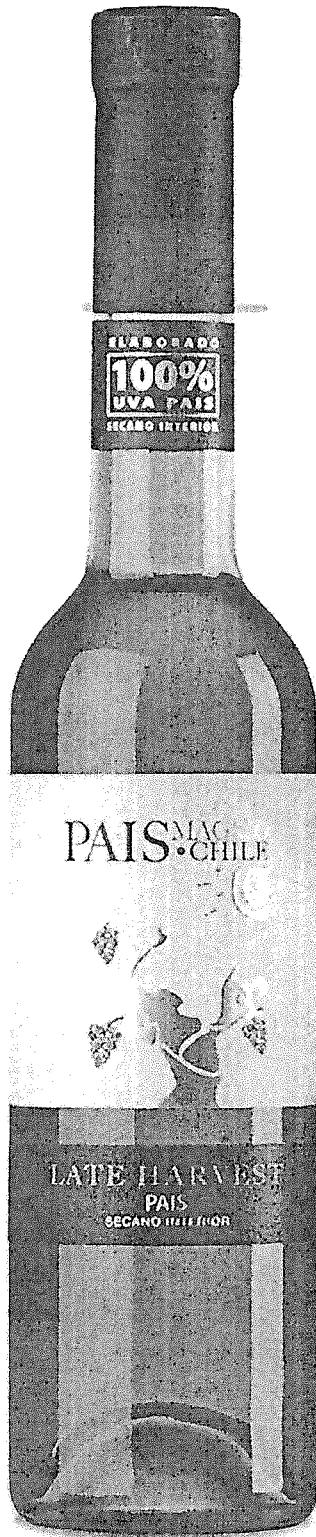


6.- FIESTA DEL WINE



Conclusiones

La participación en este tipo de actividades es muy necesaria, si bien el público no va en busca específica de los productos de este tipo, no deja de ser interesante la retroalimentación que se logra con el consumidor final, en términos de tendencias de consumo y nichos de mercado. La participación en este tipo de eventos abre la posibilidad de irradiar el consumo, más allá de los consumidores iniciales, in-situ. Además se espera ir escalando en la participación en estas actividades, es decir, ir elevando el nivel de público y de potencial consumo de productos vitivinícolas.



PLAN DE NEGOCIOS LÍNEA PAÍS MÁGICO COOPERATIVA VITIVINICOLA LONCOMILLA

POR

FITONOVA SPA.

PROYECTO FIA INCORPORACIÓN DE HERRAMIENTAS
INNOVADORAS, DE GESTIÓN AGRÍCOLA, SUSTENTABILIDAD
AMBIENTAL Y MODELO DE NEGOCIO PARA LA
MODERNIZACIÓN DE LA COOPERATIVA VITIVINÍCOLA
LONCOMILLA LTDA
PYT-2014-0407

OFICINA DE PARTES 2ª FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	31 MAR 2016
Hora	
Nº Ingreso	28225

1. INTRODUCCION

La Cooperativa Vitivinícola Loncomilla fue constituida el 14 de enero del año 1959 y fue formada por un grupo de visionarios viticultores de la zona de San Javier y Villa Alegre y adquirió su personalidad jurídica por Decreto Supremo Nº 13 de fecha 10 de diciembre de 1959.

El objeto de la Cooperativa es el desenvolvimiento técnico y al mejoramiento económico de las actividades vitivinícolas, como también, promover el progreso de sus socios en el orden social y cultural.

Conforme a sus Estatutos Sociales, su objeto es comercializar y procesar las uvas que le suministran sus socios o terceros transformándolas en vino u otros productos derivados y comercializarlos.

Actualmente la Cooperativa está compuesta por 100 miembros en su gran mayoría pequeños productores y está apoyada en sus labores por organismos del Estado tales como FIA, CORFO e INDAP y en Marzo 2011 fue certificada Comercio Justo (FLO) y está permanentemente capacitando a funcionarios y profesionales.

La misión de la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla es entregar productos y servicios de la más alta calidad, contribuyendo a la satisfacción de las necesidades de sus clientes, estableciendo una relación de confianza con ellos, abriendo nuevos horizontes a otras ciudades, tanto dentro como fuera de la Región del Maule y del País. De esta forma convertirse en una empresa en constante crecimiento y expansión, entregando a sus Clientes los mejores Vinos, tanto en la región como a nivel Nacional. Ser socios estratégicos de sus Cooperados y apoyar el Comercio Justo.

Estos ideales han contribuido en la creación de productos de muy buena calidad como lo que forman la Línea País Mágico, en donde se rescata y enaltece la Uva País, principal variedad producida por sus cooperados. Esta línea se conforma por los vinos Chicha Premium, Vino Licoroso y el Late Harvest, todos productos innovadores preparados 100% con Uva País.

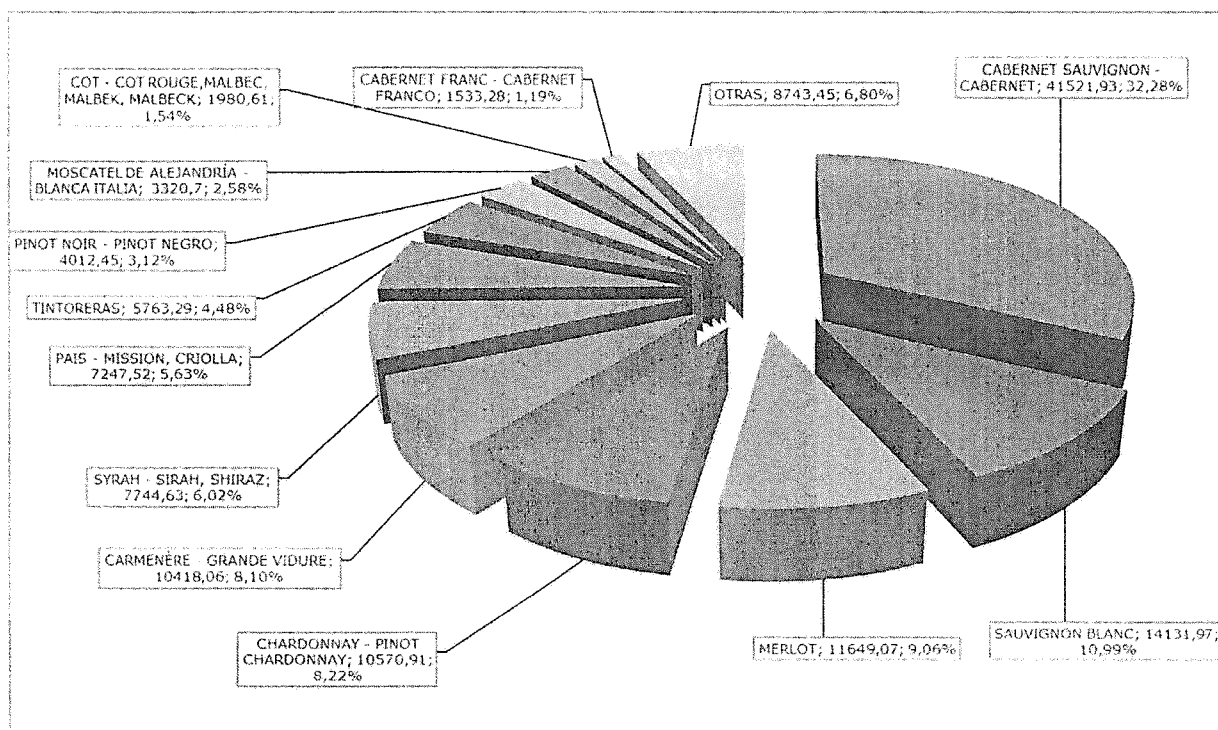
2. RESUMEN EJECUTIVO

La Uva País llegó a Chile en el siglo XV desde España, a través de los Conquistadores. En sucesivas oleadas de desembarcos, batallas y conquistas, fue llenándose el fértil valle central y el árido secano interior con viñedos de País. Hoy muchas de éstas cepas primitivas de parras y sus renuevos directos, se encuentran aisladas geográfica, ecológica y culturalmente en una zona específica de nuestra geografía; el secano interior de la Región del Maule. De allí provienen las uvas que se han utilizado en vinificaciones que rescatan las más antiguas tradiciones de los viticultores del secano, perfeccionándolos con técnica e infraestructura de avanzada.

La superficie de vides para vinificación alcanzó las 130.361,7 hectáreas durante el 2013, que en comparación al catastro presentado en el año 2012, que fue de 128.637,87 hectáreas, representa un aumento del 3,5% de la superficie (SAG, Catastro Vitivinícola 2013).

La superficie del viñedo destinado para vinificación, se localiza entre las regiones de Atacama y de Los Lagos, incluida la Región Metropolitana. El 74,1% del viñedo corresponde a cepajes tintos y el 25,9% a cepajes blancos, representados mayoritariamente por los cepajes Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere y Sauvignon Blanc, Chardonnay, respectivamente (SAG, Catastro Vitivinícola 2013).

Gráfico 1. Variedades más plantadas en Chile de Uva Vinífera (SAG, Catastro Vitivinícola 2013).



Cuadro 1. Superficie total de plantaciones de Uva en Chile (SAG, Catastro Vitivinícola 2013).

REGION	(Ha)		TOTAL
	PISQUERA	VINÍFERA	
DE ATACAMA	434,87	104,18	539,05
DE COQUIMBO	7.558,78	3.405,05	10.963,83
DE VALPARAISO	-	9.552,81	9.552,81
DEL L.G.B. O'HIGGINS	-	43.380,02	43.380,02
DEL MAULE	-	51.969,40	51.969,40
DEL BIO BIO	-	8.998,52	8.998,52
DE LA ARAUCANIA	-	17,80	17,80
DE LOS LAGOS	-	13,00	13,00
METROPOLITANA DE SANTIAGO	-	12.920,92	12.920,92
TOTAL	7.993,65	130.361,70	138.355,35

Respecto de la superficie de vides viníferas del país, el 26% corresponden a cepajes blancos, y un 74% a cepajes tintos, localizados entre las regiones de Atacama y de Los Lagos, incluida la Región Metropolitana.

La Cepa País

Más de 200 años caracterizan la historia de la cepa País, una variedad de uva que llegó en el siglo XIX junto al arribo de los españoles y que aún se cultiva en manos de unos ocho mil pequeños y medianos productores, alcanzando una superficie aproximada a las seis mil hectáreas plantadas en zonas de Secano Interior y Costero, principalmente en las regiones del Maule y Biobío.

Del total de superficie destinada a la producción de cepajes tintos, 96.600 ha aproximadamente, aproximadamente un 7,6% corresponde a Uva País, distribuidas entre la tercera y la octava región, siendo la Región del Maule la que concentra la mayor superficie plantada de esta vid con un 64,15%, lo que sumado a la superficie plantada en la Región del Bio Bio representan el 99% de la superficie a nivel nacional de Uva País, Mission y Criolla.

Cuadro 2. Superficie de Vides de Vinificación a nivel País.

Regiones	Vides de Vinificación		Total
	Blancas	Tintas	
ATACAMA	97,08	7,10	104,18
COQUIMBO	1.641,45	1.763,60	3.405,05
VALPARAISO	5.973,95	3.578,86	9.552,81
LIB. BDO. O'HIGGINS	6.112,12	37.267,90	43.380,02
DEL MAULE	14.023,17	37.946,23	51.969,40
DEL RIO BID	4.143,57	4.854,95	8.998,52
ARAUCANIA	12,08	5,72	17,80
DE LOS LAGOS	9,90	3,10	13,00
METROPOLITANA	1.741,60	11.179,32	12.920,92
Total Nacional	33.754,92	96.606,78	130.361,70

(SAG, Catastro Vitivinícola 2013)

Cuadro 3. Superficie plantada de cepas tintas en Chile.

REGION	Variedad Viníferas Tintas (ha)		TOTAL
	Resto de variedades	País, Mission, Criolla	
III	6,90	0,20	7,10
IV	1.763,10	0,50	1.763,60
V	3.563,86	15,00	3.578,86
VI	37.211,96	55,94	37.267,90
VII	33.238,80	4.707,43	37.946,23
VIII	2.295,34	2.559,61	4.854,95
IX	5,72	0,00	5,72
X	3,10	0,00	3,10
RM	11.179,32	0,00	11.179,32
TOTAL	89.268,10	7.338,68	96.606,78

(SAG, Catastro Vitivinícola 2013)

Los licores elaborados en base a esta variedad País son el vino de mesa, chicha y aguardiente, los que durante muchos años fueron tildados de mala calidad debido a las condiciones básicas de producción que no permitían obtener un brebaje que apuntara a mercados más exigentes.

Sin embargo, este escenario poco alentador cambió. Atrás quedó la escasa motivación de los vitivinicultores debido a la baja rentabilidad de la cepa y la poca tecnología que ellos manejaban para darle valor agregado a sus productos, esto gracias a distintas iniciativas que han ido en apoyar a los vitivinicultores, entregándoles herramientas para que mejoren sus sistemas productivos e incorporen tecnologías para ser más eficientes y de este modo le dieran mayor valor agregado a su producto.

Los principales usos que hoy en día se le está dando a la uva País son mezclas con cepas europeas como Cabernet, para hacer vinos corrientes que en Chile se les llama Burdeos, también se hace vino pipeño y vino asoleado. Nuevos usos que se están explorando son productos de mostos (el jugo) y agraz (otro jugo que se hace cuando la uva está verde y sirve para aliñar). La variedad País se denomina en Argentina, Criolla Chica; en Perú, Negra Corriente, y en California, Mission.

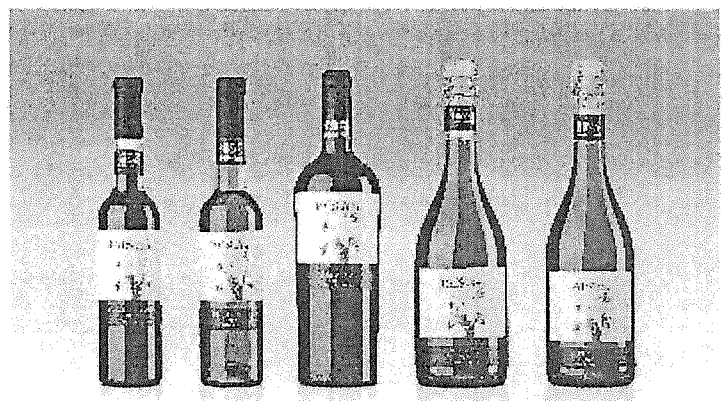
El vino chileno se ha caracterizado por una calidad excelente y constante, a un precio razonable, lo que lo ha posicionado como uno de los países vitivinícolas del nuevo mundo por excelencia.

La incorporación de tecnología ha permitido mejorar la calidad año tras año, lo que se ha traducido en mayores precios en el mercado internacional. Un factor determinante en la calidad del vino chileno es el clima mediterráneo, con estaciones bien marcadas, veranos secos, cálidos y con grandes variaciones de temperaturas entre el día y la noche, que puede alcanzar hasta 20 °C de diferencia. Los vinos blancos son descritos como frescos, fáciles de beber, frutosos y de adecuado equilibrio azúcar-acidez. En tanto los vinos tintos chilenos se distinguen por su color y su cuerpo.

Estas nobles características de los vinos chilenos y de la uva País, han sido el motivo para que la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla, cree la Línea País Mágico, de forma de dar mayor posición en el mercado a esta noble cepa, introduciendo al mercado un Vino Reserva, un Vino Licoroso, una Chicha Premium y un Late Harvest.

Línea País Mágico de la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla

Como ya hemos comentado muchas de las parras de uva país que se encuentran diseminadas por todo el Valle del Maule, descenden directamente de las primeras parras traídas por los conquistadores desde España a partir del siglo XV, y actualmente se encuentran aisladas geográfica, ecológica y culturalmente en una zona específica de nuestra geografía: el secano Interior de la Región del Maule.



De allí provienen las uvas que se utilizan en vinificaciones que rescatan las más antiguas tradiciones de nuestros viticultores del secano, perfeccionándolas con técnicas e infraestructura de avanzada, que pretende aportar a la sobrevivencia de toda una forma de vida, rica en implicancias sociales, culturales y ecológicas.

En el mes de septiembre del 2011, inserto en las festividades de fiestas patrias, se presentaron los primeros productos elaborados en un 100% con uva País del secano interior de la Región del Maule los cuales fueron:

- Late Harvest PAIS MAGICO (El primero elaborado de esta variedad en Chile).
- Vino Licoroso PAIS MAGICO.
- Chicha Premium PAIS MAGICO

Hoy día ya se han incorporado nuevos productos a esta Línea País Mágico como son la Mistela y un vino reserva País Reserva.

Visión, Misión y Objetivos del Plan de Negocios

Visión

Destacar a la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla, como una empresa capaz de desarrollar productos de excelencia por medio del uso 100% de Uva País en los productos de la Línea País Mágico.

Misión

Abrir nuevos horizontes y mercados, dentro y fuera de nuestra región y país, para entregar un producto de excelencia y que se encuentre en los mejores restaurantes y centros de eventos de nuestro país como también del extranjero.

Objetivos

Lograr posicionar la Línea País Mágico en el mercado vitivinícola nacional e internacional como una línea de productos de calidad y que rescata la cepa País, de manera de quitar el estigma de ser un producto de baja calidad.

3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

La Cooperativa Vitivinícola Loncomilla fue constituida el 14 de enero del año 1959 y fue formada por un grupo de visionarios viticultores de la zona de San Javier y Villa Alegre, adquiriendo su personalidad jurídica por Decreto Supremo Nº 13 de fecha 10 de diciembre de 1959.

El objeto de la Cooperativa es el desenvolvimiento técnico y el mejoramiento económico de las actividades vitivinícolas, como también, promover el progreso de sus socios en el orden social y cultural.

Conforme a sus Estatutos Sociales, su objeto es comercializar y procesar las uvas que le suministran sus socios o terceros transformándolas en vino u otros productos derivados.

Actualmente la Cooperativa está compuesta por 100 miembros en su gran mayoría pequeños productores y está apoyada en sus labores por organismos del Estado tales como FIA, CORFO e INDAP y en Marzo 2011 fue certificada Comercio Justo (FLO) y está permanentemente capacitando a funcionarios y profesionales.

La Cooperativa Vitivinícola Loncomilla se encuentra ubicada en la ribera poniente del Río Loncomilla en la comuna de San Javier.



La Cooperativa Vitivinícola Loncomilla Ltda., es la única cooperativa en pleno funcionamiento en nuestro país que conserva la política de “un cooperado un voto”, sin importar su nivel o cantidad de producción.

Sus vinos han sido reconocidos en países como E.E.U.U., Inglaterra, Francia, China, entre otros, hecho que sin lugar a dudas, ha mejorado los ingresos de sus integrantes y los ha obligado a aumentar su producción.

4. ANALISIS DEL MERCADO

El vino insignia de la Línea País Mágico de la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla es su Late Harvest, el cual tiene la particularidad de ser el único Late Harvest elaborado 100% con uva País. A continuación comentaremos información de mercado de este vino dulce.

El consumo de vinos dulces y late Harvest aumentó 30% según cifras entregadas por Tienda Andes Wines en sus instalaciones si se compara con 2012, cifra que se ve respaldada por el aumento de la producción de esta categoría por parte de pequeños productores, viñas emergentes y tradicionales.

¿Cuál es la razón?, Primero hay que aclarar que este aumento se extendió “no tan sólo para fiestas como la del reciente 14 de febrero (día de los enamorados en Chile), sino también para fiestas de fin de año, cumpleaños y celebraciones de empresas, lo que se suma a un consumo de vino dulce que se extiende por todo el año: el de las mujeres (Morales M., 2014).

Dentro de esta tendencia destaca la producción de Late Harvest a base de cepas inéditas como Gewurztraminer, de Viña Alta Cima, al igual que el Vino Dulce Natural Rosé a base de uvas País, Carignan y Cinsault de Viña Kundalini y por último el Late Harvest de la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla.

Se suma a esta tendencia la viña Encomenderos del Valle del Itata con su Late Harvest a base de Moscatel de Alejandría, otra innovación que usa cepas del sur de Chile.

Otra viña que está innovando en formatos de 750cc es la Viña Balduzzi, generando de esta forma una masificación del consumo debido a que generalmente el formato del Late Harvest es en botellas de 375cc., el cual está empujado, como ya les contaba, por las mujeres que adquirieron el hábito de consumir este vino con hielo para las tardes de calor y para acompañar los postres.

Y en paralelo, ¿qué ocurre con los espumantes? Según el Servicio Nacional de Aduanas, los países que más importaron espumantes fueron Argentina con 384.493 litros (US\$2.353.068), Francia con 1.867.484 litros (US\$838.380), España con 144.763 litros (US\$714.729) e Italia con 93.140 litros (US\$447.604), además de cifras menores de Estados Unidos, Australia, Alemania y Estonia.

Sin embargo, en Chile, las cifras confirman que en el periodo enero-diciembre 2013 se importaron 2.493.108 litros de espumantes y champagne francés (cifra integrada), por un total de US\$4.373.765,

monto que es 13,2% menos que el registrado en 2012, lo que se explica por el aumento explosivo de la producción de espumantes chilenos.

4.1 MERCADO CHILENO DE VINOS

4.1.1 Producción de vinos en 2014

La producción total de vinos de 2014 informada por el SAG presentó una disminución de 23% respecto a la de la vendimia anterior, ubicándose por debajo de los mil millones de litros. La caída de producción se debió fundamentalmente a los efectos de una potente helada que afectó prácticamente a toda la zona productora en la tercera semana de septiembre de 2013.

En principio se esperaba que este fenómeno hubiese afectado casi exclusivamente a las producciones de variedades blancas de vides para vinificación. Se preveía que la variedad Chardonnay iba a estar especialmente afectada. Sin embargo, a medida que fue avanzando la vendimia se pudo comprobar que, en diversas magnitudes, la helada afectó casi por parejo a todas las variedades y hubo efectos en prácticamente todas las zonas productoras del país, aunque en la Región de Valparaíso se observó un leve incremento de 2% de la producción de vinos (Odepa, 2014).

Por otra parte, la distribución de la producción de vinos con denominación de origen de 2014 mostró nuevamente que Cabernet Sauvignon fue la cepa predominante, alcanzando una participación de 35,6% sobre el total de la producción de vinos de esta categoría. Fue seguida por la variedad Sauvignon Blanc, que alcanzó un 14,0% de representatividad y a continuación se ubicaron las siguientes variedades:

VARIEDAD	PARTICIPACIÓN
Merlot	11,8%
Syrah	7,9%
Carmenère	7,4%
Chardonnay	6,9%
Pedro Jiménez	2,8%
Pinot Noir	2,4%
Moscatel de Alejandría	2,0%
País-Mission	1,9%
Otras	7,3%

Debe hacerse presente que la menor producción obtenida en la última vendimia contribuyó a generar un equilibrio más estable en el mercado, que facilitó en parte cierta recuperación de precios de las uvas para vinificación.

4.1.2 Exportaciones

Según los datos del Servicio Nacional de Aduanas, en 2013 las exportaciones totales de vinos y mostos nacionales tuvieron un incremento de volumen de 17,6% respecto a las del año anterior, totalizando

885 millones de litros exportados. El valor de estas exportaciones llegó a USD 1.805 millones, con una variación de 5,1%.

El principal incremento de los volúmenes exportados se produjo en la categoría de vino a granel, que aumentó 41% en volumen y 18% en valor, comportamiento que se vio especialmente favorecido por un bajo abastecimiento del mercado internacional, debido a una importante baja de producción en la vendimia de los principales países productores de la Unión Europea, en particular en España, que es uno de los principales exportadores de vino a granel en el mundo. Por este motivo, especialmente durante la primera mitad de 2013, se registró un aumento muy significativo de las exportaciones chilenas de esta categoría, las que finalmente llegaron a sumar poco más de 410 millones de litros, por un valor de USD 391 millones.

También en 2013 hubo un importante aumento de las exportaciones de “los demás vinos envasados” (esta categoría corresponde a vinos en envases Pet y Tetra), cuyas variaciones fueron de 30% en volumen y 6% en valor, llegando a más de 60 millones de litros y casi USD 100 millones.

Los vinos embotellados, que son los de mayor representación entre las exportaciones chilenas de estos productos, en 2013 tuvieron un pequeño descenso de 0,5% de su volumen, pero su valor aumentó casi 2%, alcanzando a USD 1.360 millones, aproximadamente. Esto significa que su precio promedio aumentó poco más de 2%, situándose esta vez en USD 3,4 por litro (USD 30,6 por caja de 12 botellas de 750 ml cada una). Este aumento del precio promedio no se explica solamente por una posible alza del valor unitario de cada marca o tipo de vino, sino que muy probablemente porque en las exportaciones chilenas de vinos están participando cada vez más los tipos de vinos de mayor calidad y, por consiguiente, de mayor cotización por unidad. Éste sería el resultado del esfuerzo de las viñas exportadoras por cambiar la imagen del vino chileno, en el sentido de que deje de ser percibido como un vino de buena calidad y precio conveniente, poniéndose más a la altura de los vinos de mayor calidad y alto precio de otros países proveedores del mercado internacional. Sin embargo, este proceso de cambio de imagen es largo y costoso y seguirá requiriendo el esfuerzo permanente de los exportadores chilenos.

En relación con el comportamiento de las exportaciones en el año en curso, puede observarse que se ha registrado una disminución de 10% del volumen total exportado de vinos y mostos. Básicamente esto se debe a una caída de casi 24% en las transacciones de vinos a granel, que se explica porque la comparación de este año se está realizando respecto a un período de exportaciones de esta categoría que fue particularmente alto. Ahora que España ha recuperado su producción y está pudiendo cumplir sus compromisos, las exportaciones chilenas de vinos a granel estarían volviendo a cierta normalidad, lo que sería la causa principal de la baja observada en esta categoría durante el presente año. Una explicación similar sería válida también para la disminución que presentan las exportaciones de “los demás vinos envasados”.

Respecto a los vinos embotellados, se sigue apreciando una evolución favorable, con incremento de 7,8% en volumen, de 9,2% en valor y de 1,4% en precio promedio. Aunque en un nivel muy inferior, puede hacerse notar el apreciable incremento porcentual que presentan las exportaciones de vinos espumosos, que en los primeros nueve meses del año en curso ya suman exportaciones por un valor

cercano a USD 11 millones. Ésta es tal vez la categoría de vinos sobre la cual se tienen mayores expectativas de crecimiento en el mercado internacional en los próximos años.

Los principales destinos de las últimas exportaciones mantienen la tradición en el sentido de que el Reino Unido y Estados Unidos siguen siendo los más importantes, no obstante que en ambos casos se observa una disminución de su participación. Sin embargo, estas disminuciones han sido compensadas por los aumentos de los restantes mercados, destacando especialmente el crecimiento que han experimentado China, Japón, Brasil, Países Bajos y Alemania.

4.1.3 Comercialización de uva para vinificación.

A pesar del incremento de existencias, la baja de producción durante la temporada 2014 permitió que la comercialización de las uvas para vinificación fuera bastante expedita y, en general, en condiciones de precios y de pago un poco más convenientes para los productores de uva que en el año anterior.

En general, cuando la relación stocks/ ventas aumenta, los precios en la vendimia siguiente tienden a disminuir y viceversa. La excepción es el año 2015, en que los precios han bajado, a pesar de que la relación stocks/ventas disminuyó. Cabe mencionar que a fines de 2014 las existencias bajaron casi 10% respecto al año anterior.

En diciembre de 2014, en términos reales son similares a los de fines de 2006 y comienzos de 2007. Se esperaba que baja de existencias contribuiría a estabilizar o mejorar los precios respecto a año anterior en igual época. Sin embargo, permanecen deprimidos.

4.1.4 Situación actual del mercado (Vendimia 2015).

a) Oferta menor a 2012 y 2013

- Baja de stocks a inicios de 2015 (-10%) respecto a inicio de 2014.
- Producción de 2015 menor que la esperada debido a sequía y altas temperaturas.

b) Demanda con incremento positivo

- Aumento del consumo interno en 2014
- Probable incremento de exportaciones en 2015, siguiendo tendencia de años anteriores.

c) Factores que están afectando el precio de la uva

- Incremento del valor del dólar: repercute principalmente en variedades de exportación. Mejora la competitividad.
- Bajo precio de inicio de temporada, especialmente en uvas para vinos de consumo masivo.

4.1.5 Estrategias para el 2015

El Ministerio de Agricultura anunció una modificación al decreto N° 464, que establece la zonificación vitivinícola y fija normas para su utilización. Esto, ante la necesidad de mejorar y adecuar las condiciones de la Denominación de Origen especial “Secano Interior”, y de disponer la inclusión de nuevas áreas y comunas asociadas a esa categoría.

La propuesta para cambiar la actual condición de los cepajes “País” y “Cinsault” surgió en el marco de la Comisión Asesora del Director Nacional del SAG en materias vitivinícolas, a fin de que dichas variedades pudieran ser comercializadas como tales en las etiquetas de los vinos, pudiendo hacer alusión a su origen geográfico, para lo cual era necesario que dichos cepajes se incluyeran en el listado de variedades de vides del Artículo 3° del Decreto N° 464 de 1994.

A partir de esto, el SAG elaboró una propuesta que considera una modificación de carácter inclusiva para los cepajes antes mencionados, para su etiquetado en vinos con Denominación de Origen, manteniendo a estas variedades circunscritas únicamente a la Denominación de Origen Especial “Secano Interior”, pero al mismo tiempo amplió el número de comunas asociadas a esta categoría.

De esta forma, la denominación de origen especial “Secano Interior”, podrá señalarse en la etiqueta seguido de la respectiva Subregión, Zona o Área vitivinícola, siempre que corresponda a vinos de los cepajes País o Cinsault y que estos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Penciahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu y Yumbel.

También podrán usar esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas de Bulnes, Curepto, Florida, Ninhue, Ñiquén, Quirihue, Ránquil, San Nicolás, San Carlos o Trehuaco, 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”.

Así se permite mejorar la comercialización de estos vinos y estimular la diversificación de productos elaborados con estas cepas para la producción de espumantes de esta zona, ampliando las condiciones de venta para los productores de uvas de esta importante y tradicional zona vitivinícola de nuestro país.

Modificación etiquetado del vino elaborado con uva de mesa

Adicionalmente, se incluye un cambio en las disposiciones que regulan el etiquetado en relación a lo dispuesto en el artículo N° 10 ter del Decreto Supremo N° 464 de 1994, donde la expresión vigente para los vinos producidos con uva de mesa para consumo fresco es “Vino de mesa”, la cual puede inducir a error al consumidor respecto de la real naturaleza y origen del producto.

Al respecto, se cambia el etiquetado de este tipo de vinos para que sean comercializados como “Vino elaborado con uva de mesa”. Lo anterior basado en el artículo 35 de la Ley N° 18.455, que establece

que en las etiquetas no podrá incluirse menciones que induzcan a error respecto al origen, materia prima o naturaleza del producto.

Finalmente, se incluye un artículo transitorio, que señala que la entrada en vigencia de esta disposición rige para los vinos producidos bajo la vendimia 2015 (que son los declarados este año) y no tiene efecto retroactivo para lo envasado anteriormente ni para los stock de vino de años anteriores a esta vendimia.

4.1.5 La cepa País en el mercado nacional

Varias e importantes viñas nacionales ya están trabajando de lleno en este rescate glorioso de la cepa País. Una de ellas es la Viña Bouchon. En sus viñedos de Mingre, pleno secano costero del Maule, en la carretera hacia Constitución, tiene parras de cepa País de más de 100 años, de secano, sin nada de riego, con raíces profundas que se nutren de suelos minerales y graníticos. Hace unos meses lanzó Canto Sur, una mezcla de País, Carignan y Carménère, todas cepas típicas de la zona. Es un vino frutal y jugoso, que acompaña muy bien pastas con salsa de carne y paellas. Otro ejemplo es Concha y Toro, con su Marqués de Casa Concha País Cinsault, elaborado con 85 por ciento de uvas país y un 15 por ciento de Cinsault. Cultivadas en la Región del Maule, las parras centenarias del viñedo País están situadas al oeste de Cauquenes. Sus suelos son de origen fluvial, arcilla roja y arena, y con exposición ligeramente hacia el norte. Por su parte, la cepa Cinsault se cultiva cerca del río Itata. La viña Las Chilcas también está teniendo un importante rol dentro del rescate de la cepa País. Single Vineyard País, está hecho con uvas cosechadas a mano.

La Viña Miguel Torres, que trabaja bajo los criterios y estándares de Comercio Justo, acaba de lanzar en Chile, el vino “Reserva de Pueblo”, como una alternativa de rescate y puesta en valor de la antigua Cepa País, que está en riesgo de desaparecer. Una iniciativa que conjuga el trabajo serio y respetuoso en Comercio Justo, hacia y en colaboración con pequeños productores y el rescate de especies en peligro, como es el caso de la Uva País. Al igual que la Viña Miguel Torres, la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla trabaja bajo los criterios y estándares de Comercio Justo y fue pionera en recatar la cepa País mediante su Línea País Mágico, donde destacan sus vinos Late Harvest, Reserva, Chicha Premium, Mistela y Licoroso.

ANÁLISIS SUSTENTABILIDAD DE SUELOS (BIODIVERSIDAD DE SUELOS)

Maule, 23 de diciembre de 2015

COD: AB-1501 A AB-1512
FACT. 633

Señores:

COOPERATIVA VITIVINICOLA LONCOMILLA LTDA.
SR. ALVARO MUÑOZ
Presente

Información de la Muestra

Número de Muestras	10 Muestras de suelo
Vegetal asociado	Vitis vinifera
Localidad	Distintos sectores (ver cuadro)
Características de las muestras	Análisis
Fecha de proceso	19 de enero al 18 de octubre de 2015

Muestras	Productor	Cultivo Actual	Variedad	Sector
AB1503	Hugo Poblete	Vid	Shyra	Villa Alegre
AB1504	Jorge Yañez	Vid	Shyra	Villa Alegre
AB1505	Julio Pinochet	Vid	Cabernet	Villa Alegre
AB1506	Tomas Laurie	Vid	Cabernet	Villa Alegre
AB1507	Elcira Recabal	Vid	País	Villa Alegre
AB1508	Armando Norambuena	Vid	S. Blanc	San Javier
AB1509	Sixto Lopez	Vid	S. Blanc	Orilla Maule
AB1510	Luis Figueroa	Vid	S. Blanc	Orilla Maule
AB1511	Pablo Tartari	Vid	S. Blanc	San Javier
AB1512	Roberto Garcia	Vid	País	San Javier

Extracciones

Como se puede apreciar en el cuadro anterior, existe una gran variabilidad de poblaciones de nemátodos, sin embargo la gran mayoría son nemátodos no fitoparásitos, e inclusive muchos de ellos son nemátodos depredadores como los *Momonchidae*, presente en casi todas las muestras, y quienes se alimentan de otros nemátodos muchos de ellos fitoparásitos, se encuentran presente también nemátodos bacteriófagos que se alimentan de bacterias como los *Rhabditoide*, nemátodos *Fungivoros* que se alimentan de hongos como los *Aphelenchoides* e incluso nemátodos que se comportan como entomopatógenos como los *Panagrolaimoide*, ejerciendo un control sobre larvas de insectos. Existen también nemátodos fitoparásitos pero en bajas poblaciones que no significan problemas de daño económico.

Análisis Comunitario

Muestra	Productor	Índices ambientales				Índice Fitopatológico	Clasificación (Estado)	Actividad Biológica			
		H (0-1)	Mi (0-4)	Riqueza sp	Biomasa total (g C/Ha)			Importancia de la MO (%)	Importancia a la planta (%)	Dominancia de HONGO (%)	Dominancia de BACTERIA (%)
AB1503	Hugo Poblete	0,688	1,5	3,0	16,8	0,0	B	53,4	46,6	17,1	82,9
AB1504	Jorge Yañez	1,037	3,0	4,0	225,0	12,5	C	2,7	97,3	100,0	0,0
AB1505	Julio Pinochet	0,728	3,4	3,0	130,0	0,0	C	65,4	34,6	100,0	0,0
AB1506	Tomás Laurie	0,597	1,8	3,0	26,4	0,0	B	37,4	62,6	13,4	86,6
AB1507	Elcira Recabal	0,827	2,8	3,0	172,2	12,4	B	4,3	95,7	0,0	100,0
AB1508	Armando Norambuena	1,057	1,1	6,0	182,1	7,7	B	23,3	76,7	10,9	89,1
AB1509	Sixto Iopez	0,713	3,1	3,0	128,4	0,0	C	68,7	31,3	100,0	0,0
AB1510	Luis Figueroa	0,938	2,5	4,0	196,0	8,3	B	11,9	88,1	0,0	100,0
AB1511	Pablo Tantiari	1,134	2,2	4,0	292,2	16,7	B	9,6	90,4	0,0	100,0
AB1512	Roberto García	1,542	2,3	4,0	192,0	15,3	B	11,1	88,9	0,0	100,0

MI: Índice de Madurez indica estado de la sucesión del suelo (0 = campo viejo, 4 climax sucesional)

H: Índice de Diversidad de Shannon Weiber (Riqueza y equitatividad de especies).

Proporción fitoparásitos: Índice de Nemátodos Parásitos de Plantas (Nemátodos fitoparásitos/nematodos total).

Importancia % MO: Proporción en que la actividad biológica está regulada por la materia orgánica del suelo, es inversa a la importancia de las plantas o cultivos presentes.

Dominancia de Hongos (%) / Bacteria (%): La Proporción de la importancia relativa de las comunidades de hongos y bacterias en el ciclo de nutrientes en el suelo.

Descripción del estado del suelo

Clasificación	Índice ambiental	Fitopatológico A patógenos*	Actividad biológica			
			Fertilidad	C/N	Importancia % MO	Ciclaje dominado por:
A	perturbado	conductivo	desbalanceado	baja	baja	bacteria
B	madurando	regulado	balanceado	baja	media	balanceado
C	maduro	supresivo	fértil	alta	alta	hongos
D	degradado	conductivo	pobre	media	muy baja	hongos

*: **Conductivo**= Comunidad predisponente a aparición de patógenos; **Regulado**= las poblaciones de patógenos presentes deberían mantenerse en el nivel actual; **Supresivo**= bajo riesgo de aparición de patógenos.

SECTOR A

SECTOR B

AB-1503
AB-1506
AB-1507
AB-1508
AB-1510
AB-1511
AB-1512

SECTOR C

SECTOR D

AB-1504
AB-1505
AB-1509

SECTOR A: Las muestras presentes en el cuadrante A, presentan un suelo perturbado y conductivo lo que lo clasifica como un suelo predisponente a la aparición de fitoparásitos. Presenta una baja dependencia de la materia orgánica y predominancia de actividad bacteriana. Los microorganismos patógenos se encontrarán más predispuestos a infectar las plantas, dado la baja importancia de la materia orgánica. Es un suelo con una fertilidad desbalanceada y una baja relación carbono/nitrógeno.

SECTOR B: Estas muestras presentan suelos en proceso de maduración, con un MI medio, lo que indicaría que está en proceso de recuperación de una perturbación. Presentan una dependencia media a la materia orgánica lo que indica un equilibrio de la actividad microbiológica del suelo y un ciclaje balanceado entre hongos y bacterias presentes.

SECTOR C: En este sector se encuentran las muestras que presentaron suelos maduros y supresivos por lo que presentan un bajo riesgo a la aparición de fitoparásitos. Son suelos fértiles y con una alta importancia de la materia orgánica para la actividad microbiológica, limitando su actuar hacia las plantas, sin embargo, presentan un ciclaje dominado por hongos.

SECTOR D: Estos suelos se presentan en proceso de degradación, conductivo a patógenos por lo que son predisponentes a la aparición de éstos. Son suelos con una baja fertilidad y una muy baja importancia de la materia orgánica, por lo que la actividad microbiológica actuará más directamente con las plantas, con el riesgo de infecciones por parte de microorganismos fitopatógenos. Presentan predominancia de hongos.

De acuerdo a lo anterior y a los resultados obtenidos, las muestras de los predios de Hugo Poblete, Tomas Laurie, Elcira Recabal, Armando Norambuena, Luis Figueroa, Pablo Tartari y Roberto Garcia, se encuentran en el "Cuadrante B", es decir son suelos en un proceso de maduración, típicos de cultivos con alta tasa de perturbación, pero con buena disponibilidad de recursos, con un equilibrio en la actividad microbiológica y una importancia media de la materia orgánica en ella. En el caso de la muestra del predio de don Hugo Poblete, el suelo aunque la proporción de fitoparásitos es bajas, y la importancia de la materia orgánica es alta, esta se debe más a un enriquecimiento externo, que a la presencia de una estructura comunitaria propia. En el caso de la muestra del predio de don Tomas Laurie, se trata de un suelo en que aunque no hay presencia de nematodos fitoparásitos, existe una alta preponderancia de fuente de recursos externos. La muestra del predio de Armando Norambuena, presenta un suelo con una proporción de fitoparásitos baja y es un suelo en que la actividad microbiana, se debe más a un enriquecimiento externo, que a la presencia de una estructura comunitaria propia. Esto indica que más que un aporte de materia orgánica, estos suelos requieren disminuir las perturbaciones, que pueden estar asociadas a periodos de baja disponibilidad de agua, cambios fuertes de temperatura o sobre laboreo, al disminuir estas perturbaciones, se esperaría que el suelo, incrementara su estructura comunitaria, generando así un sistema con menores perdidas de nutrientes y que debería transmitir condiciones menos estresante a las plantas.

Las muestras de los predios de Jorge Yañez, Julio Pinochet y Sixto López, son suelos que se encuentran en el "Cuadrante C", es decir suelos maduros, supresivos a fitopatógenos, de buena fertilidad, relación C/N y una alta importancia de la materia orgánica. La muestra del predio de Jorge Yañez presenta un suelo maduro, en excelente condición ecológica de funciones y resiliencia aunque hay presencia de nematodos fitoparásitos del genero Meloidogine, hay poca probabilidad de incremento de las poblaciones. El caso de las muestras del predio de Julio Pinochet y Sixto López, presentan un suelo maduro, en excelente condición ecológica de funciones y resiliencia con ausencia nematodos fitoparásitos. Es necesario que en estos suelo, evitar ocasionar perturbaciones, y mantener una fertilización equilibrada, además deberían

poseer una mayor facilidad para responder a fertilización basada en compuestos organicos y en poder incorporar restos de poda.

Laboratorio
Diagnóstico Fitopatológico y Nematológico
Fitonova SpA

NOTA: El análisis ha sido efectuado sobre la muestra vegetal recibida en el Laboratorio de Diagnóstico Fitopatológico y Nematológico de Fitonova SpA. Este laboratorio no se responsabiliza de la representatividad de las muestras analizadas en relación al problema que se consulta.