

**PROGRAMA CAPTURA TECNOLÓGICA
FIA A-142**

***MISIÓN TECNOLÓGICA EMPRESARIAL VITIVINÍCOLA
EN FRANCIA Y ESPAÑA***

COELEMU, ENERO 1999.

FORMULARIO A-II
INFORME TECNICO FINAL
SUBPROGRAMAS GIRAS TECNOLOGICAS

1. IDENTIFICACION DE LA PROPUESTA.

- 1.1. Título de la propuesta: MISION TECNOLOGICA EMPRESARIAL VITIVINICOLA A EUROPA
 1.2. Patrocinante: INST. DE DESARROLLO AGROPECUARIO /INDAP)
 1.3. Responsable de la ejecución: MARCELO E. JELVES AZOCAR
 1.4. Participantes :

	NOMBRE	RUT	TELEFONO	DIRECCION POSTAL	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1	Edita Fuentealba Rifo		511955	Guarilhue s/n, Coelemu	Kinesióloga	
2	Fabián Mora Reyes		510033	Salida Norte s/n, Coelemu	Ingenierop Agrónomo	
3	Rubén Castillo V.		510033	Salida Norte s/n, Coelemu	Técnico Agrícola	
4	Candelario Hinojosa F.		511695	Salida Norte s/n, Coelemu	Agricultor	
5	Luis Neira H.		374415	Salida Norte s/n, Coelemu	Agricultor	
6	Juan Ledesma Figueroa		510033	Gamero 446, Chillán	Ingeniero Agrónomo	
7	Jaime Ramirez Rozas		259086	Angol 289, Dpto. D, Concepción	Médico Veterinario	
8	Liliana Baeza Muñoz		510033	Nueva Errazuriz 117, Cauquenes	Ingeniero Agrónomo	
9	Pedro Fuentealba Risopatron		511892	Salida Norte s/n, Coelemu	Técnico Agrícola	
10	Germain Fuentealba R.		510166	Salida Norte s/n, Coelemu	Agricultor	
11	Gabriel Galleguillos Palma		482344	García Hurtado 456, Lomas de San Andres, Concepción	Estudiante Leyes	
12	Pablo Bugman Burzio		511777	Fundo Las Pataguas s/n	Ingeniero Civil Mecánico	
13	José Neira Figueroa		374415	Guarilhue Alto, Coelemu	Agricultor	
14	Marcelo Jelves Azócar		511362	Manuel A. Matta 182, Coelemu	Ingeniero Agrónomo	

2. ASPECTOS TECNICOS

2.1. Resumen Itinerario

ITINERARIO PROPUESTO			
FECHA	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR (Institución/Empresa)
02/12	Visita Feria Sitivitech	Conocer teccologias de punta	Bordeaux
03/12	Fabrica Maquinaria Agricola (Vendimiadora) BOBARD	Conocer tecnología de Producción	Beaune
03/12	Visita planta elaboradora de vinos, Bourgognes Michel Picard	Conocer procesos productivos de elaboración de vinos. Conocer gestión de la empresa	Chagny
04/12	Visita pequeños productores de uvas y vinos finos e bourgognes en Domaine Tollot y Domaine Naudin	Conocer manejos de variedades finas	Chorey de Baune Magny les Villers
04/12	Visita Instituto de Investigación	Internalizar las experiencias e investigaciones realizadas por el Instituto	Bourgogne
05/12	Salida a terreno en la comuna vitivinícola de Pernard Vergelesses	Conocer y apreciar la Denominación de Origen de la comuna	Pernard Vergelesses
05/12	Visita asociación caritativa productora de vinos	Conocer organización de empresa productora de vinos	Beaune
07/12	Visita Cave Coopérative St. Geniès	Conocer equipamiento y funcionamiento de una sociedad cooperativa	St. Geniès des Mourgues (Hérault)
07/12	Visita Caves de Sieur	Conocer proceso de producción de vinos efervescentes	Limoux
08/12	Visita Société JeanJean	Conocer empresa comercializadora y su sistema de comercialización de vinos.	St. Félix de Lodez (Hérault)
08/12	Visita Société Skalli Fortant	Conocer empresa comercializadora y abastecimiento de 150 productores	Sète (Hérault)
09/12	Reunión con Sr. Joel Castagny en Hotel, Directeur del Comité interprofesional de vinos de Languedoc	Conocer la Legislación de Denominación de Origen	Montpellier
09/12	Visita "Institut des produits de la vigne", ENSA-INRA	Conocer estrategias de investigación en el campo de viñas y vinos.	Montpellier
09/12	Visita 'Station INRA de Pech-Rouge'	Conocer estación experimental de numerosas tecnologías y nuevos procesos	Gruissan
11/12	Visita Consejo Regulador de Denominación de Origen, Cariñena.	Conocer la Legislación de Denominación de Orogen	Cariñena
11/12	Visita productores de Cariñena	Conocer la situación del sector vitivinícola de España.	
12/12	Visitas cooperativas miembros de CCAE	Conocer sistemas cooperativos de gestión agrícola, conocer sistemas de producción.	

ITINERARIO REALIZADO (se debe justificar en caso que existan cambios entre lo realizado y lo propuesto)			
FECHA	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR (Institución/Empresa)
02/12	Visita Feria Sitivitech	Conocer tecnologías de punta tanto en la producción de uvas, como en la elaboración de vinos	Bordeaux
03/12	Visita pequeños productores de uvas y vinos finos y bourgognes en Domaine Tollot y Domaine Naudin	Conocer manejos de variedades finas	Chorey de Baune Magny les Villers
04/12	Visita planta elaboradora de vinos, Bourgognes Michel Picard	Conocer procesos productivos de elaboración de vinos. Conocer gestión de la empresa	Chagny
04/12	Visita Instituto de Investigación Jules Guyot	Internalizar las experiencias e investigaciones realizadas por el Instituto	Bourgogne
05/12	Salida a terreno en la comuna vitivinícola de Pernard Vergeleses	Conocer y apreciar la Denominación de Origen de la comuna y sistema de manejo de viña.	Pernard Vergeleses
07/12	Visita "Institut des produits de la vigne", ENSA-INRA	Conocer estrategias de investigación en el campo de viñas y vinos.	Montpellier
07/12	Visita Société Skalli Fortant	Conocer empresa comercializadora y abastecimiento de 150 productores	Sète (Hérault)
08/12	Visita Cave Coopérative de Montpeyroux	Conocer equipamiento y funcionamiento de una sociedad cooperativa	Montpeyroux
08/12	Visita Société JeanJean	Conocer empresa comercializadora y su sistema de comercialización de vinos.	St. Félix de Lodez (Hérault)
09/12	Visita 'Station INRA de Pech-Rouge'	Conocer estación experimental de numerosas tecnologías y nuevos procesos	Gruissan
09/12	Visita Caves de Sieur d'Arques	Conocer proceso de producción de vinos efervescentes	Limoux
11/12	Visita Museo-Consejo	Conocer la Legislación de Denominación de Orogen	Cariñena
11/12	Visitas cooperativas miembros de CCAE	Conocer sistemas cooperativos de gestión agrícola, conocer sistemas de producción.	Cariñena
11/12	Visita productores de Cariñena	Conocer la situación del sector vitivinícola de España.	Cariñena
11/12	Visita en terreno de viñas y viñedos de la D.O.	Sistema de conducción y manejo de viñedos.	Cariñena

2.2. Detalle por actividad del itinerario.

Fecha: 02/12/98

Lugar (Ciudad e Institución): Bordeaux, Feria Sitevinitec

Muestra de tecnología relacionada con la viña y el vino. Existe gran similitud de tendencias en relación al mercado chileno, por ejemplo en el uso de acero inoxidable, automatización de las vendimias, conducción controlada de las fermentaciones, etc..

No obstante, ya se observan en este punto algunas diferencias, tales como el uso de fibra de vidrio en estanques de vinificación y guarda, lo que es prácticamente desconocido en Chile.

Destaca también que existe una cultura en la elaboración de vinos tintos, en especial en el manejo de los orujos durante las fermentaciones, remontajes y descubados mecanizados. Otros

sistemas ya conocidos en Chile son bastante difundidos tales como las cubas isotérmicas, estabilizadores continuos, giropallet, intercambiadores de calor y otros. Existe una gran gama de tamaños y modelos de los equipos, pudiendo satisfacer desde un pequeño vinificador hasta una bodega de escala industrial.

En esta feria se presentan los principales exponentes de empresas de servicios, materiales neológicos, embotelladores, productos fitosanitarios, maquinaria agrícola, etc., donde también se imparte información sobre las investigaciones que realizan las principales universidades e institutos del vino.

Fecha: 03-12-1998

Lugar (Ciudad e Institución): Dijón, Domaine Tollot Beaut,

La visita a la Viña Domaine Tollot Beaut, fue dirigida por la Srta. Natalie Tollot.; es una empresa de tipo familiar y posee 22 Hás de Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir principalmente lo que se considera una superficie grande, ya que, el promedio en la zona es de 5- 7 Hás y corresponde a la D.O.C(denominación de origen controlada), Burgogne.

La empresa participa en la producción primaria, vinificación y comercialización. Con respecto a este último punto cabe mencionar que exportan el 60% de su producción principalmente a Europa, Suiza , EEUU, Inglaterra y parte de Asia , el porcentaje restante esta destinado a clientes particulares abastecidos por una pequeña red de distribuidores.

El manejo de los viñedos esta realizado en base a la experiencia vinícola, poseen un marco de 1.0 x 0.9 mts, lo que determina una densidad de 11.000 plantas/há con una producción de 3.000-4.5000 lt, las plantas son adquiridas en viveros, la legislación prohíbe regar los viñedos ,ya que, las condiciones climáticas se consideran suficiente aporte de agua para así mantener la calidad de la Denominación de Origen.

Los controles fitosanitarios son reducidos, ya que, existe una gran preocupación por la contaminación ambiental.

Finaliza la visita con una degustación de vinos varietales donde se explica los niveles de apelación de origen controlada y el proceso de vinificación y guarda.

Fecha: 04-12-1998

Lugar (Ciudad e Institución): Dijón, Burgognes Michel Picard

Se visitó la planta elaboradora de vinos de un particular, dirigida por el enólogo de la empresa, quien realizó una reseña de ésta, haciendo mención a sus 100 hás de viñedos propios de los cv. Chardonnay, Aligote y Pinot Noir (50%). La producción es de 30.000.000 Lts al año, de los cuales el 30% se exporta principalmente a EEUU, Canada, México, Brasil, Argentina y países nórdicos.

La función de esta empresa es comprar producciones de bodegas familiares lo que denota la calidad homogénea de sus mostos, los cuales se envejecen, tratan, estabilizan, filtran y embotellan grandes volúmenes de vinos con apelación de origen controlada (A.O.C.), vinos Village y vinos tipo país (de mesa). Para esto cuenta con una planta casi en su totalidad en acero inoxidable y un cierto volumen en barricas de envejecimiento. Finaliza la visita recorriendo las dependencias del laboratorio, donde se procesan 100 muestras al día y se realizan los controles de entrada y salida de productos.

De los vinos degustados destacan los de la cepa Garnacha tinta y Chardonnay fermentado en madera el cual tiene AOC de Premier Cru , dichas denominaciones estan en directa relación con la topografía, tipo de suelo, región y producción (ver anexo de publicaciones técnicas).

Fecha: 04-12-1998

Lugar (Ciudad e Institución): Dijon, Institut Jules Guyot

Persona contacto: Mma. Dominique Peyron Fono 33 (0) 380396193 Fax 33 (0) 380396265

Actividad: Se visita el Instituto Universitario de la Viña y el Vino , este posee una inversión de 25 millones de francos de los cuales 20 millones fueron aportados por el Consejo Regional de Borgoña y el resto por el Gobierno Central, tiene doble propósito: Educación e Investigación y es el nexo principal de los viñedos de la Borgoña.

Se hace mención al GIST, que involucra a altos académicos y sus funciones son coordinar las políticas vinícolas de la Borgoña, coordinar investigaciones, difundir sus resultados e intercambiar información con otras regiones vitivinícolas.

El Director del instituto hace mención a la duración y programas de cada titulo que allí se imparte: Diplomado en Química y Biología, Diplomado nacional de Enología, Diplomado en Cultura al vino, Licenciado en Ciencias del Vino, en enología, etc.

Los laboratorios participan activamente en proyectos con otras organizaciones y encuentran dirigidas sus investigaciones a:

Técnicas de micropropagación

- Aislar y estudiar genes resistentes a Botritis
- Aumentar la fertilidad de los individuos .

Constituyentes químicos del vino.

- Control total de la fermentación alcohólica
- Interrelación entre alcoholes y fermentación malolactica
- Aislación y estudio de los principales compuestos aromáticos en Pinot Noir y Chardonnay

Se visita la cava de esta institución y se degustan vinos producidos en las parcelas del instituto, que destacan por tener una acidez superior a nuestros vinos.

Fecha: 05-12-1998

Lugar (Ciudad e Institución): Dijon, Pernard Vergelesses.

Salida a terreno y recorrido del sector mostrando el sistema de conducción y de poda de la viña, además de dar a conocer el sistema de denominación de origen controlada. Suelo característico del tipo pedregoso, originario de sedimentaciones marinas y el clima característico del tipo mediterraneo.

Fecha: 05/12/98

Lugar (Ciudad e Institución): Dijon, Domain Dubois,

Empresa Familiar que involucra 3 generaciones, dedicada a la producción de vinos A/C Burgogne, desde Premier Cru hasta Village. La anfitriona Srta Beatrice Dubois hace mención a las

22 hectáreas que poseen con 19 apelaciones concentradas en Regionales y Villages y en su minoría Primer Cru y Gran Cru.

Destaca aquí el manejo tradicional de los mostos, utilizando lagares abiertos, realizados en acero al carbono esmaltado (no obstante equipados con doble camisa de refrigeración), realizándose los descubes en forma manual y junto a los remontajes se efectúan pisoneos de los sombreros varias veces al día. No se utilizan mas levaduras que las nativas de la uva, razón a la cual es atribuible la acidez volátil incipiente que se presenta en todos lo vinos. Aun así, cuentan con estanques de fermentación horizontales para la fermentación de vinos tintos y blancos, equipados con aspas que invierten el sombrero varias veces al día en forma mecánica y automática. Cuentan con una prensa neumática y su propia línea de envasado, taponado, encapsulado y etiquetado, además de cubas isotérmicas para la estabilización y filtros adecuados a la línea.

La sala de fermentación y guarda son climatizadas, esta última esta equipada con barricas de roble francés de las cuales se maneja un porcentaje nuevo y uno antiguo que se va renovando año a año.

Cabe destacar que en forma independiente de la calidad intrínseca del vino, este lleva predeterminado desde su origen (el viñedo), el nivel de clasificación que tendrá y por lo mismo el tramo de precio al cual podrá acceder.

Fecha: 07/12/98

Lugar (Ciudad e Institución): Montpellier, Les coteaux de Languedoc.

Persona contacto: J.P. Granier Fono 33 (0) 467060444

Languedoc abarca desde la cataluña Francesa hasta el Rhone, existe limitación de la producción y variedades de uva a producir para acceder a la A.O.C, las principales variedades utilizadas son Carignan, Garnacha negra, Cinsault, Syra y Garnacha blanca.

Cabe destacar el uso de la cepa cinsault, la cual es principalmente utilizada para los vinos rosados, no obstante poder usarse también en mezclas para los vinos tintos, siempre utilizando prácticas culturales que suplan lo que no da el clima, es decir, el bajo rendimiento de no mas de 40 hectólitros/ha es consecuencia directa del medio ambiente.

Se hace notar el concepto de denominación de origen, el que hace hincapié en que la calidad del vino no tiene que ver con la apelación, mas bien la apelación es un asunto de tipicidad, ya que, a menor rendimiento, mayor tipicidad y por lo tanto mayor precio.

Fecha: 07-12-1998

Lugar . (Cuidad e institución): Montpellier, Société Skalli-Fortatn de France.

Persona contacto: M. Larramona Fono 33 (0) 467467000

Centro de producción y comercialización de vinos de alto nivel, altamente tecnificado. Característico de ellos es el alto grado de venta de su producto al extranjero. Además sus instalaciones estan adaptadas para la visita de personas ya que cuentan con un sistema de vitrinas desde las cuales se puede ver todo el sistema de embotellado de la producción.

Fecha: 08-12-1998

Lugar (Ciudad e Institución): Montpellier ; Cooperativa Montpeyroux

Persona contacto: M. Pelat Fono 33 (0) 467966108

Funciona desde 1950, siendo de las ultimas cooperativas organizadas en Francia en el proceso que comenzó en 1901 y cuyo objetivo era enfrentar una crisis vitivinícola y de paso mantener la población rural. Abarca actualmente 750 hectáreas de viñas, repartidas en 250 viñateros. El 60% de la producción es de A.O.C y el restante 40 % es vino de mesa o vino país. La comercialización se realiza tanto en el mercado nacional como en el extranjero. La ley de A.O.C exige que utilicen mezclas, esto permite crear vinos con el aporte de distintas cepas, estos aportes pueden ser en aroma, estructura, fineza. Aquí la variedad cinsault se utiliza para vino rosé principalmente y mezclas.

La zona se caracteriza por ser árida y poco irrigable, suelos calcáreos y pedregosos, produciendo en promedio 4500 lts/ha. La cantidad de uva que aporta cada socio depende de la cantidad de acciones que haya adquirido, la remuneración se efectúa en diferido a la venta en el caso de los A.O.C y en los vinos país se paga en el año. El contrato de vendimia obliga a utilizar un tipo de cepa, grado, fecha de entrega y compromete el sistema de castigos, por ejemplo: un grado menos del limite es castigado con un grado menos extra.

Los productores pueden llegar a ganar entre 29.000 y 35.000 fr/ha y los costos asumidos desde el establecimiento hasta que entra en producción (3 años) asciende a 17 millones de Francos.

Esta bodega cuenta con una capacidad de almacenaje de 80.000 hl. Elabora 37.000 de los cuales 7000 son vendidos en la misma bodega.

La planta embotella entre 400000 a 500000 botellas /año, el resto se trabaja a granel.

Fecha: 08-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución): Montpellier, Sociedad JeanJean.

Persona Contacto: Madame Bruguier Fono 33 (0) 467888000

La visita es dirigida por la Sra Catherine Bruguier , relacionadora pública, quien nos habla de la historia de esta empresa, destacando que es funciona desde 1870 es de tipo familiar(5 generaciones) , comercializan vinos de la región de la región de Langedoc en 50 paises , EEUU, Africa, Argentina, Brasil, Las Antillas y otros.

Posen 2 plantas de elaboración y un especialista en envejecimiento, además de una planta en Napovalle, su producción es de 80 millones de botellas/ año, 20% es comercializada a granel y el resto esta dirigido a supermercados..

Existen 3000 referencias de productos distintos, orientados a un mercado que habitualmente no consumen vino.

Debido a que utilizan vinos de toda la región poseen nombres distintos a la AOC, no obstante también realizan elaboración, embotellado en la propiedad, mediante camiones habilitados con líneas completas, lo que permite utilizar la AOC, agregando " Embotellado en la propiedad".

Cuentan con tres líneas de envasado con capacidades de procesar 6000 - 10000 botellas por hora, también se envasa en Bag- in- Box de 3-5 y 10 Lts, poseen una fabrica de botellas plásticas con una caducidad de un mes, el tiempo de respuesta para un pedido es de una semana, manteniendo un stock de 8 millones de botellas en bodega climatizada a 16 °C..

Fecha: 09-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución): Montpellier INRA

Persona Contacto: J.C. Boulet Fono 33 (0) 468494400

INRA, es un establecimiento publico que trabaja con 800 profesionales en toda Francia, 100 de ellos enólogos. El 'Institute de produits de la vigne' consta de una estación experimental y laboratorios en Montpellier.

Se recorren plantaciones conducidas en cabeza (Garnacha) y ensayos de campo donde se prueban distintos sistemas de conducción Espaldera (1 x 2 mts) y Lira (1 x 3 mts) con el objeto de potenciar las características organolepticas de las cepas.

El trabajo enológico se divide en varias secciones: Unidades de aromas, unidad de polifenoles y sacáridos, Fermentación y Bioquímica de la uva y madurez

Bodega: ensayos de técnicas de vinificación como maceración carbónica y otras maceraciones especiales, realizan maceración de equipos : Cubas inteligentes que sirven tanto para vinos tintos, mediante microoxigenación de lías.

También se evalúa el método Flash - Detente, que consiste en que una corriente de vapor calienta la vendimia a alta presión y luego al liberarla se produce una explosión celular, lo que origina una ruptura de las paredes celulares entregando una mayor cantidad de polifenoles y taninos.

Fecha: 09-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Sieur d" Arques

Persona Contacto: M. Castan Fono 33 (0) 4068746300

Se visita la bodega Cooperativa compuesta por 600 viñateros , principalmente producen vinos espumosos de Chardonnay, Mozal y Chenin. el 50-60 % de la producción se procesa como efervescente y el resto es botella varietal o a granel.

Producen vino varietal con A/C Limoux, que involucra a 40 pueblos con aproximadamente 2000 Hás, utilizan uvas provenientes de 4 sectores con diferencias climáticas , lo que origina distintos niveles de precocidad.

Como cooperativa poseen un fondo de reserva en caso de emergencias climáticas , la remuneración se realiza a plazo fijo / Há , el que se evalúa cada año.

La vinificación sigue el curso normal para los vinos blancos varietales, maceración prensados suaves, temperatura controlada, excepto en los de A/C que los obligan a no despalillar. Se explica el proceso de elaboración de vinos espumantes , haciendo referencia a que una vez terminada la fermentación se estabiliza con filtro con tierra , luego en la botella se agrega azúcar, terminada la fermentación se deja con las borras por 6- 12 meses según el vino, luego se procede al desborre ubicando las botellas en giropallet, que realizan el movimiento necesario para sacar las borras al gollete de la botella y posteriormente retirarlas con frío.

La empresa cuenta con profesionales del agro que se preocupan de apoyar a los agricultores en manejo fitosanitario, cartillas divulgativas, alerta en caso de enfermedades y dar cursos de capacitación.

Fecha: 11-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Museo Consejo

Persona Contacto: Beatriz Barberia, Fono 34 (0) 976620084, Fax 34(0) 976621107

La visita consistió en una exposición a cargo de el Sr. Miguel Angel Mainá, donde se dió a conocer la razón de porqué existe el Consejo de regulación de origen, siendo el objetivo mejorar la imagen y proteger los vinos de calidad dentro de las normativas que involucra la denominación (características, logos, etc). Esta Denominación involucra a 4000 viticultores, y las principales variedades producidas tintas corresponden a la Cariñena, Juan Ibañez, la Tempranillo y la recién incorporada Cabernet Sauvignon destinada a mezclas, y entre las blancas tenemos Garnacha Blanca y Moscatel Romano.

Se realiza un recorrido por el museo, que esta habilitado en. una antigua bodega, construida en 1918 y adquirida por la DOC en 1991, aquí se exponen las principales pasajes de la historia vitivinícola Cariñena, antiguas maquinarias utilizadas en la vendimia y cultivo del suelo, salas de exposición de vinos pertenecientes a bodegas de la zona Cariñena, bibliotecas , centro de información, salas de cata, etc. Además se dan a conocer aspectos de una fiesta típica de la zona que comenzó en la década del 50 y a partir de 1960 el Gobierno Aragonés decide hacer coincidir el día de la provincia con esta fiesta, con el objeto de explotar turísticamente la región. Durante esta actividad se realiza un tour en el tren del vino que termina con una degustación de vino en la fuente de la ciudad. La cata para la zona Cariñena, se resume en la frase “ Beber es salud, saber beber es ciencia y hablar de ello es arte”

Fecha: 11-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Bodega San Valero

Persona Contacto: Beatriz Barberia, Fono 34-976620084, Fax 34-976621107

Bodega donde se visita la sección de envasado y envejecimiento de vino, no se pudo obtener mayor información debido a que no estaba la persona idónea. Cabe señalar que poseen una fuerte incursión de vinos jóvenes y su slogan es “Saber vivir , saber beber”

Fecha: 11-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Grandes Vinos y Viñedos

Persona Contacto: Beatriz Barberia, Fono 34-976620084, Fax 34-976621107

Grandes Vinos y Viñedos es una sociedad anónima integrada por 4 cooperativas, 3 bancos y el gobierno de Aragón, capital social de 165.000.000 pesetas. Se formó para solucionar el problema de comercialización, debido a que las decisiones a nivel de cooperativas eran muy lentas, su objetivo es dar el valor agregado al producto (envasando). Poseen 5000 Hás de viñedos propios con una producción de 22 millones de uva y una capacidad en sus bodegas de 15.000.000 Lts , de esta producción 60% es vino tinto, 30% blanco y 10% rosé, exportándose el 60% y el 40% restante es consumo regional. Poseen bodegas de acero inoxidable dotadas de un sistema de control de la temperatura de fermentación, plantas embotelladoras, y naves de crianza con barricas bordolesas de roble americano y roble limousin francés, completando el vino su proceso de reposo para mantener la calidad del vino, posteriormente se visitan 2 cooperativas socias productoras de vino a granel .

Fecha: 12-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Bodega Solar de Urbezo

Persona Contacto: Beatriz Barberia, Fono 34-976620084, Fax 34-976621107

Visita a bodega del Sr Santiago García , productor individual desde 1995, quien posee 100 Hás de viñas procesadas con un alto nivel tecnológico, debido a que tanto la recepción, prensado, elaboración y envasado esta provisto de una linea completa de acero inoxidable y la crianza se realiza en barricas de roble americano y francés.

La producción, tanto a granel como botella, esta orientada principalmente al mercado externo, aparte de los cepajes tradicionales introdujo cultivares finos como: Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay, con los cuales realiza mezclas que han tenido una muy buena aceptación en el mercado, orientado a vinos jóvenes y de crianza.

Se realiza una cata dirigida de los vinos que produce, destacando un vino elaborado en base a los cv. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y la incorporación de 10% de Chardonnay para dar aromas frescos al producto final.

Fecha: 12-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Bodega Manuel Moneva

Persona Contacto: Beatriz Barberia, Fono 34-976620084, Fax 34-976621107

Visita a bodega del Sr. Manuel Moneva, productor tradicional, heredera de 5 generaciones, se recorren las líneas de producción , elaboración y comercialización de vinos, esta última esta prácticamente asegurada , debido a que posee una cartera de clientes respaldada por su tradición y los mejoras a nivel tecnológico que ha ido creciendo, en la medida que la capitalización se lo ha permitido creando así un vino de calidad Finaliza la visita con una degustación de vinos frescos y de guarda.

Fecha: 12-12-1998

Lugar . (Ciudad e institución) Cariñena , Consejo Regulador

En esta visita un agrónomo de la institución nos hace un recorrido por los viñedos de la zona, los cuales corresponden principalmente a las variedades como Garnacha, Cabernet Sauvignon, Macabeo y Mazuela también llamada Carignan, se encuentran sobre suelos pedregosos, bien aireados, conducidos en espaldera y en cabeza , poseen riego tecnificado (goteo), y las producciones se encuentran reguladas por el CDO.

2.3. Especificar el grado de cumplimiento del objetivo general y de los específicos.

La política de denominación de origen y la apelación de vinos características de diferentes zonas confirma la tradición e identificación de variedades en Francia y España, lo cual es vendido como parte de su imagen corporativa. Desde este punto de vista esta gira aporta un elemento clave, la cual es la oportunidad de trabajar una imagen con los elementos principales de la variedad única que entrega la Moscatel de Alejandría, lo que sumado a tecnología de punta le otorgaría un sello de identidad propia, ausente actualmente y que reclaman los vinos chilenos en general.

El tema de “ productos biológicos”, ya sea en función de vinos orgánicos o por la eliminación o disminución de prácticas culturales con productos químicos que atenten contra el medio ambiente cobra relevancia, en este sentido, la practica de cero labranza en viñas de la zona, reafirma la estrategia conservacionista que la empresa sustenta hoy en día . Desde el punto de vista de la estrategia de marketing, en mediano y largo plazo debería ser una característica a explotar de las futuras exigencias de los mercados consumidores.

Un tercer elemento a rescatar dice relación con el desarrollo organizacional alcanzado por las zonas geográficas en Francia . Este desarrollo , de acuerdo a lo expresado por los anfitriones , obedecía a una forma de enfrentar un periodo de crisis , lo cual motivo la creación de cooperativas . El punto a rescatar sería el desafío constante de comprometer e identificar a socios y productores de la comuna con la Agrícola Guarilhue, de manera de levantarla como organización que representa el desarrollo vitivinícola de la zona.

La relación proveedores- Empresa, se encuentra muy desarrollada en términos de compromisos de entrega , fijación de pagos o liquidaciones , control de calidad predial. Si bien los sistemas son distintos, se rescata la relación de transparencia y calidad en las reglas, lo cual se deduce se ha logrado con el paso del tiempo y en la medida que el negocio ha sido rentable para todos productores y empresa, desde este punto de vista la gerencia y el equipo técnico debe privilegiar un constante mejoramiento en la relación con sus proveedores , lo que implicará una mejor inserción de estos en la empresa, atraer futuros proveedores y en definitiva mejorar la gestión operativa

Un elemento central , se puede resumir en el concepto de calidad total a la que debe apuntar la empresa en todas sus áreas (tanto técnicas como operativas) , de manera de optar a mercados altamente competitivos con un producto diferenciado , característico , con un manejo adecuado de la imagen corporativa (botellas, etiquetas , oficinas, manejo de bodegas, sala de degustación) sustentable en el tiempo.

El concepto de calidad abarca no solo una imagen sino el resguardar una calidad supervisados por organismos externos de acuerdo a las normas ISO 9000 e ISO 9002 , que involucran tanto aspectos productivos (Higiene, presentación ,etc) como anexos como: Impacto ambiental , manejo de residuos, etc.

Cabe destacar el nivel de investigación, de alto nivel ,donde se estan probando continuamente nuevas tecnologías que puedan aplicarse en caso de cambiar las condiciones y/o reglamentos actuales (Denominación de Origen Controlada).

En cuanto al objetivo general se puede señalar que se ha cumplido lo programado por cuanto se vieron las tecnologías utilizadas por las empresas asociadas al rubro y que orientadas a nuestra realidad nos indican hacia donde van las investigaciones a futuro, como afrontarlas , como enfrentar los mercados a los que aspiramos llegar, ya sean internos como externos.

Con respecto a los objetivos específicos podemos hacer mención en cada caso:

1.- Sistemas de producción de empresas vitivinícolas en Francia y España.

En general la producción se basa en tres tipos de organizaciones: Familiar, cooperativas y grandes industriales.

Los de tipo familiar maneja su producción con tecnología relativamente moderna, pero haciendo mayor hincapié en la tradición familiar y en el aspecto artístico de la elaboración. Normalmente son los dueños de la propiedad quienes manejan la producción desde el viñedo, hasta la botella.

Las cooperativas generalmente están dedicadas a la producción de vinos de país o de mesa que son de baja calidad pero en grandes volúmenes, no obstante tienen una tendencia a la producción de mejores vinos destacándose entre cooperativas e integrando a los productores en la cadena productiva.

Grandes Industriales: Es un fenómeno relativamente nuevo, provocado principalmente por el aumento en el consumo de vinos de cepaje, en lugar de los A.O.C.. Estas industrias compran uva o vinos (generalmente esto último) para realizar mezclas, hacer tratamientos, acondicionar y envasar vino de calidad internacional con o sin A.O.C. (depende del vino) o también vino de cepaje generalmente producidos con viñedos propios.

2.- Manejo de viñas con distintas variedades en zonas de clima mediterráneo.

Tanto en Francia como España existen 2 tipos de sistemas de conducción que son en cabeza y espaldera. El sistema de manejo está supeditado a la legislación que al respecto existe como una forma de asegurar la calidad del producto, Todas las labores que se realizan en un viñedo van tendientes a obtener calidad del vino en vez de rendimiento.

3. Tecnología de punta para plantas elaboradoras de vinos.

Llama la atención el sistema de ultra maceración Flash Detente, que aún no es conocido en Chile, estanques de control absoluto de fermentación y envejecimiento en acero inoxidable, como también para maceración de blancos con lías en suspensión.

4.- Avances tecnológicos en la producción de viñas y vino

Con variedades incorporadas en el mediano plazo se incluye la tecnificación del riego presurizado y el sistema de conducción en espaldera con el propósito de realizar una poda y chapoda mecanizada.

En la elaboración del vino destaca la técnica no destructiva de estabilización mediante la estabilización mediante electrodiálisis, estanques de fermentación autovaciantes y de alta maceración, sistemas automáticos en la elaboración de vinos espumantes mediante método Champenois.

Incorporación de bodegas de guarda con control de temperatura y humedad, filtración tangencial y manejo adecuado de las borras (conservación y utilización en envejecimiento).

5.- Estrategias de Marketing.

Crear hábitos de consumo de vino en poblaciones que no la tienen, a través de distintos sistemas, siendo el más fuerte el de la publicidad.

Las marcas de los nuevos vinos son distintas dependiendo del tipo de producto, esto es, a un vino de variedad blanca corresponde un nombre comercial y a otro sea mezcla o puro tiene un nombre distinto.

Para llamar la atención se hacen diseños de botellas diferentes a lo habitual.

6.- Tendencias de Mercado percibidas por viñas europeas.

La tendencia observada es hacia el aumento del consumo de vinos, especialmente los vinos tintos, debido principalmente al aumento de la investigación que ha ocurrido en lo concerniente a la salud del ser humano, tanto así que se esta incursionando fuertemente en mercados que no son tradicionalmente consumidores de vino.

Junto a esto hay tambien una tendencia por vinos de nuevos sabores y olores, que escapen de alguna medida de las variedades tradicionales, es así que en un mediano plazo se han incorporado cepajes que son nuevos en el viejo continente, como son Chardonney, Merlot, entre otros.

2.4. Listado de documentos o materiales obtenidos (escrito y/o visual).

- *Revista 'Le Progrès Agricole et Viticole', Spécial Sitivitech N° 23 1998, Bordeaux, Francia.*
- *Revista 'L'Union Girondine des Vins de Bordeaux', N° 939 oct 1998, Bordeaux, Francia.*
- *Folletos informativos sobre Apelaciones de origen controlada en 'La Bourgogne', (8 hojas) Francia.*
- *Folletos informativo JeanJean N° 11, 'Information', junio 1998 Montpellier, Francia.*
- *Libro Viñas, vinos y Vidas. 1994, Cariñena, Zaragoza, España.*
- *Revista Monasterios de las viñas. Grandes Vinos y Viñedos, S.A., Cariñena, Zaragoza, España.*

2.5. Detección de nuevas oportunidades de giras tecnológicas o nuevos contactos en lugar visitado o de entrenamiento.

Se detecto ver la posición del Estado en todo lo concerniente a lo que es el vino, su producción y comercialización, sobretodo en las zonas donde existe la denominación de origen controlada, para tener una visión global de lo que ha hecho el Gobierno en apoyo a esta actividad: subsidios, contactos, asesorias, etc.

2.6. Sugerencias.

No hay.

3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

3.1. Organización antes de realizar el viaje.

a. Conformación del viaje.

_____ dificultuosa _____ sin problemas X algunas dificultades

Indicar los motivos:

Por los cambios de postulantes a la gira, lo cual produjo tener que hacer cambios de última hora; con lo cual se produjo la pérdida de una vacante, ya que fuimos 14 personas, siendo que el proyecto estaba elaborado para 15.

b. Apoyo de Institución patrocinante.

Siempre un buen apoyo del Indap, lo cual se vió esencialmente en el traspaso de fondos.

c. Información recibida por parte del FIA

Buena información recibida de parte del FIA, siempre en tdodo momento.

d. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros)

Lo que es vuelo aéreo, fue adquirido directamente por el FIA, y no hubo ningún inconveniente.

En cuanto a las reservas de pasajes terrestres tampoco hubo problemas.

e. Recomendaciones:

Conveniente aprobar con mayor anticipación el proyecto a la fecha de partida del viaje, con lo cual se dá más tiempo para tanto tramite que hacer, especialmente en lo que es traspaso de fondos.

3.2. Organización durante la visita.

Item	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país de destino	X		
Transporte Aeropuerto/Hotel y viceversa	X		
Reservas de Hoteles	X		
Cumplimiento de Programas y Horarios		X	
Atención en lugares visitados	X		
Intérpretes	X		

Problemas en el desarrollo de la gira:

Los trenes en Europa no presentaron ninguna seguridad, ya que hubo un Sindicato que estaba en huelga en Francia, por lo que tuvimos que hacer cambios de viajes, en los dos casos relacionados con Dijon; es decir el día que íbamos de Bordeaux a Dijón tuvimos que pasar por París y el día que tuvimos que ir de Dijon a Montpellier también tuvimos que ir a París, y de allí tomar la combinación necesaria, lo cual nos produjo un retraso, un cansancio y en una ocasión la pérdida de una actividad en la mañana del día 03 de diciembre.

En la ocasión en que viajábamos de regreso, de Zaragoza a Barcelona, tuvimos que hacer transbordo del tren en íbamos a un bus, puesto que el primero quedó en panne, incendiando una de sus máquinas.

Sugerencias:

Fecha: enero 24 de 1999

Firma del responsable de la ejecución: _____