

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile*

Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile

Philippo Pszczółkowski T.**

RESUMEN: se analiza el rol histórico, actual y futuro para la vitivinicultura chilena de las variedades Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère. Además, se analiza someramente la interacción con otras variedades que tuvieron relación con la historia y evolución de las tres variedades señaladas.

PALABRAS CLAVES: Chile- vitivinicultura- Sauvignon Blanc- Cabernet-Sauvignon - Carmenère.

ABSTRACT: the historical, current and future role in the chilean viticulture of the Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère is analyzed. In addition, it briefly discusses the interaction with other varieties that were related to the history and evolution of the three varieties mentioned.

KEYWORDS: Chile- viticulture- Sauvignon Blanc- Cabernet-Sauvignon - Carmenère.

*Proyecto Corfo 12CTI-16788-01 etapa 01.A.2 “Evaluaciones enológicas del material vegetal”, (Financiamiento Consorcio 2.0, I&D Vinos de Chile-CORFO)

**Chileno, Académico de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Departamento de Fruticultura y Enología. Postítulo en Ampelografía (ENSA-Montpellier-Francia), Postítulo en Viticultura y Enología (INIA-Alcalá de Henares-España).. Correo electrónico: philippo@uc.cl

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

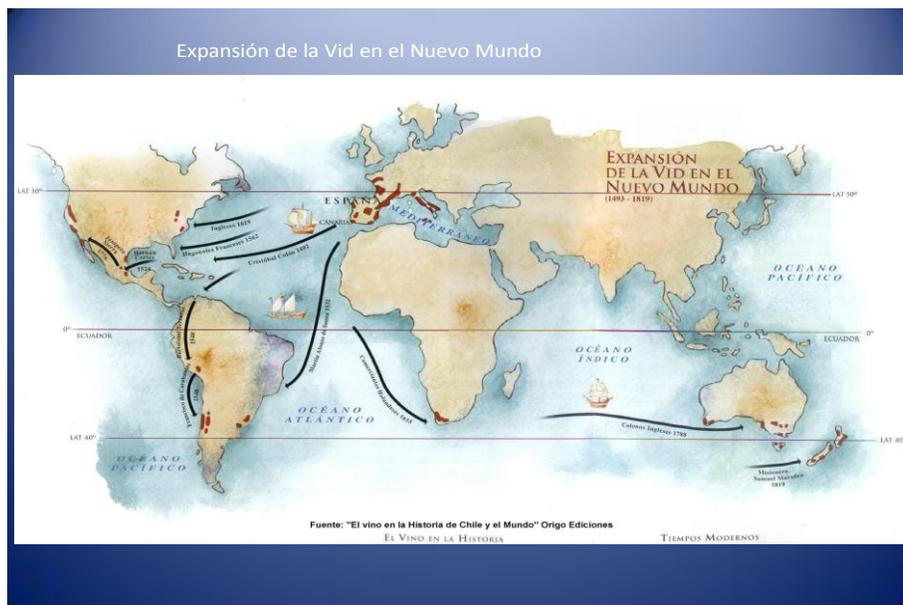
Introducción

Las variedades Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère son hoy, sin lugar a dudas, claves de la vitivinicultura de Chile, respectivamente ellas representan el 11,04; 32,37 y 8,23% de la superficie destinada a vides de vinificación (SAG, 2014). Sin embargo, cabe preguntarse: ¿siempre lo fueron? o ¿cómo llegaron a alcanzar dicho status? y, por otra parte, ¿cuál debería ser su estatus futuro? Estas y otras preguntas trataremos de contestarlas.

Situación anterior al período en que Chile se transformó en exportador de vinos.

La historia nos indica que la vid fue introducida a Chile durante el período de la conquista española, acontecimiento histórico fundado en una mentalidad conquistadora y, a la vez, evangelizadora, lo que se resume en la expresión “hecha a espada y cruz”. Fue el fraile Francisco de Carabantes quien, en 1548, habría introducido la vid a través del puerto de Talcahuano (Figura 1), ya sea en forma de estacas o, con mayor probabilidad, a través de semillas de pasas. Rápidamente fue llevada a Santiago, señalándose que Alonso Moreno fue el primero en elaborar vino en Chile, obteniendo dos botijas de vino (Padilla, 2005: 15) en 1550, aún cuando tradicionalmente se ha señalado a Rodrigo de Araya.

Figura 1: Expansión de la vid en el nuevo mundo. A Chile es introducida en 1548, a través del puerto de Talcahuano, por el fraile Francisco de Carabantes



Fuente: Alvarado, 2003: 68-69

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

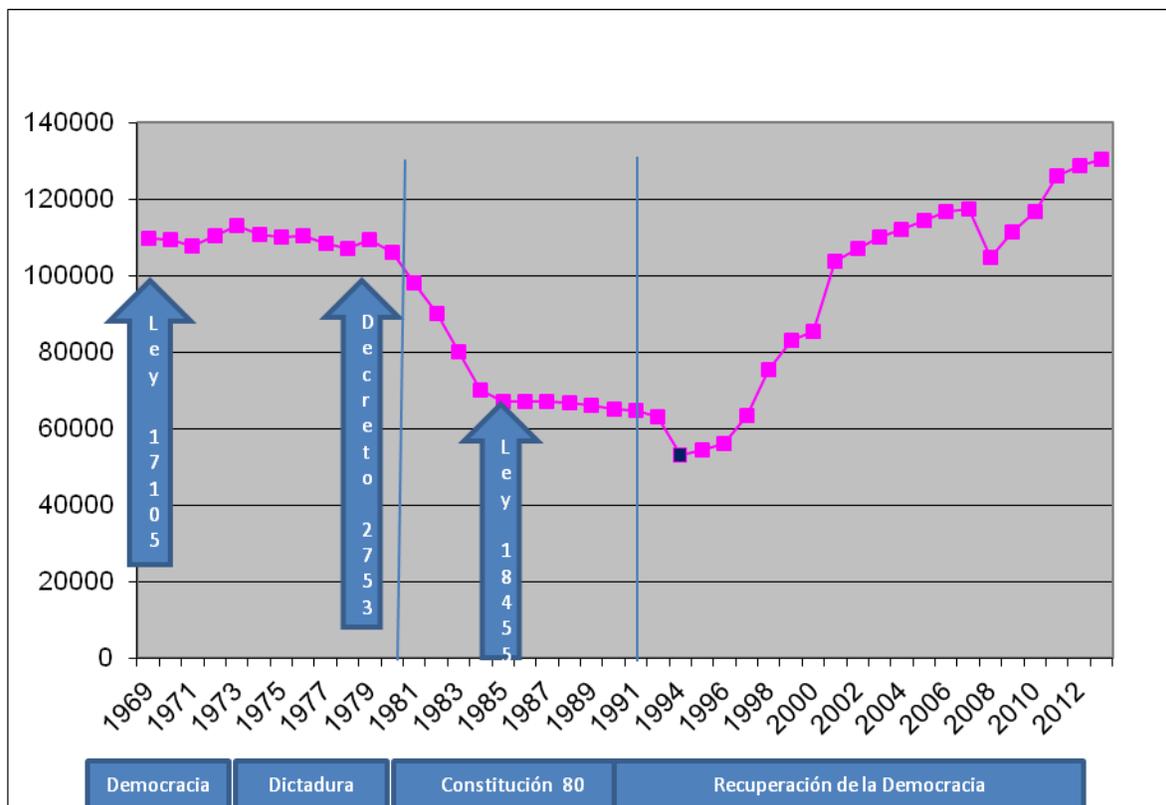
En general, en América Latina, las características vitícolas de la conquista se mantuvieron prácticamente inmutables durante la colonia y primeras décadas del período republicano, destacando dos variedades: País (sinonimias en Iberoamérica: Listan Prieto, Misionera, Criolla Chica, Negra del Perú, etc.) y Moscatel de Alejandría (sinonimias en Chile: Italia). Ambas variedades se han cruzado naturalmente entre sí, ya sea como padre o madre, dando origen, en los 500 años de historia de la vitivinicultura sudamericana, a variedades autóctonas o criollas (mestizos), tales como: Blanca Italia, Cristal, Cereza, Huasquina Pisquera, Imporeña, Negra del Padre, Negra Vinera, Pedro Giménez, Rosa del Perú, Torrontés Riojana y Vicchoqueña, entre otras (Durán *et al.*, 2013 y P. Hinrichsen, comunicación personal).

En Chile, recién en 1830, Claudio Gay, profesor de la Universidad de Chile, y luego el empresario Silvestre Ochagavía, en 1854, importaron cepas francesas como la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Semillon, entre otras, iniciándose una lenta sustitución de las antiguas variedades introducidas por los españoles y de los mestizos autóctonos, por las de origen francés. El profesor Gastón Lavergne, quien llegara a Chile en 1897 para hacerse cargo del Laboratorio de Patología Vegetal de la Quinta Normal, también estuvo a cargo de numerosas colecciones de vides importadas a Chile. En el catálogo del Criadero de Árboles Santa Inés de Nos, fundado en 1888, en una edición de 1930, se señalan entre otras variedades disponibles para la venta a Carignane, Gamay Negro, Gamay Tinturier, Malvoisie de Sitjes, Morastel, Muscadelle, Touriga, Vermentino y Xeres. Con posteridad han ocurrido otras introducciones, como la Cinsaut (sinonimia en Chile: Cargadora) al secano sur interior, después del terremoto de Chillán de 1939, y las acaecidas a finales del siglo XX y principios del siglo XXI, como Marsanne, Pinot Blanc, Pinot Gris, Roussanne, Viognier, Garnacha, Marselan, Nebbiolo, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah y Tempranillo, entre otras.

Entre 1940 a 1974, las diversas legislaciones vitivinícolas chilenas prohibieron la plantación y los trasplantes de viñas, manteniéndose la superficie en una cifra en torno a las 107.000 hectáreas. Estas disposiciones legales fueron derogadas en 1974, acorde a la imposición de una concepción muy liberal en la economía que fue asumida por la dictadura militar (1973-1990). Hacia 1982 y 1983, estos hechos derivaron en aumentos sustanciales de la producción, la cual coincidió con una importante reducción en el consumo interno, provocando una drástica caída del precio interno de la uva y una de las crisis más severas que ha afectado al sector vitivinícola chileno (Hernández y Pszczółkowski, 1986). A consecuencia de lo anterior, se produjo una violenta caída de la superficie de viñas, llegando esta a sólo 53.093 hectáreas en 1994 (SAG, 1996), tal como se observa en la Figura 2.

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Figura 2. Evolución de la superficie de viñas para vinificar en Chile, desde 1966 a 2013, y su relación con la legislación vitivinícola en diversos períodos políticos.



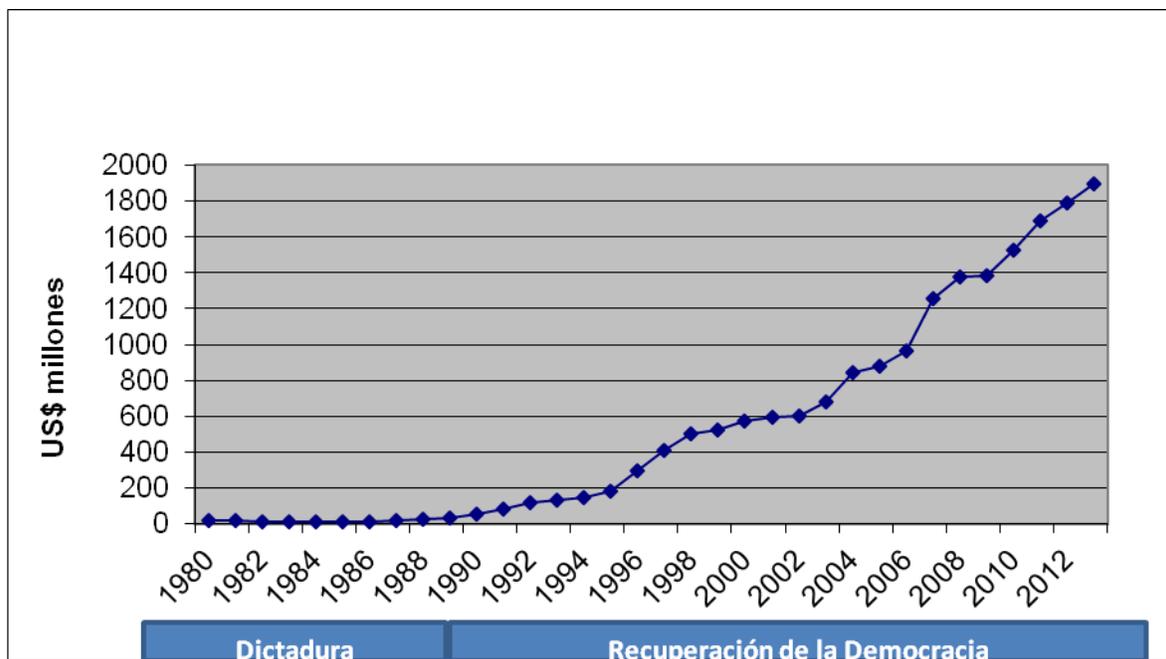
Fuente: Elaboración propia a partir de los Catastros Vitivinícolas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Situación posterior al período en que Chile se transforma en exportador de vinos.

Frente a esta crisis y adaptándose a las políticas de liberalización de las normativas legales, como así también a la apertura económica impuestas al país durante la dictadura, el sector vitivinícola se modificó sustancialmente en cuanto a la propiedad de las empresas, desapareciendo como propietarias de grandes viñas las familias tradicionales (hasta hoy sólo se mantiene la familia Cousiño, como propietaria de Viña Macul) siendo reemplazadas por grupos económicos o sociedades anónimas, incluso con participación internacional. Esta situación derivó en una notable inversión en infraestructuras productivas y dio un impulso definitivo hacia la modernización del negocio vitícola. Es así que partir de 1990, Chile se focalizó en la exportación de vinos, ampliando inconmensurablemente el mercado, donde hoy los vinos chilenos se exportan a más de 100 países en los cinco continentes y el monto en dólares alcanza los 1.900 millones en 2013 (Figura 3), proyectando el plan estratégico de la industria un monto de 3.000 millones para 2020.

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Figura 3: Exportaciones de vinos chilenos en US\$ millones: 1980 a 2013.



Fuente: Elaboración propia a partir de boletines de vinos y piscos: producción, precios y comercio exterior de ODEPA.

Con la necesidad de satisfacer la demanda exterior, la superficie de viñedos comenzó a crecer a ritmos acelerados, de manera tal que en 2001 se recuperó la superficie previa a la crisis, con 106.371 hectáreas y, en 2013, ella alcanzó las 130.361,7 hectáreas (SAG, 2014), una superficie nunca antes existente en el país (Figura 2).

Superficie de viñedos en los diferentes períodos tratados

En el Cuadro 1 se presenta la evolución de la superficie total en hectáreas para el viñedo chileno y para algunas variedades en particular, como País, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Carmenère, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sauvignon Vert y Semillon, en años de relevancia significativa, tales como 1978, 1994, 2001 y 2013.

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Tabla 1: Superficie total en hectáreas para el viñedo chileno y para algunas variedades, en años de relevancia significativa en cuanto a su evolución.

Variedad	Año				
	1978	1994	1997	2001	2013
País	53.529	15.990	15.241	15.070	7.339
Cabernet-Sauvignon	12.579	11.112	15.995	38.227	42.195
Merlot	1.513	2.353	5.411	12.887	11.925
Carmenère	-	-	330	5.407	10.732
Sauvignon Blanc	3.300	5.981	6.576	6.673	14.393
Sauvignon Gris					137
Sauvignon Vert					786
Semillon	16.419	2.708	2.427	1.860	903
TOTAL	107.041	53.093	63.550	106.971	130.362

Fuente: Elaborado a partir de Hernández y Pszczółkowski, 1986 y Catastro SAG, 2013.

País

En 1978, País era la variedad tinta de vinificación con mayor superficie, la cual se ubicaba preferentemente en el secano sur interior de las regiones del Maule y Bio Bio (Cuadro 1). A partir de 1994, cuando Chile comienza a transformarse en exportador de vinos, se observan notables cambios en relación a la situación precedente. La variedad País disminuye su superficie en torno a un 30% de la que poseía en 1978, superficie que continúa disminuyendo lentamente hasta 2001, para luego caer abruptamente a sólo 7.339 ha. en 2013, representando sólo un 5,6 % de toda la superficie de vides destinadas a vinificación.

Tradicionalmente, la variedad País ha sido menospreciada en cuanto a su potencial para la producción de vinos de exportación. Ello se debe a que su vinificación la realizaban de preferencia pequeños productores, con infraestructuras primitivas y métodos artesanales, o cooperativas vitivinícolas productoras de vinos granel, en las cuales los procesos empleados para la vinificación eran muy precarios. Sólo a partir de 2010, empresas como Miguel Torres, en alianza productiva con pequeños productores del secano, regida por las normas del comercio justo, inicia la producción de un vino espumoso a partir de País, el “Estelado” y luego en 2013 un vino de País producido con maceración carbónica, demostrando la factibilidad real de producir vinos de calidad exportable. No puede dejar de nombrarse los primeros esfuerzos hechos por la Viña Chillán, en el sentido de exportar vinos de País, ensamblados con variedades de origen francés, hacia mercados como Suiza. Hoy hay un interés que empieza a generalizarse en cuanto al rescate de esta variedad por parte de diferentes empresas, entre ellas J. Bouchon, que experimenta en la producción de vinos

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

rosados a partir de País. Las grandes empresas como Concha y Toro tampoco han quedado al margen de esta tendencia. Por último, existe un sinnúmero de pequeños emprendimientos en el secano interior que están revalorizando la variedad buscando rescatarla con carácter patrimonial. La actual búsqueda de vinos de mayor sofisticación y raigambre histórica, tendencia observada en los últimos años, ha contribuido también en este sentido.

Semillon

En 1978, la segunda variedad en superficie era Semillon (16.419 ha.), con un 15,3% de la superficie total, la cual se ubicaba mayoritariamente en viñedos de la depresión central, desde el valle del Maipo al valle del Maule (Cuadro 1). En 1994 se observa una drástica disminución de la superficie, sólo 2.708 ha, lo que representa el 5,1% de la superficie total del viñedo. Ella puede explicarse por la baja calidad que se obtuvo en los vinos de Semillon a partir de los viñedos plantados, con posterioridad a la eliminación de las restricciones de plantación vigentes hasta 1974, los cuales se condujeron particularmente en parronales. En efecto, si la maduración de las uvas de Semillon se realiza en viñedos emboscados, es decir con microclimas sombríos, el contenido de lípidos de la película de las bayas aumenta, dando origen en las fermentaciones alcohólica, especialmente si hay cierta presencia de O₂, a alcoholes y aldehídos C6, los cuales poseen aromas fuertemente herbáceos, que recuerdan a los de espárragos y arvejas, entre otros. Como las plantaciones de aquella época se condujeron preferentemente en parronales, plantados en suelos fértiles, situación que determinó fuertes vigores y, consecuentemente, sombreamiento de los racimos de Semillon durante su maduración, las características herbáceas se exacerbaban. Con posterioridad se comprendió que para obtener adecuados vinos de Semillon era necesario proveer a los racimos de un microclima luminoso y soleado, situación que se obtuvo conduciendo en espalderas y realizando intensos deshojes previo al envero.

Además, la pérdida de interés de los mercados por los vinos de Semillon determinó que la superficie de la variedad continuara disminuyendo entre 1997 a 2013, mientras la superficie total del viñedo se incrementaba, determinando una cada vez menor participación porcentual de la variedad en el viñedo chileno, alcanzando en 2013 a sólo 903 ha. y un 0,7% de participación en la superficie total del viñedo.

Los problemas de calidad del vino Semillon llevaron a valorizar una variedad, hasta el momento secundaria en el viñedo chileno, como lo era Sauvignon Vert (sinonimias: Friulano, Sauvignonasse), impropriamente denominada Sauvignon Blanc en Chile. Esta variedad, más bien, necesita para expresar su potencial aromático de microclimas semisombríos, aún cuando debe cuidarse su sanidad, dada su susceptibilidad a la pudrición vulgar, producida por *Botrytis cinerea* asociada a otros hongos patógenos. Es precisamente esta susceptibilidad a Botritis la que dio origen, en el lluvioso verano de 1987, al primer Late Harvest de Chile, elaborado por el enólogo Pablo Morandé, cuando se dieron las

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

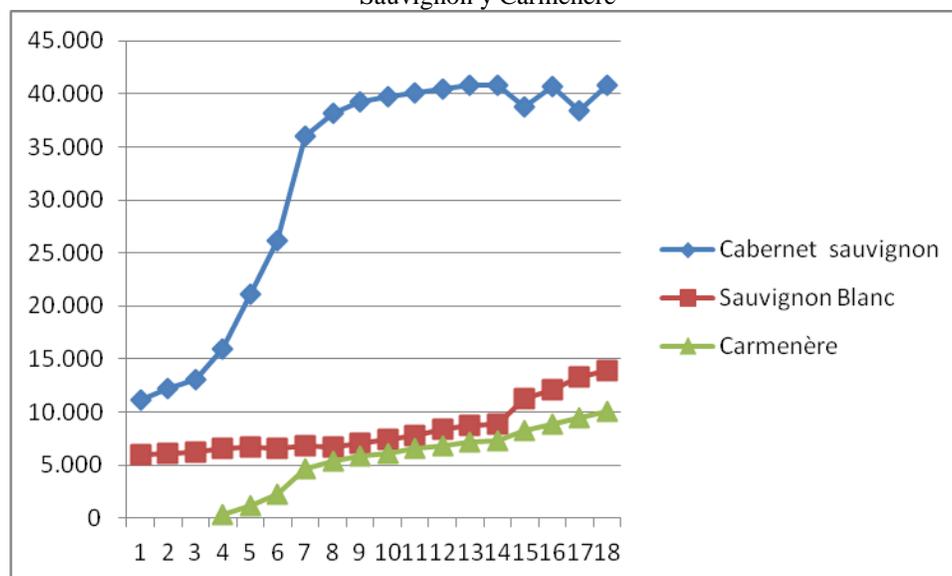
condiciones para la pudrición noble, en la cual sólo se presenta el efecto de *Botrytis cinerea*.

Sauvignon Blanc

En 1978, Sauvignon Blanc representaba sólo el 3,1% de la superficie oficial (Cuadro 1), ubicada particularmente en el valle del Maule. Sin embargo, su superficie real tendía a cero, ya que bajo la denominación de Sauvignon Blanc se cultivaba principalmente la variedad Sauvignon Vert (sinonimias Friulano y Sauvignonasse). Además, se incluía también a Sauvignon Gris, la cual se encontraba como plantas aisladas en cuarteles de Semillon.

En la medida que Chile se va transformando en un país exportador de vinos, los vinos tintos de Cabernet-Sauvignon van acompañados de partidas menores de Sauvignon Blanc. Sin embargo, realmente se trata de vinos hechos a partir de Sauvignon Vert, con técnicas de vinificación poco exigentes, por lo cual, incluso se busca potenciar su aroma con pequeñas proporciones de variedades aromáticas como Torontel (sinonimia: Torrontés Riojano) o Moscatel de Alejandría (sinonimia en Chile: Italia). Así, en 1994 la superficie se incrementa a 5.981 ha., lo que representa un 11,3% de la superficie total del viñedo, en 1997 a 6.576 ha. y en 2001 a 6.667, valores que ni siquiera compensan un crecimiento de la superficie total de viñedos, bajando la participación porcentual de la variedad a 10,3 y 6,2% respectivamente (Figura 4). Esta situación se observa también en la suma de Semillon y Sauvignon Blanc, ya que en 1978 ellas representan el 18,3% de la superficie total de viñedos de Chile y, en 2001, sólo el 7,9%.

Figura 4: Evolución, a partir de 1994, de la superficie plantada en Chile con Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère



Fuente: Elaboración propia a partir de los Catastros Vitivinícolas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Aun cuando en Chile existían viñedos de Sauvignon Blanc y de Sauvignon Gris, su extrema sensibilidad a la pudrición vulgar hacía preferir a los productores las plantaciones de Sauvignon Vert, variedad que además mostraba una notable rusticidad y tolerancia a nematodos y otras enfermedades y plagas del suelo. Es en la década de los ‘90 del siglo pasado, cuando empresas como la mencionada Miguel Torres, entre otras, inician la introducción de clones de Sauvignon Blanc procedentes de California, originándose una sinonimia impropia para la Sauvignon Blanc, como es Sauvignon Americano.

Por otra parte, el desarrollo de las exportaciones, a través de la conquista de numerosos mercados, obliga a las empresas a introducir notables mejoras en los procesos de vinificación de las uvas blancas, como son el uso de atmósferas a base de CO₂ u otros gases inertes durante la molienda, la realización de intensos desborres (buscando niveles de 25 a 100 NTU, excepcionalmente hasta 150 NTU) y las fermentaciones a bajas temperaturas (12 a 18 °C). Estas técnicas de vinificación determinan que las variedades comiencen a expresar su potencial aromático propio. Recién ahora es posible diferenciar con claridad y precisión si un vino proviene de Sauvignon Vert, Sauvignon Blanc o Sauvignon Gris.

Esta situación determina una fuerte expansión del viñedo de Sauvignon Blanc, en desmedro del Sauvignon Vert, alcanzando una superficie oficial de 14.393 ha. con el 11,0% de la superficie total (Cuadro 1). Sin embargo, es necesario asumir en esta superficie que aun existiría un cierto porcentaje indebidamente identificado como Sauvignon Blanc y que correspondería en realidad a Sauvignon Vert (Figura 4), cuyo valor puede estimarse dependiendo de la metodología en un rango muy amplio del 1 al 48%. No obstante lo anterior, esta última variedad ha comenzado a aparecer en el *Catastro Nacional de Vides*, que publica anualmente el SAG, separada de Sauvignon Blanc. En el catastro 2013, se consignan para Sauvignon Vert sólo 786 ha. y un 0,6% de la superficie total de Chile, existiendo algunas experiencias de exportación de sus vinos.

Sauvignon Blanc, contrariamente a lo que se hacía con Sauvignon Vert, se planta de preferencia en sectores de climas frescos, costeros o con influencia costera, como Casablanca, Leyda, costa del Limarí, obteniéndose vinos de carácter organoléptico definido como mineral.

La evolución que describimos para los vinos Sauvignon Blanc chilenos no debe entenderse en el sentido de descartar los vinos producidos por Sauvignon Vert. En efecto, Sauvignon Vert (Friulano) es usado aún en forma pura o como ensamblado en muchos vinos, e incluso, existen algunas experiencias donde se busca exportarlos bajo la propia denominación de Sauvignon Vert. Ambas variedades producen vinos diferentes, han sido las técnicas de vinificación que han permitido apreciar claramente las diferencias, pero ello no significa que uno de los tipos de vinos debe descartarse. En la medida que se asuma a las variedades en su individualidad y se produzcan vinos con la correcta identificación, la viticultura chilena tendrá la posibilidad de ofrecer una mayor diversidad de vinos blancos a los diferentes mercados, ya que ambos son de calidad en su tipo. A esta misma política

debería agregarse la producción de vinos a partir de Sauvignon Gris. La diversificación de la oferta de vinos chilenos es un imperativo que la industria debe comprender, asumiendo los costos que implica el desarrollo comercial de ellos.

Cabernet-Sauvignon

Cabernet-Sauvignon, cultivado preferentemente en la depresión central de Chile, desde el valle del Maipo hasta el Maule, representaba casi el 12% de la superficie (12.579 ha) en 1978 (Cuadro 1). La superficie en 1994 es levemente inferior (11.112 ha), pero dada la brusca caída de la superficie total de viñedos, su participación porcentual resulta mayor, alcanzando un 20,9%. A partir de esa fecha se observa un significativo incremento, alcanzando en 1997 una superficie de 15.995 ha (25,2%), con lo que Cabernet-Sauvignon sobrepasa por primera vez la superficie de País (15.241 ha) y se transforma en la variedad más importante del viñedo chileno, tendencia que continúa hasta 2001 donde alcanza las 38.227 ha, con un 35,7% de la superficie de vides destinadas a vinificación, para luego enlentecer significativamente su incremento (Figura 4), llegando algo más de una década después, en 2013, a 42.195 ha., con lo cual su participación disminuye a un 32,4% del total de la superficie de vides destinadas a vinificación.

Estas cifras pueden explicarse por los siguientes hechos:

- 1) Los vinos de Cabernet-Sauvignon representaron inicialmente una altísima proporción de los vinos tintos que exportó Chile, sin embargo, en la medida que los mercados se fueron sofisticando y se traspasó desde el mercado latinoamericano al de EE. UU. y luego al europeo y asiático, su participación ha comenzado a disminuir.
- 2) La búsqueda de vinos más complejos y diversos determinó la irrupción de nuevas variedades en ensamblados o como mono varietales.
- 3) La búsqueda de vinos más concentrados de Cabernet-Sauvignon, en un estilo que se imponía por moda en los mercados, determinó manejos en el viñedo mucho más agobiantes para las plantas, disminuyendo producciones y expresión vegetativa. Como consecuencia de estos agobios se comenzó a observar, particularmente en los viñedos de Cabernet-Sauvignon, una creciente incidencia de cancrrosis de la madera, enfermedad debida a un complejo de hongos basidiomicetes, entre ellas la familia *Botryosphaeriaceae*. La cancrrosis de la madera afecta las estructuras permanentes de la planta, como son tronco y brazos, debida a un complejo de hongos patógenos donde domina, particularmente, *Phaeomoniella chlamydospora*, además de *Inocutis* sp. (hongo basidiomiceto) y *Diplodia seriata*, pero se puede hablar de al menos nueve especies de hongos asociados. Estos hongos se introducen a la planta por las heridas de poda y son diseminados principalmente por lluvia y viento. La variedad es altamente sensible, y la enfermedad se ha transformado en la principal enfermedad del viñedo chileno.

Merlot

En 1978 Merlot poseía 1.513 ha y representaba el 1,4% de la superficie total del viñedo chileno (Cuadro 1). La superficie aumentó a 2.353 ha. en 1994 con el 4,4% de la superficie, producto del éxito que este vino alcanzó en el mercado de EE. UU. al inicio del período exportador, y donde se consolida transformándose en una variedad que acompaña a los vinos de Cabernet-Sauvignon y Sauvignon Blanc. El interés por plantar esta variedad se ve reflejado en las cifras, aumentando su superficie, respectivamente para 1997 y 2001, a 5.411 y 12.887 ha. y una participación de 8,5 y 12%. Sin embargo, en 2013 observamos una disminución de la superficie (11.925 ha.) y de su participación, la cual alcanza al 9,1% de la superficie total del viñedo.

Estas cifras deben analizarse en conjunto con las de la variedad Carmenère, ya que gran parte de la superficie asignada inicialmente a Merlot no era otra cosa que Carmenère y el éxito de los vinos de Merlot no correspondía en realidad a ella si no que a Carmenère, variedad que fue impropriamente denominada en Chile como Merlot. Recién en 1994, el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot la identifica correctamente (Pszczółkowski, 2004). Poco antes, en 1991, otro ampelógrafo francés, Claude Valat, había señalado que el Merlot chileno no era tal, que probablemente se trataba de Cabernet Franco, situación que la industria mantuvo en silencio.

La pérdida de importancia de Merlot está estrechamente relacionada al éxito de los vinos de Carmenère. En efecto, cada vez mayor superficie es declarada como Carmenère, en desmedro de Merlot, y las plantaciones de Merlot son menores a las de Carmenère.

Carmenère

Como se señaló, en Chile la variedad era impropriamente conocida como Merlot, y recién en 1994 Jean-Michel Boursiquot la identifica correctamente (Pszczółkowski, 2004).

La primera vez que la variedad Carmenère aparece en el Catastro vitivinícola del SAG es en 1997, con 330 ha, lo que representa un 0,5% de la superficie total de viñedos de la época (Cuadro 1). Su crecimiento es explosivo, 5.407 ha. (5,1%) en 2001 y 10.733 ha. en 2013, lo que representa el 8,2% de la superficie nacional, poco menos de la superficie declarada para Merlot (9,1%) (Figura 4). No obstante lo anterior, aún muchos de sus vinos son comercializados como Merlot, o son incluidos en proporción significativa en los ensamblados de Merlot, particularmente en los mercados donde ellos se han consolidado. En consecuencia, es lícito suponer que Carmenère posee una superficie superior a la de Merlot y que es por lo tanto la tercera variedad en superficie, después de Cabernet-Sauvignon y Sauvignon Blanc.

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

La primera mención escrita donde se propone a la variedad Carmenère como variedad emblemática para el viñedo chileno corresponde a Pszczółkowski (1997). Desde los inicios la idea ha contado con fervientes impulsores e, igualmente, fervientes detractores.

En efecto, connotados empresarios de la industria del vino inicialmente temieron que si se señalaba que los vinos chilenos de Merlot no eran tal, afectaría a su negocio, por lo cual era preferible mantener silencio frente a esta situación (Pszczółkowski, 2004). En la actualidad aún existen voces muy críticas, particularmente de algunos influyentes enólogos, respecto al hecho de considerar a la Carmenère como variedad emblemática (Pszczółkowski, 2013). Se argumenta que no es la variedad más plantada, sin embargo, ¿es ello razón para desconocer su carácter? Que sólo se adapta a regiones muy peculiares, en general aquellas muy calurosas. Cabe preguntarse, ¿en un país como Chile, con 1.400 km de áreas vitivinícolas ubicadas de norte a sur y 100 a 200 km de mar a cordillera, es posible pensar en una sola variedad que se adapte a todas ellas? Que tiene un carácter piracínico que se exagera en áreas donde no alcanza a madurar adecuadamente o si los microclimas en que maduran son emboscados y sombríos; nuevamente, ¿debe poder plantarse en todas partes? Lo único que interesa para un carácter emblemático es que la variedad identifique y diferencie.

Pszczółkowski (2013), presenta una serie de hechos trascendentes en cuanto al posicionamiento en el consciente colectivo del carácter emblemático de la variedad. Destacan la incorporación del relato de su invención en las novelas *Retrato en Sepia* de Isabel Allende (2000) y *Uvas de Esperanza* de Sergio Allard (2013). Adicionalmente se relata un hecho anecdótico ocurrido en 2013 en el aeropuerto Chopin de Varsovia a la espera de un vuelo a París. Se acerca una persona conocida y presenta a Mariusz Wozniczka, Director de comunicación de productos del grupo EUROZET, de la radio polaca ZET, quien resultó ser un amante de los vinos de Carmenère, señalando que desde un tiempo a la fecha preferentemente los consumía. En la fluida conversación que se estableció, relató cómo llegó a ser consumidor de ellos, señalando que estando en un pequeño pueblo polaco pidió en una botillería le recomendaran un buen vino, a lo cual el vendedor le ofreció una botella de Carmenère chileno pero, al mismo tiempo que lo hacía, le transmitió todo el relato que adorna la invención de la Carmenère, situación que lo cautivó en lo personal. Hechos como este anecdótico relato muestran lo profundo que ha calado el concepto de Carmenère, tanto en Chile como en el extranjero y cómo su correcta comprensión ayuda a la venta de vinos chilenos en general.

Brethauer (2013) señala, como una de las grandes sorpresas de 2013, el arrollador éxito de los vinos de Carmenère en los concursos internacionales. Por primera vez en la historia del ranking de medallas obtenidas por vinos chilenos, en concursos nacionales e internacionales, Carmenère supera a Cabernet-Sauvignon y a las mezclas tintas en la obtención de medallas de oro. Ello es particularmente notorio en los concursos internacionales, donde Carmenère obtiene 51 preseas, contra 23 de Cabernet-Sauvignon. En los concursos nacionales, aún predomina Cabernet-Sauvignon (34 preseas) sobre

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Carmenère (16 preseas). Si se suman ambos tipos de concurso, Carmenère obtiene el 19,1% del total de preseas de oro obtenidas en diferentes concursos por vinos chilenos en 2013 y Cabernet-Sauvignon sólo el 16,3%.

Perspectivas futuras para Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère.

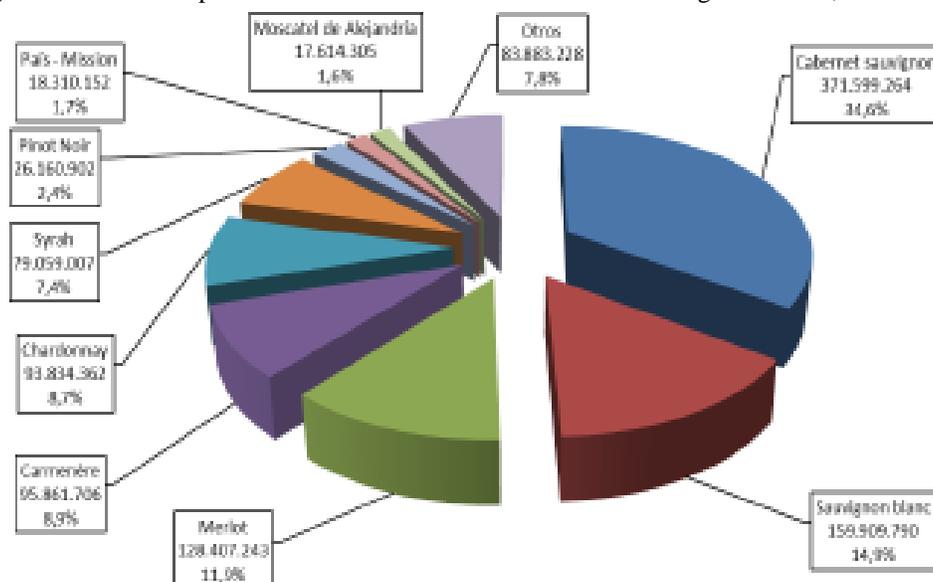
De acuerdo al SAG (2014), la producción de vinos total del año 2014 alcanzó en Chile a 989.627.210 litros, inferior en un 22,8% al año anterior, de los cuales 840.964.940 litros corresponde a vinos con denominación de origen, equivalente al 84,9% del total declarado. El 71,1% equivalente a 597.926.072 litros, correspondió a vinos provenientes de variedades tintas y el 28,9% equivalente a 243.003.868 litros, a vinos provenientes de variedades Blancas.

Al analizar las producciones 2014 en relación a los tipos de cepajes existen ciertas diferencias menores respecto de 2013 que se usan en este artículo, ya que ese año se encuentra con todas sus cifras consolidadas. En 2013, Cabernet Sauvignon alcanza el 35,6% de la producción total de vinos con DO, seguida de Sauvignon Blanc con un 14,0%, Merlot con el 11,8%, Syrah con un 7,9%, Carmenère con un 7,4%, y Chardonnay con un 6,9 %.

A modo de conclusión

El análisis de los volúmenes porcentuales de vino producidos en Chile, con cifras del 2013, para las diferentes variedades (Figura 5) puede permitir una proyección del comportamiento futuro de las tres variedades analizadas en este artículo.

Figura 5: Producción por variedad de vinos con denominación de origen en Chile, durante 2013.



Fuente: Briefing Producción de Vinos 2014. SAG

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

En la Figura 5 se observa que en 2013 Sauvignon Blanc produjo el 14,9% de los vinos con denominación de origen de Chile, con sólo el 11,0% de la superficie (Cuadro 1), estableciéndose una relación producción/superficie de 1,35.

Cuadro 2: Existencia de vinos con denominación de origen, en 2013, para Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère.

Variedades	2013 Litros	Participación %
Cabernet Sauvignon	431.892.384	41,9
Carménère	114.143.557	11,1
Sauvignon Blanc	91.922.248	8,9
.		

Fuente: Odepa con información del SAG (2013)

En consecuencia, Sauvignon Blanc produce una importante proporción de vinos con denominación de origen con una superficie porcentual de viñedos muy menor. Por lo tanto, se trata de una variedad muy productiva, cuya superficie futura de plantaciones podría incrementarse controladamente dado que las existencias de vinos de una cosecha a otra son aun bastante acotadas, sólo un 8,9% (Cuadro 2). Su demanda pareciera estar consolidada, particularmente por el hecho que sus vinos experimentaron en 2013 un importante crecimiento en cuanto a preseas de oro en concursos nacionales e internacionales de vino (Brethauer, 2013), lo cual debiera conducir a una mayor fluidez de las exportaciones.

En el caso de Cabernet-Sauvignon esta produce un 34% de los vinos con denominación de origen de Chile (Figura 5), a partir de una superficie que representa el 32,4% del viñedo chileno (Cuadro 1) con una relación producción/superficie de 1,05. Es decir, con la superficie existente se produce poco más de lo que le correspondería por superficie. Sin embargo, la fluidez de las exportaciones de vinos de Cabernet-Sauvignon aparece entrabada ya que ellos representan el 41,9% de la existencia de vinos, valor muy superior al que le correspondería por superficie (Cuadro 2). Además, para esta variedad no pueden desconocerse los problemas sanitarios (cancrosis de la madera) que la están afectando fuertemente. Esta situación se traduce en ocasiones en problemas de calidad de los vinos, lo cual se ve reflejado en la pérdida de importancia de las distinciones que la variedad va recibiendo en los concursos nacionales e internacionales en relación a otras variedades (Brethauer, 2013), aspectos que estarían incidiendo en la fluidez de las exportaciones. Con estas consideraciones, es de esperar una cierta estabilización de la superficie para esta variedad y donde las plantaciones nuevas irán, más bien, reemplazando a viñedos envejecidos que se irán arrancando anualmente.

Por último, Carmenère produce el 8,4% de los vinos con denominación de origen en Chile (Figura 5), a partir de una superficie que representa el 8,2% (Cuadro 1), con una relación producción/superficie de 1,02%, en la práctica la relación más equilibrada entre las tres

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

variedades analizadas. Sin embargo, las existencias de vinos alcanzan a 11,1% (Cuadro 2), algo superiores a lo que debiera esperarse. Puede señalarse que existe, hasta el momento, un armónico crecimiento de la superficie de Carmenère, donde esta aumenta en proporciones similares al incremento de su participación en los mercados. Como dificultades futuras puede señalarse su peculiar carácter piracínico, cuestionado por algunos enólogos pero, por otro lado, este hecho no pareciera ser relevante en los mercados de destino, dado los buenos resultados que sus vinos están obteniendo en los concursos nacionales e internacionales (Brethauer, 2013), situación que debiera permitir en el futuro cercano mantener un controlado crecimiento de su superficie en concordancia con los volúmenes exportados.

Bibliografía

- Allar, Sergio. *Uvas de Esperanza*. Santiago de Chile, Fondo de Cultura Económica, 2013.
- Allende, Isabel. *Retrato en sepia*. Buenos Aires, Editorial Sudamericana, 2000.
- Alvarado, Rodrigo. *El vino en la historia de Chile y el mundo*. Santiago de Chile. Origo Ediciones, 2003.
- Brethauer, Eduardo. “La fiesta del Carmenère en el extranjero”. *Vitis Magazine* 55 (Santiago de Chile, 2013): 28-45.
- Durán, Martín, Wilmar Villena, Celeste Arancibia, Susana Matus y Liliana Martínez, “Determinación del origen de variedades criollas bolivianas a través del empleo de marcadores moleculares microsatélites”. *Memoria XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología*. Tarija, Bolivia, 20-22 noviembre 2013, VIT-18: 11-12.
- Hernández, Alejandro y Philipppo Pszczółkowski. *La vigne et le vin au Chili*. Santiago de Chile, Facultad de Agronomía, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1986.
- Padilla, Romina. *Centro de difusión del vino. Santiago*. Memoria de Título. Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo. [En línea] http://www.tesis.uchile.cl/bitstream/handle/2250/100639/padilla_r.pdf?sequence=3 (consultado el 30-01-2014)
- Pszczółkowski, Philipppo. “El cv Carmenère (*Vitis vinifera* L.), variedad peculiar del viñedo chileno”. *Revista Frutícola* 18 (1) (Curicó, 1997): 27-30.
- Pszczółkowski, Philipppo. “La invención del cv. Carmenère (*Vitis vinifera* L.) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores”. *Universum* 19 (2) (Talca, 2004): 150-165.

Philippo Pszczółkowski. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile” / “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon and Carmenère: three key grape varieties in current viticulture of Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 1-16

Pszczółkowski, Philippo. “Carmenere, mayoría de edad: 1994-2012”. *Estudios Avanzados* 20: (Santiago de Chile, 2013): 137-153.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). *Catastro del viñedo chileno 1996*. Santiago, Subdepartamento Divulgación Técnica, 1996.

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). *Catastro vitícola nacional 2011*. www.sag.cl/sites/default/files/catastro2011_0.xls (consultado 30-10-2013).

SAG (Servicio Agrícola y Ganadero). *Briefing Producción de Vinos 2014*. División Protección Agrícola y Forestal. Subdepartamento de Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología.

RECIBIDO: 10-05-2014

ACEPTADO: 20-10-2014