

La Côt o Malbec en Chile y Argentina

The Côt or Malbec in Chile and Argentina

Philippo Pszczółkowski*

Resumen

Se describe someramente el origen de la Côt o Malbec y su presencia a nivel mundial, para luego centrarse en lo ocurrido en Chile desde 1938 a 2013 y en Argentina entre 1974 y 2014. Tomando en consideración el análisis del ecosistema vitícola apto para la variedad, allí se contrastan las zonas chilenas y argentinas de producción y las características de los vinos producidos. Se insinúan posibles caminos a seguir en el desarrollo futuro de la variedad.

Palabras clave: Chile, Argentina, Côt o Malbec, terroir o terruño.

Abstract

The origin of the Côt or Malbec and its worldwide presence is briefly described, and then focus on what happened in Chile from 1938-2013 and in Argentina between 1974 and 2014. Considering the analysis of wine suitable ecosystem for the variety in Chilean and Argentina production areas and the characteristics of the wines produced are contrasted. Possible ways forward in the future development of the variety hint.

Keywords: Chile, Argentina, Côt or Malbec, terroir.

Introducción: Origen de la Côt o Malbec (*Vitis vinífera* L.) y su presencia a nivel mundial

Para tratar la Côt o Malbec en Chile y Argentina es importante que el lector conozca alguno de sus antecedentes históricos y su presencia a nivel mundial. Interesantes antecedentes se encuentran en Lacoste (2013), quien describe amablemente y con múltiples detalles la historia de la Côt o Malbec en Cahors (Francia), Crimea, Chile y Argentina.

La Côt o Malbec es originaria de la antigua provincia francesa de Quercy, cercana a la ciudad de Cahors. A través de marcadores moleculares se ha demostrado que la Côt o

* Ingeniero agrónomo y enólogo chileno. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile. Correo electrónico: philippo@uc.cl



Malbec se originó en el mestizaje (Boursiquot et al., 2009) de las variedades de *Vitis vinifera* L., Magdeleine Noir de Charantes, una variedad muy antigua usada como uva de mesa en el Medioevo y la Prunelard, variedad que aún puede encontrarse en la sureña ciudad de Gaillac, en la región del Midi francés, departamento de Tarn, distrito de Abi. Con estos antecedentes es posible señalar que la Côt o Malbec es pariente de la Merlot ya que comparten un mismo padre, la Magdeleine Noir de Charantes, cruzada en este último caso con la Cabernet Franco.



Fuente: Jérôme Morel, “Vigne Cahors”, Cahors, 2015

En Cahors se le conoce por Côt, vocablo que proviene de la lengua occitana y deriva del hecho que la variedad cuenta con dos tipos muy característicos y diferenciados: plantas de *queue rouge* y plantas de *queue verte*, es decir de pedúnculo rojo o de pedúnculo verde. Los *queue rouge*, son enológicamente más interesantes ya que cuentan, por lo general, con mayor contenido de polifenoles, taninos y antocianinas, produciéndose vinos más concentrados y coloreados.

La sinonimia Malbec se habría originado en un hecho anecdótico, en ocasiones cuestionado, que la vincula al apellido de un viticultor húngaro llamado Malbeck, quien fuera el primero en plantar esta variedad en Francia, donde el apellido Malbeck habría derivado en la expresión *mal bec*, que significa “mal pico”, aludiendo a la astringencia que

presentaban los vinos de esta variedad. Más tarde, otro viticultor francés la llevó a Sainte-Eulalie, departamento de la Gironda en el sudoeste francés, donde se obtuvieron vinos más redondos y amables. Se dice que los consumidores hacían alusión a la calidad de los vinos producidos con la variedad plantada por el húngaro Malbeck, situación que con el tiempo transformó al apellido, o su derivada Malbec, en sinonimia de la variedad Côt, nombre original utilizado aún en el valle del Loira y en Chile. En el caso de Argentina, Beezley (2005) señala que este país ha posicionado la sinonimia Malbec en su mercado interno y en el mundo. Es necesario señalar que en el siglo XIX los inmigrantes llegados a Mendoza ejercieron una gran influencia en la industria de los vinos, pudiéndose señalar entre ellos a Michel Aimé Pouget, Henri Röveder, Juan Cagliari y otros, todos los cuales participaron en la docencia de escuelas normales y programas de enología. Con posterioridad, una segunda inmigración de franceses llegó a Mendoza, todos expertos e instructores de enología. Entre estos se encontraban Pierre Cazenave, Paul Pacottet y, desde El Alto Garona francés, Jean Malbeck. Al respecto, Beezley (2005) se pregunta: este último, ¿no sería hijo del enólogo húngaro que había dado su nombre a la uva Malbec?

Beezley (2005) y Lacoste (2013) señalan que la Côt o Malbec también fue introducida al este de Crimea por Pedro el Grande, quien ordenó que se importaran diferentes variedades a su imperio, especialmente las llamadas de Tokay, de la región húngara de mismo nombre, aunque también incluía la Côt de Francia, esto último a instancia de Catalina la Grande, durante las guerras contra los turcos en las últimas décadas del XVIII. El gobernador general Vronontsov plantó estas variedades en su hacienda de Crimea, cerca de Alupka en 1828, donde llegó a contar con cerca de 4.000 variedades. La Côt o Malbec se ha utilizado en Crimea para producir vino Kahor y en Moldavia para producir vinos secos. En Ucrania, se elabora el vino dulce de Kahor, a base de hierbas aromáticas y miel. En Georgia, se usa esta uva para producir un vino licoroso del estilo del oporto.

Gil y Pszczólkowski (2015) señalan que actualmente, en la región de Cahors y Pressac (Francia) se utilizan para la variedad Côt las sinonimias de Auxerrois, Cahors y Pressac; en Portugal, Tinta Amarela; en Italia, Malbeck; en Uruguay, Côt Malbec y Côt Rouge; en Australia, Portugal Malbec, además de Malbec, al igual que en Suiza, España, Sudáfrica y Argentina, donde además se usa Malbeck y Malbek, entre sus más de 400 sinonimias a nivel mundial.

El objetivo del presente artículo es examinar la evolución de esta variedad en Chile y Argentina, las variaciones de la superficie cultivada y de su importancia relativa dentro de la viticultura de ambos países. Se examinará el vínculo entre la dimensión del cultivo de la Côt o Malbec y los cambios en los mercados internos y externos. También se van a considerar las condiciones de adaptación de esta variedad a los climas y suelos de Chile y Argentina y sus perspectivas de desarrollo futuro.

La Côt o Malbec en Chile y Argentina

En general, la llegada de las variedades francesas a Chile, entre las cuales se encuentra la Côt o Malbec, remonta a la primera mitad del siglo XIX. Se dio en un contexto de admiración a la civilización francesa que experimentaron las élites chilenas, buscando la consolidación de la nacionalidad, fruto de su reciente independización de España, donde era necesario crear una identidad lo más diferente posible a la del período colonial que se dejaba atrás. Se consolida así el paradigma francés de la vitivinicultura chilena, donde solo se aceptaba que las variedades francesas producían vinos de calidad, despreciando a las variedades introducidas por los españoles en los inicios de la conquista, como la País o Criolla Chica o aquellas de fines de la colonia, como la Moscatel de Alejandría, que se comenzó a cultivar en La Serena a comienzos del siglo XVIII. Se menosprecia también a las variedades criollas, originadas en el mestizaje natural entre la País y la Moscatel de Alejandría, tales como Torontel o Torrontés (Agüero et al., 2003) y Pedro Giménez (Durán et al., 2011) entre otras. Por último, se menosprecia a los productos tradicionales, como la chicha, chacolí, vino asoleado de Cauquenes y pajarete del Huasco, salvándose de este menosprecio solo el aguardiente para pisco. Del Pozo (2014) señala al francés residente en Chile, de apellido Nourrichet, como responsable de la introducción en 1845 de variedades francesas. En 1848 Pierre Poutays seguiría su ejemplo, existiendo además iniciativas gubernamentales en el mismo sentido, donde el italiano Luis de Sada, segundo director de la Quinta Normal, introduce 80 variedades para formar los primeros viñedos experimentales, continuando el proceso iniciado por Claudio Gay. Como consecuencia de estas iniciativas, se genera un resultado inesperado: la difusión de las variedades francesas en Mendoza, Argentina, entre ellas la Côt o Malbec, que con el tiempo llega a constituirse en la variedad emblemática de Argentina. De la Mota (2000) señala que la Côt o Malbec fue introducida a Mendoza en 1855, por el agrónomo y científico Michel Aimé Pouget, atraído por el ilustrado gobierno de Pedro Pascual Segura y Vicente Gil, a lo cual cooperó también Domingo Faustino Sarmiento, asilado en Chile durante largos años. La primera plantación en Mendoza se realizó en la hacienda San Nicolás.

Recientemente se han introducido a Chile algunos clones de la Côt, entre ellos, de Francia el 46, 180, 595 y 598 ENTAV y de Sudáfrica el 46 B y, desde 1999, la Pontificia Universidad Católica de Chile cuenta con una selección de accesos para acreditar clones obtenidos en el viñedo chileno (Gil y Pszczółkowski, 2015), entre las cuales se encuentra la Côt. Por su parte en Argentina el INIA ha realizado trabajos de selección clonal con la Côt o Malbec, lo cual también ha sido realizado por la empresa Catena-Zapata.

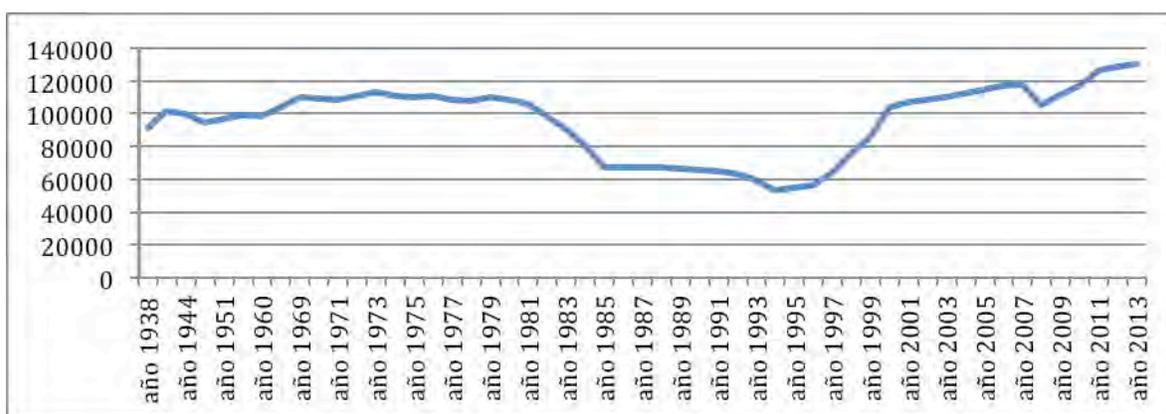
Evolución de la superficie de viñedos y de la variedad Côt o Malbec en Chile y Argentina

En la Figura 1 se presenta la evolución del viñedo chileno entre 1938 y 2013. Se observa que entre 1938 y 1960 se cultivaron entre 91.000 y 101.000 hectáreas; posteriormente, entre



1964 y 1980 hubo un pequeño incremento, pues la superficie de viñedos fluctuó entre 103.000 y 113.000 hectáreas. A partir de ese año se produjo una caída constante de la superficie, la cual alcanzó un mínimo de 53.093 ha en 1994. Este último período se conoce como la crisis vitivinícola de la década de los 80 del siglo XX, crisis que se originó en la derogación de la Ley 17.105, a partir del Decreto 2.753 que, en lo esencial, derogaba todas las disposiciones proteccionistas y conservadoras, imponiendo una visión liberal y de libre mercado, acorde al cambio que imponía la dictadura de Pinochet a toda la economía chilena (Hernández y Pszczólkowski, 1986; Pszczólkowski, 2015). A lo anterior se sumaron aspectos externos como la crisis de los petrodólares y el boicot a los productos chilenos impuesto por países democráticos para hacer frente a la dictadura, tema tratado *in extenso* por Pszczólkowski (1991).

Figura 1. Evolución de la superficie de viñedos en Chile, para diferentes períodos comprendidos entre 1938 y 2013



Fuente: Elaborado a partir de cifras entregadas por Hernández y Pszczólkowski (1986), Del Pozo (2014) y diversos Catastros vitivinícolas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)

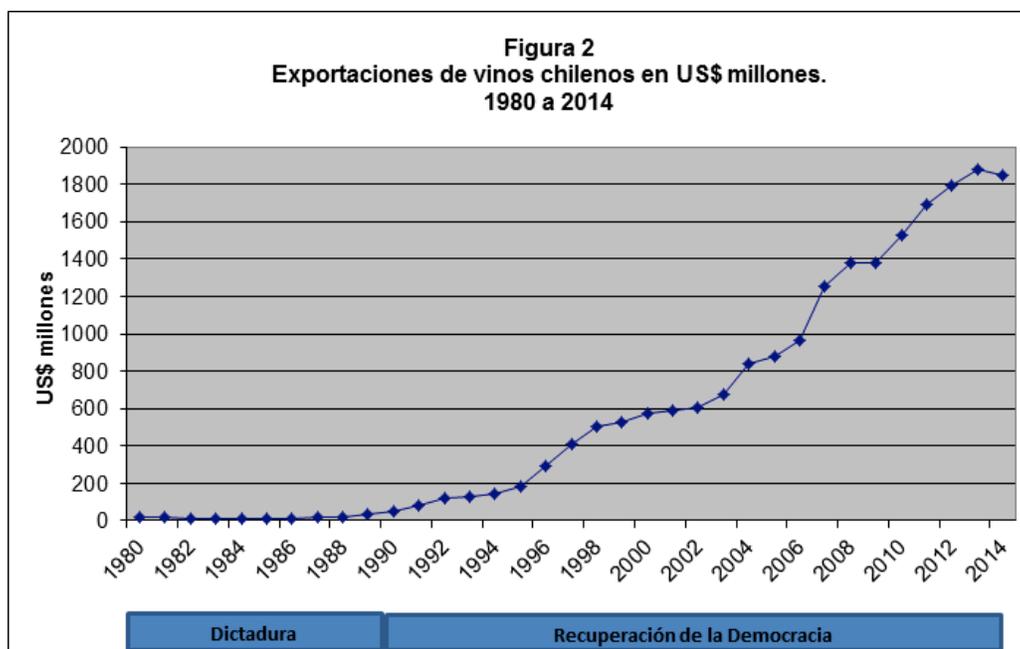
La caída fue muy violenta entre 1980 y 1985, año en el cual la superficie alcanzó las 67.000 ha, para luego continuar disminuyendo más lentamente, hasta alcanzar las 53.093 ha en 1994. Esta menor tasa de disminución se originó en la dictación de la Ley 18.455, la cual eliminó o suavizó algunas de las disposiciones del Decreto 2.753, producto de la presión que ejercieron sobre el gobierno diversas agrupaciones empresariales y gremiales, destacando entre estas últimas a la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (Pszczólkowski, 1991).

Sin embargo, es necesario señalar que la crisis vitivinícola chilena y la reducción de la superficie cultivada con viñedos que ella experimentó no fueron fenómenos meramente nacionales, sino parte de un proceso mayor, a escala regional e internacional, signadas por los cambios de los hábitos de consumo y la fuerte caída de la demanda de vino en los países productores. Entre 1976 y 1991, el consumo per cápita cayó de 101 a 67 litros en Francia; 98 a 60 en Italia; 71 a 39 en España; 83 a 55 en Argentina y 45 a 29 en Chile (Del Pozo,

2015). Estas tendencias continuaron con el tiempo, hasta llegar actualmente a 27 litros en Argentina y 14 en Chile. En este contexto, las superficies cultivadas se redujeron considerablemente. Argentina cayó de 356.000 hectáreas en 1976 a 208.000 en 1993; paralelamente Chile se derrumbó de 113.000 hectáreas en 1980 a 53.093 en 1994. La caída del consumo interno resultó decisiva para dos economías cerradas, como habían sido la argentina y la chilena durante buena parte del siglo XX; y como la caída del consumo siguió avanzando, la única opción que quedaba para la industria era la conquista de los mercados externos.

En Chile, la recuperación de la democracia en 1990 –incluso la sola certeza de que ello iba a ocurrir después del plebiscito del No de 1988, y que perdiera Pinochet, el fin al boicot extranjero a los productos chilenos y el inicio del período de exportaciones de los vinos chilenos (Figura 2), que en 1990 representaba sólo unos 30 millones de dólares–, determinaron que la crisis fuera superada y se revirtiera la tendencia. Las exportaciones chilenas de vino fueron en aumento, hasta alcanzar 600 millones de dólares en 2003 y algo más de 1.800 millones en 2014, aún cuando este último año, por primera vez, rompe la constante tendencia al crecimiento observada desde 1985, debido a coyunturas económicas globales que han repercutido con fuerza en la economía interna de Chile. Ante esta última situación se ha observado, en 2015, una creciente tendencia al arranque de viñedos, particularmente viñedos antiguos de baja producción o conducidos en sistemas de difícil mecanización, en cuanto a poda, manejo de follaje y cosecha. Entre estos últimos, es posible constatar el arranque de viñedos patrimoniales de Côt en el área de Lontué, con adecuados niveles de producción, pero difíciles de adaptar a los procesos de mecanización utilizados en las espaderas. Esta situación recuerda la pérdida de viñedos patrimoniales ocurridos a consecuencia de la crisis de los años 80 del siglo XX.

La expansión de las exportaciones de vino chileno estimularon la producción, con lo cual la superficie cultivada con viñedos experimentó un sensible incremento. En 2001 la superficie se duplicaba respecto del piso que había caído en 1994 y alcanza los valores de 1980. Por ello a partir de 2001 se observa un sostenido aumento de la superficie para, a finales de 2013, alcanzar 130.362 ha, superficie nunca antes cubierta por el viñedo de uvas para vinificación en Chile y superando las 200.000 ha, si a ella se suma la superficie destinada a uva de mesa y pisco. La pequeña inflexión (Figura 1) que se observa en 2008 y 2009 corresponde a un cambio en la metodología de la declaración de los productores respecto de la superficie de viñedos, la cual a partir de esa fecha debe hacerse vía electrónica (Internet) y no manual, como se acostumbraba hasta entonces.



¿Cómo evolucionaron las plantaciones de la variedad Côt o Malbec en Chile y Argentina durante este tiempo? Esta es una pregunta que solo puede responderse parcialmente ya que la información estadística sobre ella en ambos países es muy puntual y sin embargo relevante, permitiendo una razonable aproximación.

Asumiendo en Chile una superficie de viñedos bastante constante entre 1930 y 1980, conocer el valor de 1978, de 5.129,5 hectáreas plantadas con Côt o Malbec, permite extrapolarlo a todo ese período y asumir que la superficie de viñedos con esta variedad alcanzaba valores en torno al 4,8% de la superficie total del viñedo. Las cifras de 1984 y 1985, respectivamente de 1.080,5 y 940,7 ha, tiempo en que la caída más pronunciada producto de la crisis vitivinícola de la década de 1980 tiende a estabilizarse, nos muestran que la participación porcentual de la Côt o Malbec disminuyó a valores comprendidos entre 1,5 a 1,6%. Por lo tanto hubo una fuerte erosión para esta variedad. Dicha tendencia se mantuvo vigente hasta 1994 cuando esta variedad quedó reducida a 389 ha, lo cual representaba apenas el 0,73% de participación en la vitivinicultura chilena. En consecuencia, la crisis significó la casi total extinción de la variedad Côt o Malbec en Chile: del total de 5.129,5 hectáreas de 1978, en dieciséis años se perdieron 4.740; solo resistió un 7,5% de la superficie preexistente.

La reducción de la superficie cultivada con la Côt o Malbec no fue un fenómeno particular de Chile, sino la tendencia regional. Así se percibe al observar lo ocurrido en Argentina: De la Mota señala que en 1947, únicamente en la provincia de Mendoza había 49.248 ha (Figura 4), hacia 1974 este país cultivaba 50.172 ha de Malbec, lo cual representaba el 15,2% del viñedo nacional (INV, 1975). A partir de entonces la crisis impulsó una fuerte reducción de los cultivos. En 1995 la superficie de Malbec se derrumbó a 9.745 hectáreas, lo cual apenas representaba el 4,6% del viñedo nacional (INV, 1997). En veinte años

Argentina sufrió un retroceso en general en toda su viticultura (-37%), pero la caída fue más notable en el caso de la Malbec: esta variedad perdió 40.427 hectáreas, es decir, más del 80% de su superficie anterior.

La crisis significó en Chile una fuerte erosión, también, para otras variedades como la País, introducida por los españoles durante la conquista de América, y otras que en su época tuvieron gran importancia en el viñedo chileno, como Semillon (Pszczólkowski, 2015 b). Además, viñedos antiguos, muchos de ellos conducidos en Gobelet o en Espaldera Baja, de producciones equilibradas y moderadas, desaparecieron, perdiéndose un patrimonio vitícola relevante. Las producciones que caracterizaron esa época pueden estimarse en unos 5.500 litros por hectárea, en promedio.

En Argentina también se observó un fuerte impacto en la variedad País, conocida como Criolla Chica y variedades criollas que caracterizaban en dicha época la vitivinicultura argentina. Una disminución violenta de la superficie total del viñedo, desde 356.000 ha en 1976 a 208.000 ha en 1993, no podía menos que devastar el patrimonio vitícola criollo de Argentina.

Inicialmente la reconversión del viñedo chileno, a partir de 1994, fue orientada a la producción de vinos para exportación, donde se buscaba una buena relación entre precio y calidad. Este proceso se realizó en suelos fértiles y en otros sistemas de conducción más productivos, tales como la Espaldera Alta o incluso el Parronal (Parral). En estos sistemas aumentó la productividad, pudiendo estimarse en cerca del doble del período anterior, ubicándose en torno a los 10.000 litros por hectárea, en promedio. Las variedades que se plantaron fueron aquellas que contaban con un mercado internacional consolidado, como la Cabernet-Sauvignon (34,6%), Merlot (12,4%), Carmenère (4,5%), Syrah (1,9%), entre las tintas, y la Sauvignon Blanc (6,4%) y Chardonnay (7,4%), entre las blancas; como resultado, el conjunto de estas seis variedades alcanzó una superficie de dos tercios (67,27%) del total, en el año 2000. Debe recordarse que Carmenère fue confundido inicialmente con Merlot durante muchas décadas (Pszczólkowski, 2004). A partir del año 2000 hubo un leve cambio de mentalidad, buscándose también la plantación de viñedos en suelos menos fértiles, como laderas de cerros y, en general, un control de la expresión vegetativa y productiva más equilibrada, principalmente a través de riegos deficitarios en ciertos períodos fenológicos. No obstante lo anterior, aun cuando aparecieron tímidamente plantaciones realizadas con otras variedades no tradicionales para el viñedo chileno, tales como Lachryma Christi (Tintorera), Pinot Noir, Cabernet Franco, Cariñena y Petit Verdot, entre las tintas y Viognier, entre las blancas, las seis variedades señaladas para el período 1994-1999, Cabernet-Sauvignon (32,4%), Merlot (9,2%), Carmenère (8,2%), Syrah (6,1%), Sauvignon Blanc (11,0%) y Chardonnay (8,2%) continuaron siendo las más plantadas, aumentando su participación, representando en 2014 los tres cuartos (75,08%) de la superficie total. En consecuencia, fue la demanda de los mercados externos lo que definió las variedades que se plantaron en Chile después de la crisis vitivinícola de los años 80 del siglo XX, entre ellas inicialmente no estaba la Côt o Malbec.

En el caso de Argentina, la década de los 80 del siglo XX estuvo también marcada por una profunda crisis vitivinícola, derivada por problemas económicos internos y externos agravada, además, por una muy deficiente calidad de sus vinos. Producto de lo anterior se levantaron diversas voces buscando y proponiendo los cambios necesarios para superar la crisis. Blanchy (2014) señala el cambio de mentalidad e infraestructura que significó pasar de la producción de vinos comunes a vinos destinados a los mercados extranjeros, tal como lo propuso Stein (2008), basado en el modelo Australiano. De acuerdo a Pandolfi (2000) Argentina basaba sus escasas exportaciones en las variedades Barbera y Sangiovese e intentaba con muchas otras, tales como Syrah, ya que a la Malbec se la consideraba solo apta para el mercado interno.

Es necesario señalar que en los años 80 del siglo XX, hubo voces como las de Nicolás Catena, influido por sus estadías en California, quien inicialmente propuso basar el desarrollo exportador de los vinos argentinos con Cabernet-Sauvignon y Chardonnay, aun cuando recordaba los sueños de Domingo Catena, su padre, respecto a la Malbec. En consecuencia, la definición de la Malbec como emblemática y base de las exportaciones requirió de un proceso complejo donde muchos fueron actores relevantes, destacando Nicolás Catena, el cual contrató al consultor Paul Hobbs, quien había trabajado con Robert Mondavi en California. Otros personajes fueron el enólogo Ángel Mendoza, José Alberto Zuccardi y Laura Catena. Los años finales de los 90 del siglo XX y, particularmente, a partir de 2000, los vinos argentinos producidos con Malbec se van consolidando en el mundo, particularmente en los EE.UU. y llaman la atención a otros países o regiones productoras como Australia, California, Chile y la misma región de Cahors en Francia. En consecuencia, la Malbec se posicionó en el centro de la viticultura argentina a partir del mercado: no fue una decisión interna, sino externa, fue el mercado el que señaló la fortaleza de la Malbec, al solicitar los compradores una mayor reposición de esta variedad respecto a las otras. A partir de allí se produjo la reorientación de la industria argentina para focalizarse fuertemente en la Malbec (Morescalchi, 2014).

A pesar de no estar en el centro de interés de la viticultura chilena, la Côt o Malbec retomó su ritmo ascendente. La superficie cultivada con esta variedad subió de 389 hectáreas en 1994 a 1.014 en 2005; 1.140 en 2008 y 2.103,85 en 2013. Ello representa un crecimiento del 540% en 18 años; y la tendencia muestra que el incremento ha sido mayor en los últimos años, pues la superficie prácticamente se duplicó en un lustro. Además, esta superficie ya ha posicionado a Chile como tercer productor mundial de Côt o Malbec, después de Argentina y Francia.

De todos modos, en términos relativos, la Malbec sigue ocupando un lugar secundario dentro de la vitivinicultura chilena. En la Figura 3 se muestra la evolución de la superficie para la variedad Côt o Malbec en los diferentes períodos señalados, curva que presenta cierta similitud, aun cuando con desfase, con lo ocurrido en Argentina (Figura 4). En Chile, los rangos porcentuales de 1994 se mantuvieron hasta 1999 (0,73-0,78%), para observarse un pequeño incremento en el período 2000 a 2007, donde los valores estuvieron comprendidos entre un 0,86 a 0,89%. En 2005 la superficie sobrepasa las 1.014 ha (0,88%)

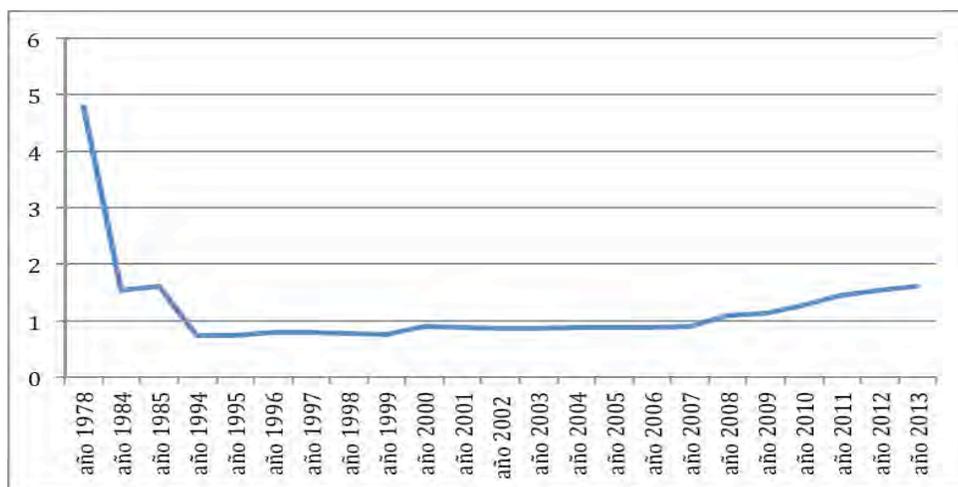
y en 2008, con 1.140 ha representa el 1,09% de la superficie total, la cual sigue incrementándose en superficie (2.103,85 ha) y participación (1,61%) hasta 2013.

La evolución descrita para la Côt o Malbec en Chile tiene relación con el cambio de mentalidad que se observó en la industria vitivinícola a partir del año 2000, la cual busca una mayor calidad y diversidad en su oferta varietal de vinos. Por otra parte, no puede desconocerse en esta evolución la influencia de Argentina, que ha definido a esta variedad como emblemática, usando la sinonimia Malbec, en cuanto al éxito de su posicionamiento en los mercados externos, particularmente en EE.UU., en el cual Chile ha perdido importancia en los últimos años.

Nuevamente, es la demanda del mercado externo, en este caso el de EE.UU., quien define el interés de la industria chilena por la variedad. En cuanto a su denominación, el paradigma argentino se impone con fuerza; el tradicional uso del nombre de Côt para esta variedad pierde fuerza en Chile, rigiendo la sinonimia Malbec usada por Argentina, tanto por la industria, los profesionales del vino y de la gastronomía, e incluso en las organizaciones del Estado, como el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), quienes empieza a denominarla Malbec en sus documentos, incluidos los catastros vitivinícolas de 2008 en adelante. Este aspecto es interesante de recalcar, ya que en general es constituyente de la idiosincrasia chilena, fácilmente influenciable por corrientes de pensamiento o de mercados externos, que explican la adopción histórica de paradigmas foráneos, como el paradigma vitivinícola francés en el siglo XIX (Lacoste et al., 2015; Pszczółkowski, 2015 b) y que solo en el siglo XXI ha visto un cierto cuestionamiento, o la influencia actual de la cultura de EE.UU., particularmente en lo recorrido del siglo XXI. La adopción de la sinonimia de Malbec en Chile puede tener un efecto positivo a corto plazo, pero a largo plazo sitúa al país en desmedro frente a la Argentina, en cuyo caso la sinonimia Malbec está definida como emblemática, aun cuando ella solo representa el 17,13% de la superficie y el 12,76% de la producción total en 2014, y es ella la que abre los caminos en su provecho.

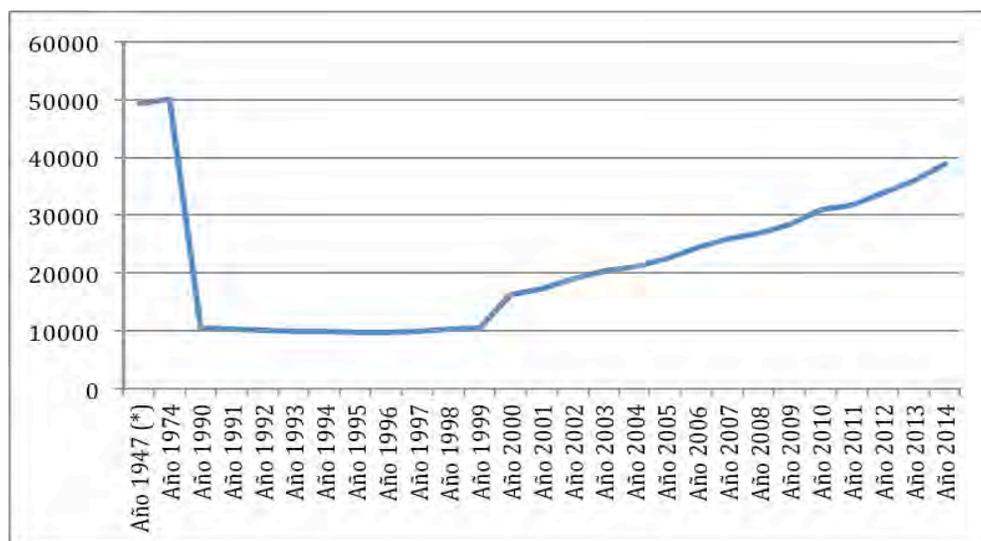
Si asumimos que probablemente la invención de la Carmenère (Pszczółkowski, 2004) y su posterior desarrollo han sido una de las pocas excepciones a la idiosincrasia dominante en Chile, todavía es tiempo para que este ejemplo puede servir para posicionar los vinos chilenos como Côt o Côt Rouge, asumiendo una personalidad y calidad propia y distintiva de la Argentina en el mercado mundial. ¿Existirá aún en la industria vitivinícola chilena algo de voluntad política para un desafío como este? Ello implicaría voluntad, decisión, trabajo y recursos financieros para la campaña de posicionamiento y marketing necesaria, es decir habría que optar por un camino más difícil y oneroso, pero probablemente mucho más gratificante para la industria chilena que el de solo imitar al ya desarrollado por Argentina, exitoso y provechoso para ella, pero no necesariamente para Chile.

Figura 3. Evolución porcentual de la superficie plantada con Côt o Malbec en Chile, para diferentes períodos comprendidos entre 1978 y 2013



Fuente: elaborado a partir de cifras entregadas por Hernández y Pszczólkowski (1986), Del Pozo (2014), y diversos catastros vitivinícolas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)

Figura 4. Evolución porcentual de la superficie plantada con Côt o Malbec en Argentina, para diferentes períodos comprendidos entre 1947 y 2014



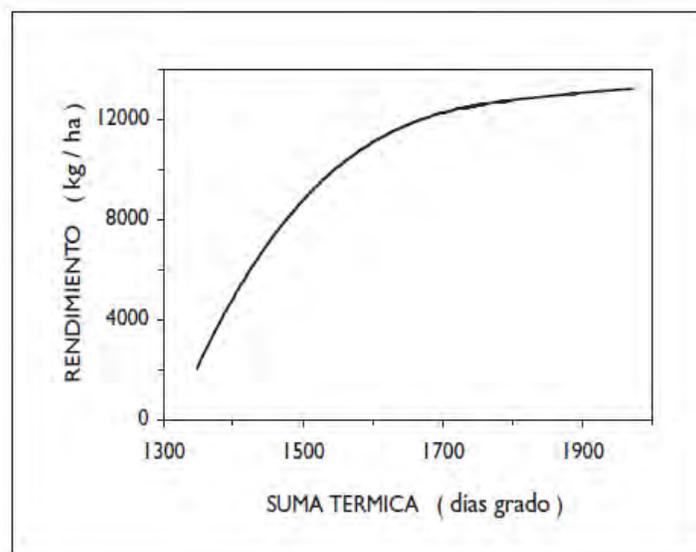
Fuente: elaborado a partir de cifras entregadas en De la Mota (2000), Pandolfi de Fernández (2000) y estadísticas del INV.

(*) La superficie consignada para 1947 corresponde sólo a la Provincia de Mendoza, la de mayor importancia (De la Mota, 2000).

El ecosistema vitícola de la Côt o Malbec

Gil y Pszczółkowski (2015) señalan que es una variedad de brotación mediana, vigorosa, medianamente productiva, muy rústica. Sus yemas secundarias son poco fértiles, lo cual la hace altamente sensible a las heladas de primavera. Se adapta mejor a las regiones con acumulaciones térmicas comprendidas entre 1.372 y 1.927 grados día (Zona II y III de Winkler) (Pszczółkowski, 1984), por lo tanto moderadamente calurosas y secas, particularmente en floración y cuaja, donde aumenta sus producciones al minimizar sus problemas de corredura y millerandaje, tal como se observa en la Figura 5 para diferentes zonas de suma térmica de Chile y Argentina, donde se constatan las mejores producciones en sumas térmicas de 1.700 a 1.900 grados día. La buena adaptación productiva de esta variedad a las condiciones de Argentina puede explicarse, en buena parte, por la mayor acumulación térmica, respecto a Chile, que se registra en sus áreas de cultivo (Gil y Pszczółkowski, 2015). A modo de ejemplo, localidades argentinas andinas consideradas frías, como La Consulta y Tupungato tienen una acumulación de 1.776 grados días (Zona III de Winkler); Cafayate en Salta 2.054 grados día, muy similar a Lujan de Cuyo que posee 2.092 grados día (Zona IV de Winkler); valores que son sensiblemente menores a Chilecito, Tinagosta y Pocitos que, respectivamente, tienen 2.353, 2.493 y 2.586 grados día (Zonas V de Winkler) (Laborde et al., 1987).

Figura 5. Producciones de uva Côt o Malbec en zonas de diferente suma térmica de Chile y Argentina (Gil y Pszczółkowski, 2015)



Desde la más antigua tradición francesa (Foëx, 1895) se señala que la variedad se adapta mejor a suelos arcillo-calcáreos, fértiles, propios de las áreas donde se cultiva esta variedad en Francia. Sin embargo, en Chile, Mendoza (2003) señala que el suelo tiene un efecto

indirecto, determinando por su influencia sobre el equilibrio vegetativo-productivo, como consecuencia de la relación que se establece entre la humedad del suelo, respecto de la planta, para un clima determinado. Lo anterior influye sobre el microclima de hojas y racimos, y resulta fundamental para la tipicidad de los vinos de Côt o Malbec. Esto indicaría que más bien deben evitarse los suelos muy fértiles, que estimularían su vigor y aumentarían su sensibilidad a la corredera, y usar alta densidad de plantación. Requiere posicionamiento de brotes y fuerte eliminación en primavera de brotes de tronco, cordón o cargador, dada la presencia de chupones y brotes mellizos. Por otra parte, los manejos de exposición de racimos en plantas con desequilibrio vegetativo-productivo, mejoran parcialmente la calidad de los vinos pero sin alcanzar la calidad proveniente de viñedos naturalmente equilibrados, asociados a un ecosistema vitivinícola óptimo (Mendoza, 2003). Esta variedad se adapta a poda corta o larga, esta última particularmente en zonas climáticas más frescas. Se debe ralea racimos para evitar fuertes agrupaciones que pueden favorecer pudriciones vulgares debidas a botritis y otros hongos y exponer los racimos mediante deshojes entre cuaja y envero (Gil y Pszczólkowski, 2015). En cuanto a plagas y enfermedades, esta variedad es sensible a ácaros, conchuelas, mildiú y antracnosis. La variedad presenta una madurez precoz a mediana (segunda época). En la cosecha manual se presenta riesgo de desgrane (anónimo, 1995). Su producción es irregular y su madurez es precoz a mediana (Pszczólkowski, 1984).

El ecosistema vitícola, como en este caso se ha descrito para la Côt o Malbec, ha derivado para la vitivinicultura en general en el concepto de *terroir* o terruño vitivinícola, que ha sido definido por la OIV (Fanet, 2007), el cual se refiere a un espacio, sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio. No obstante lo anterior, el *terroir* o terruño es un concepto delicado, dado que no se define por sus resultados, sino que por sus procesos de producción (Teil, 2010; Pszczólkowski, 2014), por lo cual existe mucho escepticismo de su validez entre los científicos, de donde la noción de *terroir* o terruño sería más bien un concepto dudoso o se trataría de una construcción social, con efectos positivos sobre lo económico y lo social.

En la Tabla 1 se presenta la superficie actual plantada con Côt o Malbec en las diferentes regiones administrativas de Chile, a diciembre de 2013, de acuerdo al Catastro vitivinícola 2013, publicado *on line* en 2014, por el SAG.

Tabla 1. Superficie plantada con Côt o Malbec en las diferentes regiones administrativas de Chile a diciembre de 2013

REGIÓN	SUPERFICIE	PORCENTAJE
Atacama	0,75	0,04
Coquimbo	26,68	1,27
Valparaíso	26,92	1,28
Bernardo O’Higgins	1.043,05	49,58

Maule	764,13	36,32
Bio Bío	47,17	2,24
Araucanía		0,00
Los Lagos		0,00
Metropolitana	195,15	9,28
TOTAL	2.103,85	100,00

Fuente: Catastro vitivinícola 2013 (SAG, 2014)

De acuerdo a estas cifras, la región del Libertador Bernardo O’Higgins cuenta con la mayor superficie, 1.043 ha, lo que representa prácticamente la mitad de la superficie total del país (49,6%). Cinco comunas de la región (Marchigüe, Santa Cruz, Palmilla, Nancagua y Peralillo) presentan superficies superiores a 100 ha, sumando las cinco 598,8 ha, un 57,4% de la región. Si a ello se agregan las comunas de Peumo y Lolol, se llega a 754,8 ha, el 72,4% de la región, la cual cuenta con otras 25 comunas con superficie para la variedad. Por otra parte, las comunas de Quinta de Tilcoco, Machalí y Coltauco, precordilleranas y frescas en primavera, y Paredones, Navidad, La Estrella, litorales con fuerte influencia del océano Pacífico, no presentan plantaciones de Côt o Malbec.

La segunda región con alta superficie de la variedad es Maule, con 764,1 ha, el 36,2% de la superficie nacional. Cuatro comunas de la región (Molina, Penciahue, Sagrada Familia y San Javier), presentan superficies superiores a 100 ha, sumando las cuatro 528,3 ha, un 69,1% de la región. Si a ello se agrega la comuna de Cauquenes, se llega a 609,0 ha, el 79,7% de la región, que cuenta con otras 19 comunas con superficie para la variedad. Las comunas de Colbún, Parral, Pelarco, y Romeral, precordilleranas y frescas en primavera y Constitución, Empedrado, Chanco, Maule y Vichuquen, litorales con fuerte influencia del océano Pacífico, no presentan plantaciones de Côt o Malbec.

Las demás regiones presentan escasas plantaciones y una superficie de solo 296,7 ha, el 14,1% de la superficie nacional, destacando entre ellas la región Metropolitana con 195,2 ha, el 9,3% de la superficie nacional, siendo Isla de Maipo la comuna con mayor superficie, con 68,2 ha y el 50,8% de la superficie de dicha región.

Para autores como Ledesma (2015), quien encontró en 2011 pequeñas superficies de Côt o Malbec, pertenecientes a pequeños productores del programa Prodesal, impulsado por el INDAP, en localidades como San Rosendo de la región del Bio Bío, y cuyos viñedos están conducidas en Cabeza o Gobelet, existe una oportunidad para realizar desarrollos vitícolas con identidad propia y como símbolo del patrimonio vitícola chileno. Esta propuesta estaría en línea con el rescate y valorización de variedades cultivadas en el Bio Bío, poco valorizadas durante décadas en Chile, como la País, Italia (Moscatel de Alejandría), Cariñena y Cinsaut, como se ha observado en los últimos años. Esta tendencia es interesante de valorizar en Chile, ya que constituye los primeros intentos por valorizar lo propio o lo diferenciador, después de décadas que abarcaron el siglo XIX y XX donde predominó sin contrapeso el paradigma francés en los actores de la vitivinicultura nacional. Incluso la reconstrucción de la viticultura chilena, después de la crisis vitivinícola de la

década de los 80 del siglo pasado, se realizó en un número muy reducido de variedades, como Cabernet-Sauvignon y Merlot entre las tintas y Sauvignon Blanc y Chardonnay entre las blancas, todas ellas muy demandadas en los mercados internacionales. La invención de la Carmenère, que en Chile había sido confundida con la Merlot (Pszczółkowski, 2004), inicialmente también es parte del paradigma francés, pero posiblemente abrió los ojos a otras posibilidades, que derivaron poco a poco a redescubrir lo patrimonial y criollo en este siglo XXI. El éxito de la Malbec de Argentina probablemente pueda tener una similitud con lo descrito para estos redescubrimientos en Chile, pero también a lo que se observa en cuanto revalorización de variedades y procesos de vinificación propios de países que se han abierto al mundo, como Georgia, Azerbaiyán, entre otros.

Regiones desérticas del norte de Chile, como Arica y Parinacota y Tarapacá o regiones frías del sur, como de la Araucanía, Los Lagos, Los Ríos, Aisén y Magallanes, no presentan plantaciones de la variedad.

Con estos antecedentes es sencillo derivar que empíricamente el cultivo de la Côt o Malbec en Chile se realiza en localidades cálidas a calurosas, tanto durante la floración como durante la maduración, evitando extremos como los climas desérticos (excesivas amplitudes térmicas) o patagónicos (fríos), evitando además las bajas temperaturas que determina un clima litoral o precordillerano, particularmente en floración y cuaja, siendo por lo tanto el factor climático el que explica razonablemente las áreas más adecuadas para su cultivo.

En la Tabla 2 se presenta la superficie actual plantada con Côt o Malbec en las diferentes provincias de Argentina, para la temporada 2010-2012, de acuerdo al Instituto Nacional de vitivinicultura (INV).

Tabla 2. Superficie plantada con Côt o Malbec en las diferentes provincias de Argentina para la temporada 2010-2011

PROVINCIA	SUPERFICIE CÔT O MALBEC	PORCENTAJE SOBRE EL TOTAL	SUPERFICIE TOTAL PROVINCIA	PORCENTAJE DE CÔT O MALBEC SOBRE EL TOTAL DE LA PROVINCIA
Mendoza	33.307	85,78	160.983	20,69
San Juan	2.050	5,28	47.926	4,28
Salta	1.419	3,65	3.411	41,60
La Rioja	667	1,72	7.455	8,95
Neuquén	647	1,66	1.742	37,13
Río Negro	344	0,89	1.674	20,56
Catamarca	239	0,62	2.651	9,02
La Pampa	55	0,14	215	25,43
Tucumán	34	0,09	94	36,68

San Luis	30	0,08	97	30,67
Córdoba	26	0,07	277	9,48
Buenos Aires	13	0,03	128,2	10,07
Entre Ríos	8	0,02	35	24,16
Jujuy	6	0,02	12	52,98
TOTAL	38.846	100	226.700	17,14

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), 2015

Las provincias argentinas donde más se cultiva la Malbec son Mendoza, San Juan, Salta y La Rioja, todas ellas ubicadas al este de la cordillera de Los Andes, con el 96,43% de la superficie total. Si a ello se agregan las provincias norteñas de igual ubicación, Jujuy y Catamarca, se alcanza el 97,1% de la superficie total. Estas provincias se encuentran entre 20° a 33° LS. Si a estas provincias se agrega Neuquén, también ubicada al este de la cordillera de Los Andes, pero al sur de las anteriores, territorio que abarca hasta 39° LS, se abarca el 98,7% de la superficie para la Malbec en Argentina. El resto, 1,3% de la superficie se reparte entre las Provincias de San Luis, la Pampa y Río Negro.

En todas las provincias ubicadas al este de la cordillera de Los Andes, su clima está determinado por su posición sotavento, la cual produce una sombra de lluvia para los vientos producidos por los frentes ciclónicos provenientes del océano Pacífico. Se entiende por sombra de lluvia a una región seca de tierra en el lado protegido contra los vientos predominantes de una cordillera de montañas o sotavento. Una vez que el aire pasa sobre la cordillera de montañas, baja por el otro lado, se calienta y se seca. Este fenómeno es conocido en Argentina como viento Zonda, ocurre generalmente entre mayo y octubre y se caracteriza por su muy baja humedad relativa, en torno a 10% (seco), y alta temperatura en torno a los 40° C (caliente) que desciende rápidamente por la ladera, calentándose cada vez más en la medida que aumenta la presión al descender. Por lo tanto, las provincias afectadas por la sombra de lluvia son típicamente muy secas y reciben mucho menos precipitación y cobertura de nubes que las del lado barlovento de la cordillera de Los Andes, que correspondería en este caso a las regiones precordilleranas de Chile. Este viento produce en la región de Cuyo (Mendoza y San Juan) nevadas en la alta cordillera que proporcionan disponibilidad de agua. Los efectos del viento Zonda son visibles también en la provincia de La Rioja y muy evidentes en la provincia de San Juan, aún cuando en la provincia de Mendoza son más regulares debido a que la barrera de Los Andes es alta, mientras que en el norte del Altiplano la meseta de la Puna disipa esos vientos. Por otra parte, las provincias afectadas por el Zonda, donde se concentra el desarrollo vitivinícola, se encuentran muy alejadas de la influencia atlántica que proporciona lluvias estivales a las provincias orientales de la Argentina, donde la vitivinicultura es inexistente.

Otro aspecto climático de gran relevancia para la obtención de vinos de calidad, particularmente tintos, lo constituye la amplitud térmica durante el período de maduración. En el caso de Chile, en las áreas señaladas fácilmente se alcanza los 18° C o más, por el contrario, en las provincias Argentinas ella está en torno a los 14° C, incrementándose con la altitud sobre el nivel del mar. En Argentina, esta mayor altitud determina vinos de mayor

intensidad colorante, tal como se constata entre aquellos producidos en las localidades de Agrelo o Drummond, respectivamente a 1.100 y 900 metros sobre el nivel del mar, respecto a aquellos ubicados en las localidades de Lavalle y Rodeo del Medio, respectivamente a 600 y 720 metros sobre el nivel del mar (Catania y Avagnina de del Monte, 2000).

Diversos autores (Gil y Pszczółkowski, 2015) han señalado la importancia de este factor sobre la calidad de los mostos y vinos. Para ello se han propuesto variados índices bioclimáticos (Santibañez y Uribe, 1998; Tonietto y Carbonneau, 2000; Fregoni y Pezzutto, 2000) que utilizan el concepto de amplitud térmica, señalando Pszczółkowski et al. (2002) valores muy elevados para el índice de Fregoni en muchas áreas vitivinícolas de Chile, valores que serían particularmente elevados para las comunas donde se concentra la mayor superficie de Côt o Malbec en Chile.

Una alta amplitud térmica favorece la síntesis de compuestos fenólicos, antocianinas en particular, y la conservación de los aromas. Ello explica las características medias que presentan los vinos de esta variedad en Chile y en las áreas más frescas de Argentina. La intensidad colorante es muy alta y su matiz violáceo, ella persevera en el tiempo, dada su relativa alta acidez y pH bajo, lo que determina un cuerpo medio a alto y taninos suaves y amables en comparación a otras variedades. Si la madurez es insuficiente, pueden aparecer aromas de tipo herbáceo y compuestos fenólicos que comunican cierta dureza y amargor. Cuando el enólogo no exagera el grado de sobre maduración y vinifica con prolijidad, se logran aromas florales que recuerdan a las violetas, muy apreciados por los consumidores. Con madureces más avanzadas los aromas se vuelven más frutales y recuerdan a las moras y las ciruelas, aumentando también la expresión tánica que permite una guarda algo más longeva. Con una sobre maduración el color se deteriora, los aromas son más pesados, en el mejor caso recuerdan a las confituras, con taninos más toscos y menor longevidad, dada una menor relación pulpa-semilla.

En todas las regiones vitivinícolas de Chile, cuyo clima es apto para el cultivo de la Côt o Malbec, encontramos diversos tipos de suelo de origen cuaternario, desarrollados a partir de la cordillera de Los Andes, que difieren en génesis, textura y estructura. En el caso argentino, los suelos de las diferentes regiones vitícolas también se habrían originado por descomposición y desintegración de rocas y minerales de la cordillera de Los Andes, los cuales fueron depositados por acción de la gravedad, del agua o del hielo y son de origen cuaternario. En ambos países se trata de suelos jóvenes. Dado los procesos climáticos y topográficos que han interactuado con las deposiciones sucesivas de materiales, los suelos son inmaduros y particularmente en Argentina no se nota diferenciación de horizontes genéticos (Catania y Avagnina de del Monte, 2000). En ambos países, el equilibrio hídrico que determinan estos factores del suelo, respecto al clima, es la única influencia que le podríamos atribuir, situación que se ve tamponada por las condiciones de riego en que se desarrolla la mayor parte del viñedo chileno o argentino y del cultivo de la Côt o Malbec en particular.

En Chile y Argentina, la industria produce vinos secos monovarietales, pero también utiliza la variedad para la producción de vinos ensamblados con otras variedades a las cuales

aporta color, aroma y suavidad, lo cual permite un consumo más rápido. Se utiliza también para la producción de vinos rosados, muy aromáticos.

Conclusión

La presencia de la variedad Côt en Chile se ha extendido a lo largo de cerca de doscientos años, desde el segundo cuarto del siglo XIX hasta la actualidad. A partir de Chile ella fue introducida a la Argentina en 1855, donde ha llegado a convertirse en la variedad emblemática bajo la sinonimia de Malbec. Ambos países de origen andino poseen, a nivel mundial, respectivamente la tercera y segunda mayor superficie para la variedad.

Las regiones vitivinícolas chilenas donde se cultiva la Côt corresponden a áreas a barlovento de la cordillera de Los Andes –en términos relativos, menos cálidas– que las áreas a sotavento –más cálidas–, donde se concentran las áreas vitivinícolas argentinas con mayor superficie de Malbec. Estos aspectos orográficos y climáticos explican con buena aproximación la potencialidad cuantitativa y cualitativa de los viñedos y vinos producidos en ambos países con esta variedad. En contraste, el origen andino de los suelos y su joven geoformación, constituyen un factor secundario desde el punto de vista cualitativo de los vinos. Además, las condiciones de riego de los viñedos, a ambos lados de la cordillera de Los Andes, contribuyen también a minimizar la influencia de los suelos sobre la calidad de los vinos obtenidos.

Por efecto de un período de crisis económica, internacional y nacional, crisis políticas internas, crisis culturales en cuanto a los hábitos de consumo del vino en los principales países productores del mundo, que tuvieron su mayor expresión durante la década de los 80 del siglo pasado, Chile y Argentina vieron mermar dramáticamente la superficie de sus viñedos y, en consecuencia, también de la variedad Côt o Malbec, a niveles que amenazaron casi con su desaparición.

La subsiguiente reconversión de los viñedos de Chile y Argentina, a finales del siglo XX y principios del XXI, tuvo por motor los mercados de exportación. En el caso de Chile, algo más prematuro, se basó en vinos de variedades fuertemente demandadas, como Cabernet-Sauvignon, Merlot (Carmenère), Chardonnay y Sauvignon Blanc, camino que algunos vitivinicultores también propiciaron para Argentina pero que no tuvieron acogida. En el caso argentino, en forma algo más tardía, particularmente el mercado de los EE.UU., demandó y posicionó a la Malbec, focalizando este país su desarrollo prácticamente en esta única variedad.

Actualmente, Chile busca revigorizar sus exportaciones; para ello está aumentando la diversidad de su oferta con otras variedades, donde no ha pasado desapercibido el éxito argentino con la Côt o Malbec, a la cual se suma la Syrah, Pinot Noir, País, Cabernet Franco, Carignan (Cariñena), Petit Verdot y Cinsaut. En el caso argentino el desarrollo aún está notablemente centrado a posicionar la Malbec, declarada como variedad emblemática y

poco acompañada por otras variedades, siendo la excepción particularmente la criolla Torrontés.

Para el caso particular de las exportaciones de vinos Côt o Malbec producidos por Chile, existen dos alternativas: la primera seguir el camino desarrollado por Argentina, bajo la sinonimia de Malbec, fácil en el corto plazo y ya probado; la segunda, desarrollar las exportaciones de vinos chilenos usando el nombre tradicional de Côt o, incluso, Côt Rouge, una alternativa que requiere trabajo e inversión, pero que constituye un camino propio, diferenciador, con un horizonte por construir y desarrollar en el largo plazo. En consecuencia, cada una de estas dos alternativas tiene sus fortalezas y debilidades.

El desarrollo de este varietal a partir de la identidad del Malbec tendría la ventaja de aprovechar el mercado construido por los vinos argentinos, sobre todo en EE.UU. y Reino Unido. Esta fue exactamente la estrategia que eligieron los franceses que, a partir de 2007, pospusieron su identidad “Cahors DOC” para priorizar la imagen del Malbec. Llegaron así al enorme mercado abierto por los argentinos, dentro del cual se diferenciaron como “el Malbec de Francia, el Malbec de los reyes, los emperadores y los papas”, es decir, un Malbec refinado y de superior calidad. Con esta estrategia, los franceses lograron un crecimiento considerable en los mercados internacionales y, ocho años después, consideran que fue una decisión acertada.

Los viticultores chilenos se encuentran ante un dilema semejante. Pueden seguir el camino de los franceses, en el sentido de tratar de conquistar el mercado ya existente de Malbec entre los consumidores angloamericanos. Para ello, Chile tendría que identificar un elemento diferenciador, que le permita ofrecer un producto específico. La alternativa sería enfatizar la identidad del nombre Côt, y tratar de abrir un itinerario propio, específicamente chileno. La calidad de los vinos producidos en Chile podría avalar y servir para tomar este camino, transformándose en una gran oportunidad.

Bibliografía

Agüero, C et al. “Identity and Parentage of Torrontés cultivars in Argentina”. *Am. J. Enol. Vitic.* 54(4) (Davis CA, 2003): 318-321.

Anónimo. *Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France*. Francia, ENTAV Ed., 1995.

Beezley, W. H. “La senda del Malbec: la cepa emblemática de Argentina”. *Revista Universum* 20(2) (Talca, 2005): 288-297.

Blanchy, G. *Le viognoble argentin de Mendoza et l'influence française : XIX-XXI siècle*. Paris, L'Harmattan, 2014.

Philippo Pszczółkowski. “La Côt o Malbec en Chile y Argentina” / “The Côt or Malbec in Chile and Argentina”. *RIVAR* Vol. 3 N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 58-80.

Boursiquot, J. M. et al. “Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern France: discovery of the missing link”. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 15 (2009): 144-155.

Catania, C.; S. Avagnina de Del Monte. “Áreas de cultivo del Malbec en la Argentina”. *Seminario Encuentro con el Malbec 2000*. INTA, Centro de Estudios enológicos, Estación experimental agropecuaria Mendoza, 6 y 7 abril 2000.

De la Mota, R. A. “Mi encuentro con el Malbec”. *Seminario Encuentro con el Malbec 2000*. INTA, Centro de Estudios enológicos, Estación experimental agropecuaria Mendoza, 6 y 7 abril 2000.

Del Pozo, J. *Historia del vino chileno, desde la época colonial hasta hoy*. Santiago, LOM ediciones, 2014.

Durán, M.; C. Agüero y L. Martínez. “Assessing the identity of the variety ‘Pedro Giménez’ grown in Argentina through the use of microsatellite markers”. *Rev. FCA UNCuyo* 43(2) (Mendoza, 2011): 193-202.

Fanet, J. “Definition du terroir”. *XXX World Congress of vine and Wine*. Budapest, Hungría, 10-16 junio. Budapest, OIV, 2007: groupe d’experts, environnement viticole et évolution climatique 6: 1-6.

Foëx, G. *Cours complet de viticulture*. Coulet, Montpellier, 1895.

Fregoni, C. y S. Pezzutto. “Principes et premières aproches de l’indice bioclimatique de qualité de Fregoni”. *Progrès Agricole et Viticole* 117(18) (Montpellier, 2000): 390-396.

Gil, G. y Ph. Pszczółkowski. *Viticultura, fundamentos para optimizar producción y calidad*. 2^{da} edición, ampliada y actualizada. Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile, 2015.

Hernández, A. y Ph. Pszczółkowski. “La Vigne et le vin au Chili”. *XIX Congreso OIV*. Santiago, Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, noviembre 1986.

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). *Estadística vitivinícola 72-74*. Mendoza, INV, 1975: 404.

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). *Estadística vitivinícola argentina años 1993, 1994, 1995*. Mendoza, INV, 1997: 184.

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). “Malbec variedad emblemática de Argentina”. 2014. Disponible en http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/Malbec_2014.pdf



Philippo Pszczółkowski. “La Côt o Malbec en Chile y Argentina” / “The Côt or Malbec in Chile and Argentina”. *RIVAR* Vol. 3 N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 58-80.

Laborde, L.; M. Rodríguez y C. Catania. *La denominación de origen Tupungato. Posibilidades de su adopción*. INTA, E.E.A. Servicio de Economía. Mendoza, Mimeo, 1987.

Lacoste, P. 2013. “Torrontés y Malbec: itinerario histórico de las cepas emblemáticas de la viticultura argentina”. Capítulo 8: 259-277. En *Vinos de capa y espada*. Santiago, Instituto de Estudios avanzados, Universidad de Santiago de Chile, Editorial Antucura, 2013.

Lacoste, P.; Ph. Pszczolkowski; N. Soto; C. Cofré; E. Núñez, y M. Adunka. “Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el Pisco”. *Idesia* 33(3) (Arica, 2015).

Ledesma, J. “Itata y Bio Bío, el tiempo detenido 106-113”. En *Patrimonio vitivinícola, aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Ediciones Biblioteca Nacional, 2015.

Mendoza, F. *Efecto de la condición del suelo sobre el equilibrio vegetativo productivo y de la condición microclimática, sobre la calidad de vinos cv. Côt, en dos fechas de cosecha*. Tesis para optar al título de Ingeniero Agrónomo. Santiago, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2003.

Morescalchi, A. “ Le Malbec en Argentine. Symposium Malbec d’hier, d’aujourd’hui et demain ”. Cahors, France, 16 juin 2014.

<https://www.youtube.com/watch?v=vIF3YvNp6SA> (Consultado 11 agosto 2015).

Pandolfi de Fernández, C. “El Malbec en cifras: una realidad para reflexionar”. *Seminario Encuentro con el Malbec 2000*. INTA, Centro de Estudios enológicos, Estación experimental agropecuaria Mendoza, 6 y 7 abril 2000.

Pszczółkowski, Ph. “Variedades cultivadas de *Vitis vinífera* y su relación con el ecosistema vitícola en la región del Maule”. *Viticultura en la región del Maule, aspectos climáticos, manejo de viñedos y producción de vinos*. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile, 29 y 30 de noviembre y 1 de diciembre de 1984.

Pszczółkowski, Ph. “Vitivinicultura: crisis y perspectivas”. *Panorama económico de la agricultura* 12(74) (Talca, 1991): 27-31.

Pszczółkowski, Ph.; E. Alemparte y M. I., Cárdenas. “Aplicación del índice bioclimático de calidad de Fregoni simplificado en diversas áreas vitivinícolas de Chile: proposición del uso de su evolución”. En Fregoni, M., D. Schuster, A. Paoletti. *Terroir, Zonazione, Viticultura*. Ed Phytoline, 2002: 139-155.

Pszczółkowski, Ph. “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.

Pszczółkowski, Ph. “Carmenère, mayoría de edad: 1994-2012”. *Revista Estudios Avanzados* (USACH) 20 (Santiago, 2013): 137-153.



Philippo Pszczółkowski. “La Côt o Malbec en Chile y Argentina” / “The Côt or Malbec in Chile and Argentina”. *RIVAR* Vol. 3 N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 58-80.

Pszczółkowski, Ph. “‘Terroirs y Climats’, ¿realidad o quimera?”. *RIVAR* 1(1) (Santiago, 2014): 13-19.

Pszczółkowski, Ph. “Carmenère, mayoría de edad (1994-2014): la recuperación de una variedad única”. En *Patrimonio vitivinícola: aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Biblioteca Nacional de Chile, 2015: 50-55.

Pszczółkowski, Ph. “Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile”. *RIVAR* 2(4) (Santiago, 2015): 1-16.

SAG. Catastro vitivinícola nacional 2013. Disponible en <http://www.sag.cl/sites/default/files/catastro2013-final.xls> (Consultado el 25 de junio de 2015).

Santibañez, F. y J. Uribe. *Atlas agroclimático de Chile. Regiones V y Metropolitana*. Santiago, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, 1992.

Stein, S. “Our Saviors May Not Speak Spanish: Changing Markets and Strategies in Argentina’s Wine Revolution, 1990-2008”. *American Association of Wine Economists*, Working Paper, N° 20, presented at the Wine in the World Conference, Markets, Tourism and Globalization. BEM Management School, Bordeaux, France, 5-7 June 2008.

Teil, G. “Le terroir existe-t-il?”. *RFCE Cahier technique*. 244 (Paris, 2010): 2-6.

Tonietto, J.; A. Carbonneau. “Système de classification climatique multicritère (CCM) geoviticole ». *3º Simposio Internacional: Zonificación Vitícola*. Tomo II. Tenerife, Puerto de la Cruz, 9 a 12 mayo 2000.

* * *

RECIBIDO: 18-8-2015

APROBADO: 15-9-2015

