

“Cepa País”: Proyecto para la innovación, diversificación y agregación de valor en el sector vitivinícola nacional

Importante iniciativa de revalorización de las viñas antiguas es la apuesta del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en la Región del Maule.

Irina Díaz G.
Ingeniero Agrónomo
INIA Raihuén
idiaz@inia.cl

Los comienzos de Chile vitivinícola ◀

Cuando hablamos de la vitivinicultura en Chile, la cepa País tiene voz y voto. Esta variedad denominada “criolla” en Argentina, “negra peruana” en Perú y “misión” en Estados Unidos es una cepa de vid negra o tinta, descendiente de la variedad “Listan Prieto” de las Islas Canarias en España, que por muchos años ha estado asociada a la producción de vinos artesanales de calidad media y consumo masivo.

En el siglo XVI fue traída por los conquistadores españoles desde Cuzco al desierto de Atacama en Chile, para ser trasladada luego hasta la Región del Maule. Nuestra historia indica que los colonos, a medida que avanzaban desde el norte, “iban plantando vides en lugares donde había humedad en el suelo” (Alvarado, 2007); lo que

les permitía producir uva y elaborar vino para celebrar la misa.

Esta cepa se adaptó a las diversas condiciones de los agro-ecosistemas chilenos, a lo largo y ancho de nuestro territorio; pudiendo encontrarse en suelos salinos, suelos bajos en fertilidad y suelos inundados, entre otros; creciendo en sectores planos, donde existe topografía ondulada e incluso, en laderas con elevada exposición solar y alta pendiente.

La “uva País” ha sido testigo del desarrollo de la sociedad chilena, coexistiendo con otras variedades denominadas “antiguas” como: Moscatel Negra, Moscatel Amarilla, Moscatel Rosada, Cinsault (cargadora) y Carignan.

Situación de esta vid en Chile ◀

Si bien la mayor superficie de viñedos existentes en Chile corresponde a cepas finas, aún existen viñas donde se cultivan variedades antiguas. Éstas son particulares y corresponden a terruños distintivos. Es decir, la interacción entre el suelo, clima, planta y el manejo que hace el vitivinicultor generan un producto único e irrepetible, que es el efecto del terroir.

La superficie de vides en Chile es cercana a las 120 mil hectáreas y va en aumento. Dentro de las variedades antiguas, la más plantada ha sido la País. Según el catastro vitivinícola del SAG, en el año 2000 ésta contaba con 15 mil hectáreas plantadas entre las regiones de Coquimbo y el Biobío. Sin embargo, esta superficie ha disminuido. Hoy existen cerca de 6 mil hectáreas destinadas al cultivo de la uva País (SAG, 2010), de las cuales cerca del 60% están en la Región del Maule, concentradas en el secano interior de San Javier y Cauquenes.

En el contexto mundial, Chile participa con el 8% de las exportaciones mundiales. Sin embargo, pese a tener vinos de calidad y de diversos tipos, nuestro consumo per cápita es sólo de 15 litros por habitante al año, cifra considerablemente baja si se compara con la de otros países productores como Francia, Italia y España que superan los 40 litros per cápita (promedio).

El vino es uno de los productos que ha otorgado identidad a Chile en el extranjero, gracias a su tradición vitivinícola que se extiende más de 400 años. Nuestros vinos son reconocidos a nivel mundial por su calidad y además por la existencia de la cepa Carmenere en nuestro territorio. El consumo de vino no sólo se ha potenciado por lo grato que es beberlo, sino por su contenido de compuestos antioxidantes, principalmente fenoles, que ejercen efectos beneficiosos para la salud. Cabe destacar que estos compuestos fenólicos se encuentran también en la uva, parcialmente disponibles para ser absorbidos por el organismo humano. Sin embargo, el proceso de fermentación (que implica efecto de temperaturas) y maceración, hacen que los antioxidantes de la piel pasen al mosto, aumentando su contenido en el vino.

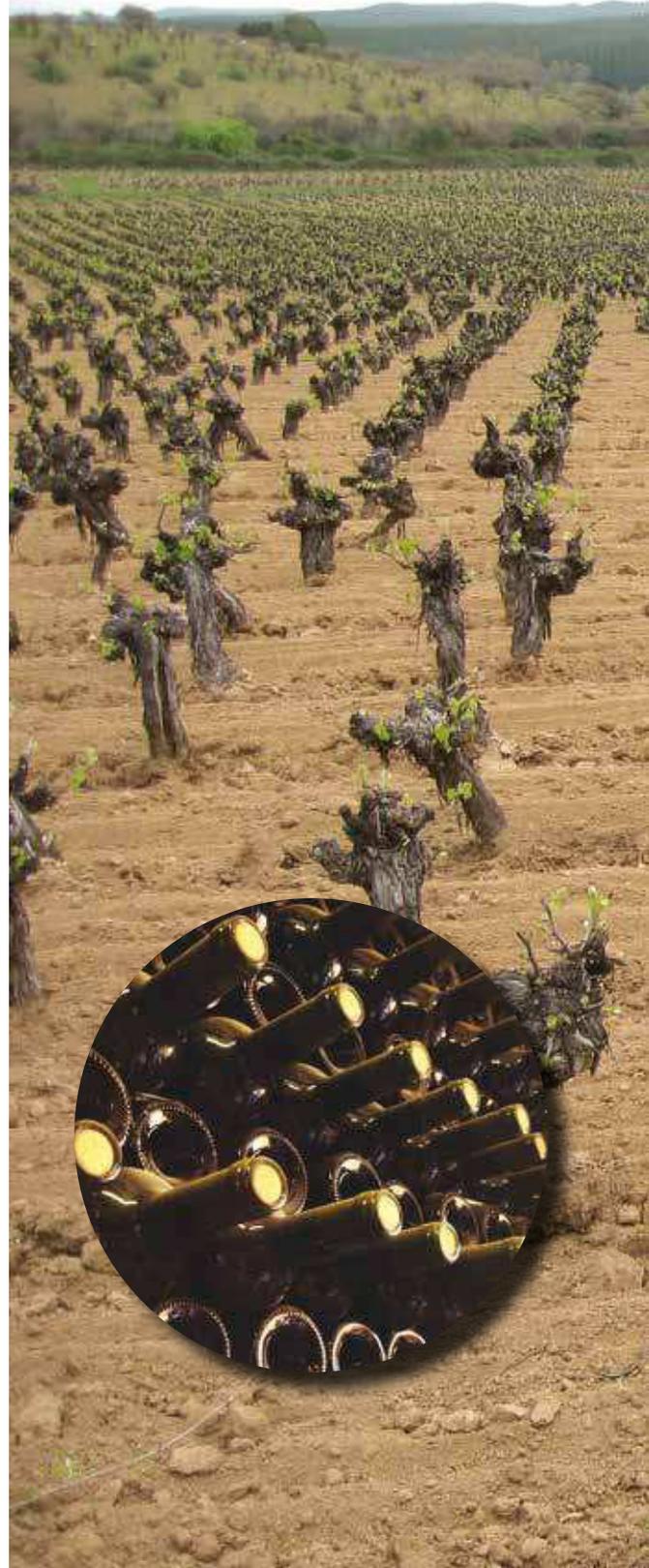
Sistema de cultivo de variedades de vid antiguas ◀

Desde la llegada de la vid a Chile hasta hoy, los viñedos son cultivados en el secano con el sistema Gobelet o Cabeza. Es decir, sin conducción o apoyo. Casi el 100% crece sin riego, denominándose vides de secano (Foto 1).

La mayoría de las plantaciones son antiguas, encontrándose viñedos de más de 100 años con fruta de muy buena calidad en suelos limitantes. Son vides que toleran bien el ataque del hongo oídio (*Uncinula necator*) y del ácaro falsa araña roja de la vid (*Brevipalpus chilensis*).

Respecto al marco de plantación, existen viñedos con 1m x 1m (sobre y entre hilera), aunque también se pueden encontrar algunos plantados a 1m x 2m e incluso viñedos más antiguos, donde no es posible diferenciar un marco de plantación. El manejo que se hace en estos viñedos es muy tradicional. La entre hilera es arada con caballo para disminuir la población de malezas y airear el suelo.

► Foto 1. Viñedo País cultivado en sistema Gobelet o cabeza.





► **Cuadro 1.** Productos elaborados con uva País.

Tipo de producto	Contenido alcohol (g/L)	Presentación Botella (ml)
Vino Late Harvest	14,0	375
Vino Licoroso	18,0	375
Chicha	11,5	750
Vino Reserva	13,0	750

► **Foto 2.** Chicha a base de cepa País, elaborados bajo la marca País Mágico.



Mediante proyectos de investigación, desarrollo e innovación, fue posible agregar valor a productos elaborados con uva País. El modelo implementado por INIA buscó la revalorización de esta variedad.

El trabajo comenzó con la elección de materia prima de calidad, definiéndose una línea de productos -varios de ellos típicos- que fueron perfeccionados, ajustando los protocolos de elaboración. De los 7 productos desarrollados, 4 se posicionaron en el mercado nacional.

Diversificando el uso de la variedad País ◀

Entre los años 2011 y 2013, en el Centro Experimental Cauquenes de INIA Raihuén, se llevó a cabo un proyecto de innovación denominado “Formulación y evaluación de estrategias de perfeccionamiento del uso de la cepa País, en el desarrollo rural de la Región del Maule”. La iniciativa fue ejecutada en asociación con la Cooperativa Loncomilla y financiada a través del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC-R) del Gobierno Regional del Maule.

Al inicio del proyecto, tanto investigadores como profesionales de la Cooperativa y el GORE del Maule, trabajaron bajo la hipótesis de que ampliar la oferta de productos enológicos a partir de uva País permitiría la diversificación del uso de esta cepa, así como su revalorización en la región y en la industria vitivinícola nacional e internacional.

Se utilizó entonces dicha variedad para elaborar una línea de productos -con valor agregado a las uvas-, aplicando una estrategia de penetración en mercados específicos, destacando la Chicha de alta calidad, vino País Reserva, vino Rosé de País, Late Harvest, vino Licoroso y Grapa (Figura 1).

Actualmente, de los siete productos elaborados, sólo cuatro están siendo comercializados (Cuadro 1), debido principalmente a la aceptación de éstos por parte del mercado.

Descripción de los productos y su elaboración ◀

- **Vino Late Harvest:** elaborado con uvas cosechadas al final de la temporada, cuando el contenido de azúcar es superior a 30°Brix. Es vinificado como vino blanco. Es decir, retirados los orujos, pero vinificado como uva tinta. La graduación alcohólica es de 14°.
- **Vino Licoroso:** su contenido de azúcar es de 23° Brix, vinificado como blanco, pero encabezado con alcohol vínico. Es decir, se le añade alcohol producto de la destilación del vino, hasta alcanzar un grado de alcohol de 18°.
- **Chicha:** corresponde a un fermentado de mosto de uva, cuya graduación alcohólica máxima permitida por la legislación de alcoholes de Chile es de 11,5°. Es elaborada como un vino blanco (fermenta sin las

pieles), pero la fermentación es detenida antes de que este producto se transforme en vino. Dicho proceso se realiza mediante la aplicación de frío o anhídrido sulfuroso. También existen aquellas donde la fermentación es detenida mediante cocción, proceso que además provoca la muerte de microorganismos, otorgándole estabilidad microbiológica (Foto 2).

- **Vino Reserva:** elaborado de forma tradicional. Los granos son separados del escobajo. Luego el jugo y granos son fermentados (con la piel), hasta alcanzar graduaciones alcohólicas superiores a 11,5°. El producto final, vino, es mantenido por tiempo variable en barricas de roble.

Estrategia comercial y desarrollo de mercado ◀

La creación de la marca “País Mágico” nace del afán de INIA de contribuir al desarrollo de la vitivinicultura de secano y de la necesidad de Cooperativa Loncomilla de diversificar la producción de vino, orientando la producción al mercado de los vinos finos.

En materia comercial, se creó una alianza estratégica con la empresa Andes Wines, que posicionó los productos en el mercado nacional, pero con posibilidades de traspasar las fronteras de Chile. Los productos poseen grandes expectativas de mercado, dado que son únicos en su tipo, elaborados 100% con uva País de secano y con precios altamente competitivos.

Relevancia para la industria vitivinícola regional y nacional ◀

Sin duda, la ejecución de proyectos de innovación, cualquiera sea su ámbito, es siempre relevante, ya que impacta positivamente en la competitividad de un sector productivo, así como en la imagen país.

Particularmente, el proyecto “cepa País” permite valorizar una cepa emblemática de las tierras maulinas, observándose beneficios directos como el rescate de conocimientos ancestrales de elaboración de productos. El proyecto incorpora también tecnología de punta, beneficiando a sus productores como consecuencia de la demanda de las empresas vinícolas y de la oportunidad de acceder a nuevos nichos de mercado con productos con precios muy competitivos.

