

EXIGENCIAS DE LA VITIVINICULTURA EN LAS PROXIMAS DECADAS

Jorge Valenzuela B.
Ing. Agr., M.S., Ph. D.
Coordinador Nacional
Programa Frutales y Viñas
INIA

La vid se cultiva comercialmente en Chile desde el extremo Norte hasta la IX Región.

Los datos oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas indican para 1992 una superficie total de 60.690 has dedicadas a la producción de vinos y pisco (Cuadro 1) desde Copiapó al Sur. A esta cifra, habría que agregar las 1.060 has estimadas por P. Morandé1 para el Valle de Casablanca en la temporada 1992/93; así como el hectareaje que se está desarrollando en otros lugares de la V Región, como es la zona de Panquehue y las de la zona de Mulchén, en el sur vitícola.

La superficie del INE se ha mantenido más o menos similar en los últimos 6 años (Cuadro 1), siendo mayoritaria la superficie cultivada en condiciones de secano (57 %), que históricamente se ha mantenido invariable. El 14 % está ocupado con parronales, los que han aumentado en los últimos 5 años, especialmente en la VI Región de Coquimbo y en la Provincia de Limarí en lo particular (Cuadro 2), lo que hace prever una sobreoferta de fruta para la industria pisquera, hecho que tiene muy preocupado al sector industrial pertinente, por ser este producto solo de consumo interno.

El 29% de la superficie oficial la ocupan los viñedos de riego, con cepas finas, para vinos tanto de exportación como consumo interno. En la Región del Maule, especialmente en la provincia de Curicó se ubican la mayor superficie plantada bajo riego (Cuadro 3), siguiendo Colchagua en la VI Región, y tercero, las provincias de la Región Metropolitana (Cuadros 2 y 3). Los viñedos de secano se ubican en la VIII Región fundamentalmente y en la VII Región.

La figura 1 muestra la evolución de las exportaciones de vino chileno desde 1977 a la fecha. Solo desde 1989 se observa un despegue importante de los volúmenes exportados, especialmente embotellado, llegando en 1991 a sobre cuarenta millones de litros y más del doble de lo exportado a granel.

Lo anterior se refleja en los retornos de exportación (Cuadro 4), en el que se alcanza record histórico y creciente en estas tres temporadas; lo que hace que

la industria vitivinícola se proyecte en forma importante en el aporte a las exportaciones del país. Una parte pequeña de las 48.000 has de uva de mesa que existen en Chile se destinan a la vinificación, existiendo para la presente temporada mayores volúmenes contratados de las variedades Thompson Seedless y Ribier. Por la experiencia que se tiene en el país en saturar mercados con nuestros productos, como fue el caso de los kiwis y recientemente la pera asiática, debería preocuparse de tener antecedentes siempre actualizados de las demandas mundiales por vinos varietales y la oferta de la competencia desde el Hemisferio Sur.

Se sabe que Australia tiene un programa fuerte de mejoramiento genético en vides para vinos, buscando las cepas para las diferentes condiciones climáticas. En Chile, no tenemos programas de mejoramiento en cepas para vinos, si para mesa; de manera que, al igual que en el resto de las especies frutales, somos un país dependiente ante un mundo que se hace cada vez más competitivo y resguarda legalmente su patrimonio varietal. Este es otro desafío que la industria privada como las instituciones deben abordar al más breve plazo.

Por otra parte, hemos sido incapaces de efectuar mediante estudios programados y críticamente analizados la zonificación vitivinícola en el país.

La cuestión ambiental. Toda la producción de alimentos y bebidas está afectada por la tendencia mundial de la preservación del ambiente y la contaminación de pesticidas. La agricultura sostenible se puso de moda en la década de 1980 y se hace más fuerte a futuro. Está definida como "un sistema agrícola que está ambientalmente concebido, económicamente viable y socialmente responsable". Debe ser concebido como una serie de prácticas que van a utilizar las ventajas del lugar a plantar en orden de obtener el vigor óptimo con un mínimo de acciones correctivas después de plantar, y una selección varietal que sea la más adaptada al predio; que produzca diversificación y así aumentar la estabilidad biológica y económica del viñedo; que el manejo del suelo mejore y proteja la calidad de éste, de modo de utilizar los ciclos de nutrientes; reducir el uso de agroquímicos y elegir aquellos que no dañen el ambiente, al operador y la salud del consumidor.

Necesariamente la conversión a una agricultura sostenida debe ser gradual. Lo primero es utilizar el control integrado de pestes.

En el Vol. 43, N° 3, 1992 págs. 294-298 del American Journal of Enology and Viticulture aparecen 2 artículos sobre el tema, y sale publicado una tabla (Cuadro 5) con la incidencia de pestes y requerimientos nutricionales de cultivares de vides.

Contaminantes y compuestos carcinogénicos en los vinos. Todos los países importadores desarrollan cada día métodos sofisticados para detectar contami-

nantes y/o productos indeseables para la salud humana. Es así que el 6 de septiembre de 1991 el USA Food and Drug Administration (FDA) determinó que la concentración de plomo en los vinos no puede exceder de 300 ppb. Ese mismo año el Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms, en su laboratorio central de Maryland, analizaron por espectroscopía de absorción atómica muestras de 800 vinos tanto importados como producidos internamente, y encontraron que la concentración de plomo varió entre 0-717 ppb. Menos del 5 % de los vinos analizados excedió el nivel crítico impuesto por la FDA.

En un estudio previo, el promedio de la concentración de plomo en los vinos importados fue de 94 ppb y de 41 ppb para los vinos propios. La cápsula si contiene plomo, aumenta notablemente el contenido en los vinos luego de decantar en la botella. (Abstract presentado en el Vol. 43 ASEV Annual Meeting. Reno, Nevada, junio 1992).

Carcinógenos como el carbamato de etilo se forma naturalmente en los vinos y esta asociado al contenido inicial de urea en los mostos. Esto nos lleva a prácticas de manejo del viñedo congruentes con la magnitud. Kodama, S. et al., en un abstract del último Meeting en Reno, junio 1992, informa de un ensayo en que previene la formación de carbamato de etilo después de 2 años de almace-naje.

Por el problema del alcoholismo, las organizaciones de salud aumentan la fiscalización en todos los países en desarrollo, buscando residuos de pesticidas no registrados o uso de aditivos no autorizados.

En nuestro medio, cuando la rentabilidad del negocio lo permite, hacemos un sobreuso de agroquímicos y fertilizantes. Los técnicos de terreno y los enólogos tendrán que estar permanentemente informados de los cambios en los países importadores, así como manejando el viñedo con un criterio conservacionista. En otras palabras haciendo el antiguo y conocido manejo del viñedo chileno.

El conocimiento de los virus de las vides en Chile está recién comenzando a ejecutarse con métodos como ELISA, RNA de doble hebra, etc. Es indudable que tendremos que llegar a implementar un sistema de obtener plantas libres de virus y en las futuras plantaciones asegurar calidad sanitaria de las plantas, así como autenticidad varietal.

CUADRO 1. Superficie con vides viníferas y pisqueras (viñas y parronales) (Según período).

PERIODO	SUPERFICIE			
	VIÑAS			Parronales
	Total	Riego	Secano	
1985/86	68.090	23.600	37.930	6.560
1986/87	60.050	19.320	35.450	5.180
1987/88	58.190	18.610	33.940	5.840
1988/89	60.770	20.110	34.770	5.890
1989/90	59.485	18.395	33.710	7.360
1990/91	58.930	17.170	34.490	7.270
1991/92	60.690	17.620	34.580	7.510

Fuente : INE

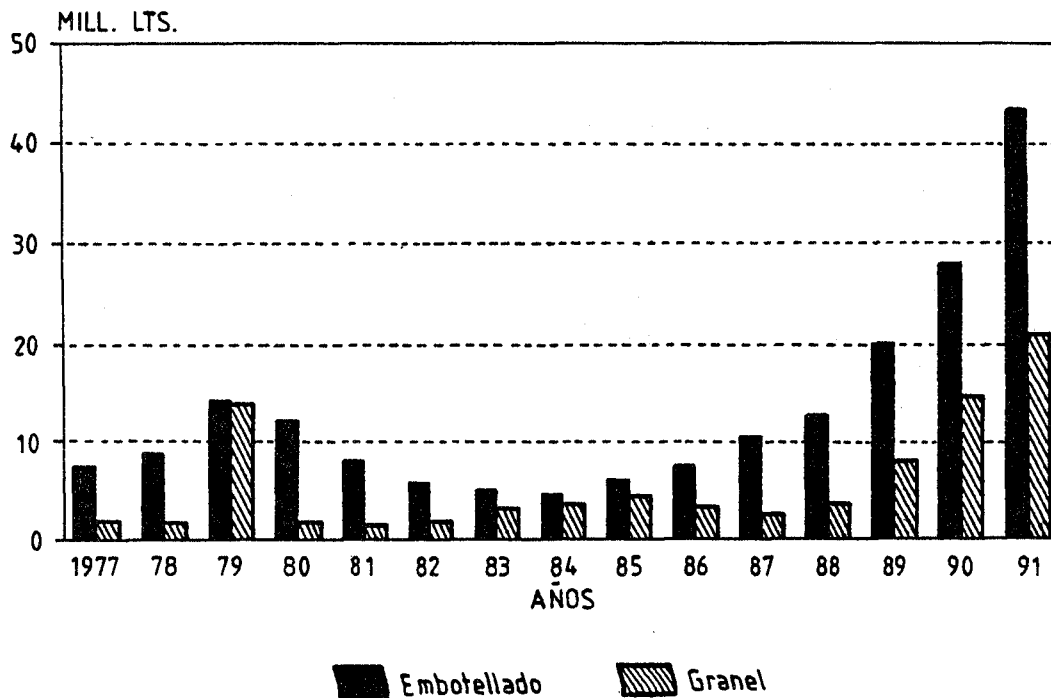


Figura 1.-Exportaciones de vinos chilenos (millones litros) período 1977 a 1991.

CUADRO 2. Superficie con vides viníferas y pisqueras (viñas y parronales) (Según Región y Provincia).

		SUPERFICIE			
		VIÑAS			Parronales
REGION	Y PROVINCIA	Total	Riego	Secano	
III	De Atacama	490	230	-	260
	Copiapó	270	50	-	220
	Huasco	220	180	-	40
IV	De Coquimbo	6.680	1.010	-	5.670
	Elquí	1.420	430	-	990
	Limarí	4.190	490	-	3.700
	Choapa	1.070	90	-	980
RM	De Santiago	3.010	2.670	20	320
	Santiago	830	830	-	-
	Chacabuco	-	-	-	-
	Cordillera	720	710	-	-
	Maipo	550	230	-	-
	Melipilla	20	-	20	-
	Talagante	890	890	-	-

Fuente : INE, 1992.

CUADRO 3. Superficie con vides viníferas y pisqueras (viñas y parronales) (Según Región y Provincia).

		SUPERFICIE			
		VIÑAS			Parronales
REGION Y PROVINCIA		Total	Riego	Secano	
VI	Libertador General				
	Bernardo O'Higgins	5.410	3.340	1.150	920
	Cachapoal	1.690	900	10	780
	Colchagua	3.610	2.440	1.030	140
	Cardenal Caro	110	-	110	-
VII	Del Maule	23.100	10.370	11.390	1.340
	Curicó	7.470	5.650	1.190	630
	Talca	3.270	1.180	1.380	710
	Linares	8.320	3.540	4.780	-
	Cauquenes	4.040	-	4.040	-
VIII	Del Biobío	22.000	-	22.000	-
	Ñuble	14.180	-	14.180	-
	Biobío	6.030	-	6.030	-
	Concepción	1.790	-	1.790	-
	Arauco	-	-	-	-

Fuente : INE, 1992.

CUADRO 4. Evaluación de las exportaciones chilenas de vino.

TOTAL VINO			
	Mill. Lt.	MM US\$	US\$ / Lt.
1965	4.665	0.7	0.15
1966	4.754	0.9	0.20
1967	3.260	0.8	0.23
1968	3.267	0.9	0.28
1969	5.886	1.6	0.27
1970	4.809	1.8	0.38
1971	3.402	2.4	0.72
1972	3.257	1.9	0.57
1973	3.614	2.6	0.73
1974	5.108	3.7	0.73
1975	4.727	3.8	0.81
1976	8.503	6.7	0.79
1977	9.391	7.6	0.81
1978	10.739	9.3	0.87
1979	28.289	21.2	0.75
1980	14.348	18.5	1.29
1981	9.764	14.8	1.52
1982	7.920	10.9	1.37
1983	8.536	9.3	1.09
1984	10.174	9.8	0.96
1985	10.771	10.6	0.98
1986	11.378	12.3	1.08
1987	13.851	16.7	1.21
1988	17.919	21.9	1.22
1989	27.762	34.4	1.24
1990	42.569	50.5	1.19
1991	64.239	82.2	1.28

MM : Miles de Millones.

CUADRO 5. Incidencia de pestes y requerimientos nutricionales de cultivos de vides.

Cultivo	Nemátodos			O I D I O			Requeri- miento			
	Langos- tinos	Arañita	Sarmientos	Bayas	Botrytis	de N	de K	de Zn		
Cabernet Sauvignon	4	2	3	4	4	4	0	B-M	M	M-A
Chardonnay	4	3	3	4	4	4	3	M	M	M-A
Sauvignon Blanc	4	4	3	2	2	2	3	M	A	M-A
Semillon	4	3	3	3	3	3	2	M	A	M-A
Merlot	4	3	3	2	2	2	1	B	M	A
French Colombard	4	3	3	2	2	2	2	B-M	A	M-A
Chenin Blanc	4	3	3	3	2	2	4	M	M	B
Grenache	-	3	2	3	2	2	2	B	M	A
Barbera	3	3	2	3	3	3	2	M	M	M
Ruby Carbernet	4	3	3	3	3	3	2	M	M	M
Carignane	4	3	3	4	4	4	2	M	B-M	M
Rubired	1-3	3	3	1	1	1	1	B-M	B	M
Zinfandel	4	3	4	2	3	3	4	M	M	B-M

4 = Altamente susceptible; 3 = Moderado; 2 = Mediano; 1 = Leve; 0 = Tolerante
 B = Requerimiento Bajo; M = Medio; A = Alto
 Vides Jóvenes son altamente susceptibles a nemátodos, insectos y arañas.

Fuente : AM. J. ENDL. VITIC., VOL. 43. 1992.