

Espumantes de excepción a partir de exclusiva cepa vinífera cultivada en Cauquenes

Nuevos vinos espumantes chilenos, el **surgimiento de un mito**



Irina Díaz G.
Ingeniero Agrónomo
Enóloga INIA Raihuén



En un mercado vitivinícola competitivo y con el aumento del consumo de vinos espumantes, la creación de una nueva línea de espumoso —a partir de variedades blancas ovoides— está prevista para fines de 2017.

Una de las principales problemáticas de la provincia de Cauquenes, declarada zona rezagada, es la condición de secano, escenario que limita las posibilidades de desarrollar proyectos de alta rentabilidad, pues los potenciales productivos de especies frutales son limitados sin agua disponible para riego.

La vitivinicultura es una de las actividades que históricamente caracterizan al ecosistema agrícola de secano. En él, el cultivo de la vid es un elemento socio-cultural de gran relevancia, transformado en tradición que se hereda y trasmite por generaciones.

Debe entenderse que el potencial productivo de las vides de secano es bajo, del orden de 8 a 12 toneladas por hectárea en la variedad País (excepto sectores de vega), y menos de 10 ton/ha en variedades finas sin riego. Lo anterior, junto al bajo precio de las uvas, hace que esta actividad haya perdido competitividad, siendo en muchos casos insostenible.

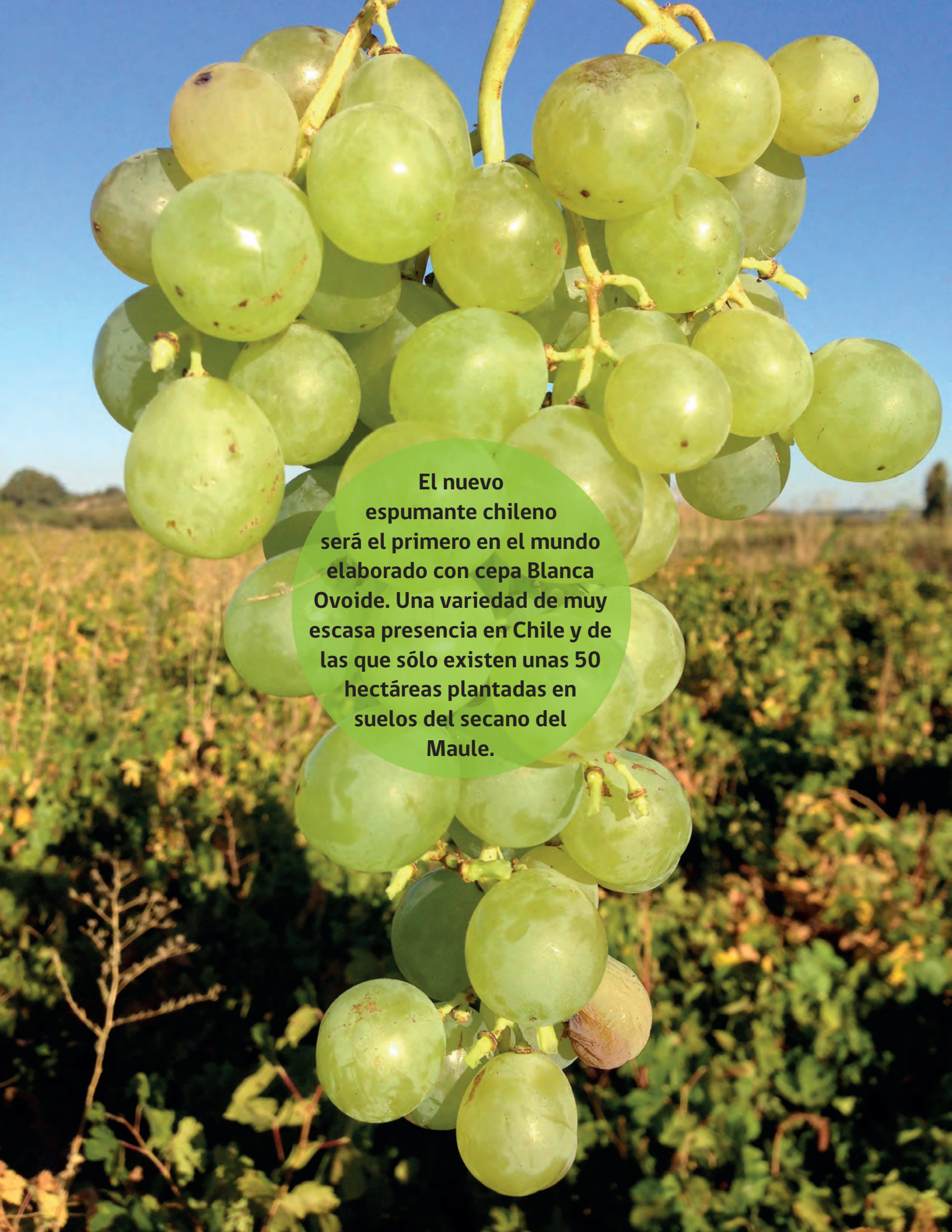
Es por ello que buscar alternativas de agregación de valor y diversificación del uso de variedades viníferas antiguas, cuyo uso no es masivo, implica un desafío



importante, pues el éxito de estas iniciativas podría incidir, significativamente, en la calidad de vida de los viñateros.

En un mercado vitivinícola tan competitivo, la innovación surge como una posibilidad de posicionar vinos en mercados nicho, y también de generar nichos de oferta (ofrecer un producto que no existe en el mercado). Muchas iniciativas ejecutadas en Chile nos muestran posibilidades de competitividad, como la elaboración de vinos bajos en alcohol, la creación de nuevas líneas de vinos, el uso de nuevas

De todos los vinos, el que ha mostrado tendencia nacional y mundial a aumentar su consumo, son los espumantes —o espumosos—, también llamados Cava en España, Champagne en Francia y Spumanti en Italia.



**El nuevo
espumante chileno
será el primero en el mundo
elaborado con cepa Blanca
Ovoide. Una variedad de muy
escasa presencia en Chile y de
las que sólo existen unas 50
hectáreas plantadas en
suelos del secano del
Maule.**

variedades o técnicas enológicas, como ha sido el caso de proyectos ejecutados por INIA, por empresas privadas y universidades.

Sin embargo, el posicionamiento de un vino en el mercado sigue siendo una tarea compleja. Cuando analizamos el mercado de los vinos a nivel global vemos que crece muy lento, y que en muchos años el sobre stock es la principal característica.

De todos los vinos, el que ha mostrado tendencia nacional y mundial a aumentar su consumo, son los espumantes, llamados Cava en España, Champagne en Francia y Spumanti en Italia, países estos dos últimos en los que, dependiendo de la zona, su nombre varía pues tienen denominación de origen.

Estos vinos de categoría especial, que de acuerdo a la ley de alcoholes chilena (y sus decretos reglamentarios) se definen como espumante o espumoso, es decir, "vino que termina su elaboración en envase cerrado y cuyo contenido de anhídrido carbónico se ha desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y cuya presión no puede ser inferior a tres atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura" (Ley 18.455). En su elaboración están autorizadas las prácticas de los métodos de fermentación Champenoise (en botella) y Charmat (segunda fermentación en depósitos de acero inoxidable y después incorporado a la botella).

Estos vinos son clasificados de acuerdo a su contenido de azúcar residual; por tanto, es posible obtener vinos espumosos con un bajo contenido de azúcar, menos de 3 gramos por litro, recibiendo la denominación de Extra Brut.

Surgimiento de un mito

Es en este escenario que INIA empezó a ejecutar, en 2015, con

el financiamiento del Fondo de Innovación para la Competitividad de la Región del Maule (FIC Maule), el proyecto "Elaboración de vinos blancos utilizando variedades viníferas no tradicionales en Cauquenes" en el que también participa la Cooperativa Vitivinícola Loncomilla.

Al inicio de este proyecto, se buscaba emplear las variedades Blanca Ovoide, Albilla y Moscatel de Alejandría destinadas desde siempre a la elaboración de vinos blancos genéricos. De todas ellas destacó Blanca Ovoide, variedad de muy escasa presencia en Chile y de las que sólo existen unas 50 ha plantadas aproximadamente en suelos del secano del Maule.

Al momento de la primera vinificación, esta cepa presentó características de acidez, aromas y frescura interesantes, resultando excelente para la elaboración de vinos espumosos, por lo que la investigación, de ahí en adelante, se centró en elaborar espumantes de esta exclusiva variedad blanca.

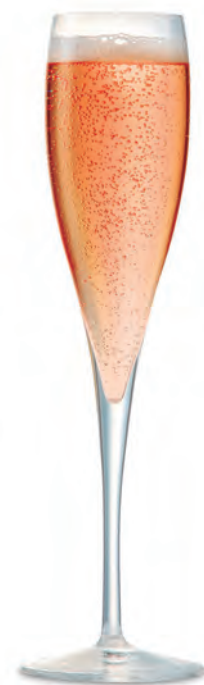
Hoy, mediados de 2017, el proyecto se encuentra en el último tercio de su período de ejecución, y ya cuenta con vinos espumosos cosechas 2016 y 2017. Se elaboraron dos tipos de vinos: un Blanc des Blancs (vino blanco producido por uvas blancas) y un rosé, ambos del tipo brut, a partir de la variedad Blanca Ovoide.

Los resultados alcanzados en paneles de degustación en ambas cosechas, hacen prever estar en presencia de un tipo espumante de excepción. La mezcla de color, aromas, sabor, frescura y fineza de sus burbujas escapan al espumante clásico y rompen la norma de la producción nacional, avizorándose como un producto para los mercados más cotizados.

Este nuevo espumante chileno será el primero en el mundo elaborado con cepa Blanca Ovoide. Su presentación en sociedad está prevista para septiembre próximo.



Blanc des Blancs
(vino blanco producido por uvas blancas)



Rosé tipo Brut
(variedad blanca ovoide)