



EL VINO como alimento funcional

Irina Díaz Gálvez
Ingeniera Agrónoma
idiaz@inia.cl
INIA - Cauquenes



El vino es uno de los productos que ha otorgado identidad a Chile en el extranjero debido a la tradición vitivinícola que existe desde la década de los noventa. Además nuestros vinos son conocidos y reconocidos a nivel mundial por la calidad que los caracteriza y también por existir aquí una cepa emblemática como lo es la Carmenère, originaria de Francia, pero desaparecida en toda Europa a raíz del ataque de filoxera a mediados del XIX. La superficie de viñedos viníferos en Chile es cercana a las 17 mil ha, y va en aumento. Participamos con el 8% de las exportaciones mundiales de este producto, pero a pesar de ser Chile productor de vinos de buena calidad, nuestro consumo per cápita es sólo de 15 litros, una cifra considerablemente baja si se compara con la de los principales países productores, como Francia, Italia y España, que superan los 40 litros. Además tenemos poca diversidad de cepajes posicionados comercialmente.

Se ha potenciado al vino, no sólo por lo agradable que es beberlo, sino también por ser clasificado como un alimento funcional, debido a que contiene compuestos que ejercen efectos beneficiosos para la salud humana que van más allá de la nutrición. En este aspecto están los antioxidantes que se encuentran en el material colorante del vino (hollejo y también en pepas) y que contribuyen a prevenir enfermedades cardiovasculares, además de reducir la absorción de glucosa en pacientes diabéticos, y retardar el envejecimiento, sin considerar posibles efectos antitumorales.

A pesar de que se ha evidenciado que el vino tiene beneficios para la salud, su consumo debe ser moderado, recomendándose sólo una copa al día acompañada de comida.

Existe un grupo de población que puede consumir y beneficiarse de sus cualidades funcionales, otro que debe consumirlo bajo supervisión médica y personas que simplemente tienen restricciones médicas que les impiden beber vino por el contenido de alcohol; diabéticos, hipertensos, enfermos cardíacos etc. Estos problemas son el efecto de malos hábitos alimenticios o problemas genéticos. Lo anterior resulta ser muy interesante para los investigadores, pues permitir que ellos puedan consumir antioxidantes del vino sin provocar daños en la salud aún es un desafío.

La uva tinta posee contenidos más altos de antioxidantes que la uva blanca. La mayor exposición solar y la falta de agua, que genera granos con altos contenidos de azúcar y pieles más gruesas, nos indican que las uvas tintas de secano contienen altos niveles de antioxidantes. Este motivo, junto con la necesidad de diversificar la oferta de productos a partir de uvas de secano, ha sido el motor para la búsqueda y desarrollo

de alternativas enológicas y comerciales para las uvas producidas por parras centenarias de la variedad País.

La llegada de la variedad País a Chile se remonta al arribo de los conquistadores españoles en 1541. Una teoría indica que ellos, a medida que avanzaban desde el norte, iban estableciendo viñedos en lugares donde había humedad en el suelo, es por ello que se encuentra distribuida desde el desierto de Atacama hasta el Bío Bío.

País es una variedad que se ha adaptado a la inmensa variabilidad de suelos y meso climas de Chile, y que ha sido testigo del desarrollo de la sociedad chilena coexistiendo con otras variedades de antaño como el Moscatel de Alejandría.

La superficie de la variedad País en Chile es de 3.800 ha presentándose una alta concentración de ella en la Región del Maule.

Su cultivo se realiza siguiendo el sistema Gobelet o Cabeza, es decir, sin sistema de conducción o apoyo. Casi el 100% de las plantas son cultivadas sin riego, denominándose vides de secano.



Investigación Vitivinícola en INIA Cauquenes ◀

Para los investigadores de INIA, dar respuesta a la demanda en investigación e innovación en vitivinicultura de secano es un desafío; sin embargo, se parte de la base de las grandes potencialidades existentes en torno a una planta centenaria como la cepa país.

Bajo esa perspectiva, INIA ha desarrollado varios proyectos innovadores para potenciar las uvas de secano y permitir la diversificación de productos enológicos. Así, surgió la idea de elaborar una “Línea de productos enológicos a partir de la uva País, como alternativa para dar valor agregado a las uvas y también como estrategia de penetración en mercados específicos”.

En la actualidad, el Centro Experimental Cauquenes de INIA Raihuén ejecuta, en asociación con la Cooperativa Loncomilla, un proyecto financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad de la región del Maule (FIC-R), denominado: “Formulación y evaluación de estrategias para perfeccionamiento del uso de la cepa País en el desarrollo rural de la región del Maule”, proyecto que comenzó a ejecutarse en febrero de 2011 y que culmina en diciembre de 2012.

Con este trabajo se busca desarrollar productos enológicos a partir de uva País del Secano. Éstos entrarán al mercado con una marca que los identifica: País Mágico, nombre que representa la cepa País, arraigada en el secano, reconocida como una cepa centenaria que

ha sido testigo del desarrollo de nuestra sociedad; Mágico, como los terruños de secano donde la interacción del clima, el sol, los suelos arcillosos con cuarzos y la acción del hombre, su cultura y tradiciones heredadas y transmitidas por generaciones hacen de los vinos productos con carácter e identidad. Los productos elaborados corresponden a Chicha de alta calidad, Vino País Reserva, Vino Rosé, Late Harvest, Vino Licoroso y Vino Espumante, todos a partir de uva País.

Ampliar la oferta de productos enológicos a partir de uva país, permitirá la diversificación del uso de esta cepa, su revalorización en la Región del Maule y en el mercado vitivinícola nacional y su eventual inserción en el concierto internacional.

Paralela a esta iniciativa, un grupo de investigadores de INIA comenzará a realizar estudios agronómicos de las variedades País, Carignan y Moscatel, determinando los contenidos de antioxidantes en diversos terroir y la tolerancia que cada una presente a las condiciones de secano.

Si bien el vino muestra potencialidades para la salud y para el desarrollo de la agricultura del secano, se debe tener en consideración que su contenido de alcohol puede provocar daños a la salud. Desde este punto de vista, es posible apreciar una contradicción. Por ello, se está investigando la generación de productos a base de vino que posibilitarán a la población consumir los antioxidantes recomendados, pero con un menor contenido de alcohol.

