

UNIVERSIDAD DE VALPARAISO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

ESTUDIO PARALELO: VINOS FRANCES & VINOS CHILENOS

Autor
MYRIAM BEYODDI

INFORME DE TESIS PRESENTADO A LA CARRERA DE
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
DE LA UNIVERSIDAD DE VALPARAISO PARA OPTAR
AL GRADO DE LICENCIADO EN NEGOCIACIONES INTERNACIONALES
TITULO PROFESIONAL DE ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES

PROFESOR GUIA: DOCTOR ROBERTO YOKOTA



UNIVERSIDAD DE VALPARAISO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

ESTUDIO PARALELO: VINOS FRANCES & VINOS CHILENOS

Autor
MYRIAM BEYODDI

INFORME DE TESIS PRESENTADO A LA CARRERA DE
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
DE LA UNIVERSIDAD DE VALPARAISO PARA OPTAR
AL GRADO DE LICENCIADO EN NEGOCIACIONES INTERNACIONALES
TITULO PROFESIONAL DE ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES

PROFESOR GUIA: DOCTOR ROBERTO YOKOTA

AGRADECIMIENTOS

Gracias al Doctor Roberto Yokota por su tiempo y su ayuda.

Índice

Introducción.....	6
Capítulo 1: Aspectos metodológicos.....	8
1.1. Planteamiento del problema.....	8
1.2. Objetivos generales y específicos.....	8
1.3. Justificación.....	8
1.4. Metodología.....	8
1.5. Limitaciones.....	9
1.6. Marco teórico.....	9
Capítulo 2: Desarrollo de la investigación.....	10
2.1. Como llego y como se desarrollo la vid y el vino en ambos países?.....	10
2.1.1. Historias antiguas del vino en Francia.....	10
2.1.1.1. El imperio Romano en Galia.....	10
2.1.1.2. La Edad-Media.....	11
2.1.1.3. El Renacimiento y la época moderna.....	12
2.1.2. El vino un regalo de los colonizadores españoles.....	14
2.1.3. La situación actual de los viñedos en Francia.....	16
2.1.4. La situación actual de los viñedos en Chile.....	18
2.2. Como se realiza el método de la vinificación y cuales son los que Consumen este vino?.....	20
2.2.1. El proceso de la vinificación.....	20
2.2.1.1. La vendimia.....	20
2.2.1.2. La vinificación.....	21
2.2.1.3. Las variantes francesas tocante a la vendimia y a la post-fermentación.....	24
2.2.1.4. Las variantes chilenas en relación a la mejora de sus maquinas.....	25
2.2.2. El consumo de vino.....	26
2.2.2.1. Los tipos de consumidores de vino en Francia.....	26
2.2.2.2. La explicación del nivel de consumo per capita.....	28
2.3. Las cifras del mercado de los vinos.....	31
2.3.1. Los datos económicos del vino chileno.....	31
2.3.1.1. Producción.....	31
2.3.1.2. Consumo.....	32
2.3.1.3. Exportaciones.....	33
2.3.1.4. Importaciones.....	34
2.3.2. Los datos económicos del vio francés.....	35

2.3.2.1. Producción.....	35
2.3.2.2. Consumo.....	36
2.3.2.3. Exportaciones.....	37
2.3.2.4. Importaciones.....	38
2.4. Los compromisos jurídicos respecto al vino.....	39
2.4.1. Los aspectos jurídicos del vino necesarios en Chile.....	39
2.4.1.1. Las normas nacionales y elementos internacionales.....	39
2.4.1.2. Las legislaciones de las denominación de origen	40
2.4.2. Los aspectos jurídicos franceses y europeos en el sector vitícola.....	42
2.4.2.1. Las normas nacionales.....	42
2.4.2.2. Las legislaciones de las denominaciones de origen a través del etiquetaje reglamentado por la Unión Europea.....	42
2.5. El mercado internacional de los vinos y el posicionamiento de nuestros dos países.....	45
2.5.1. Análisis de los datos mundiales.....	45
2.5.1.1. El consumo mundial.....	45
2.5.1.2. La producción mundial.....	46
2.5.1.3. Las exportaciones mundiales.....	48
2.5.1.4. Las importaciones mundiales.....	49
2.5.2. Estudio de una vigilancia de competencia realizada por Viniflor en 2007.....	50
2.5.3. Matriz FODA del sector vitícola de ambos países.....	53
2.5.3.1. FODA de este sector en Chile.....	53
2.5.3.2. FODA de este sector en Francia.....	53
Capítulo 3: Conclusiones.....	54

Introducción

En lugar de ser un estudio comparativo del vino chileno y del vino francés, yo opté por hacer un estudio paralelo de esos dos vinos ya que el plazo para realizar este informe no fue lo necesario para un trabajo comparativo preciso, completo y muy bien analizado.

Por eso, mi trabajo consiste en estudiar paralelamente la historia, la producción y el consumo, los datos económicos y los elementos jurídicos de ambos productores destacando las fuerzas y debilidades de cada uno. Así se puede entender mejor el entorno global del vino desde su historia hasta su consumo en esos dos países.

El vino parece haber nacido con el hombre, ha sido siempre su alegría y uno de los mayores placeres de los que ha disfrutado, su inspiración y uno de los principales motores de la cultura occidental.

El vino forma un todo con el hombre y con la historia de la cultura por la poderosa y sostenida fascinación que ha ejercido en cada uno de los actos cotidianos a lo largo de los siglos.

Su creación está rodeada de leyendas, una de las leyendas griegas le atribuye a Dionisos la idea de cultivar la vid y extraer de ella el vino; otra dice que fue descubierta por el pastor Estafilo que encontró a una de sus cabras comiendo los frutos de una planta, tomó los frutos y se los llevo a su amo, Oinos, quién al colocarlos en un cuenco, extraerles el jugo y beberlo comprobó que se regocijaba cada vez que lo tomaba.

Cuenta la leyenda persa que de las semillas que un ave dejó caer a los pies del rey Djemchid nacieron plantas que dieron abundantes frutos y que al beber su favorita el oscuro jugo fermentado de estos frutos se durmió profundamente y al despertar se sintió curada y feliz. Entonces el rey nombró al vino Darou é Shah ("el remedio del rey"). Cuando su descendiente Cambises fundó Persépolis los viticultores plantaron viñas alrededor de la ciudad dando origen al célebre vino de Shiraz, ciudad próxima a Persépolis. El libro del Génesis de la Biblia refiere que Noé, una vez terminado el diluvio, planta vides y bebe vino haciendo coincidir el renacimiento de la humanidad con el nacimiento del vino.

Sin embargo a la luz de conocimientos recientes, sabemos que la vid tanto silvestre como vinífera existe desde la Era Terciaria puesto que se ha encontrado hojas registradas en las piedras y semillas en asentamientos prehistóricos, en tumbas, pirámides y en pequeñas ánforas en las ruinas de ciento de ciudades. Todo ello no hace más que atestiguar la gran antigüedad de este cultivo demostrando al mismo tiempo que el vino fue conocido por todos los pueblos antiguos desde la India hasta las Galias porque la práctica de la cosecha de racimos salvajes de vitus vinífera para obtener una bebida inspirador era muy sencilla.

Así desde el mítico monte Ararat, que se levanta en el este de Turquía, en el que nacen varios ríos que se convierten en afluentes del Eufrates y del Tigris, la vid viajó a la cuna de la civilización, expandiéndose hacia los cuatro puntos cardinales. Por eso por su expansión hacia el Oeste que la viña conquista al mundo de la mano de los mercaderes fenicios y griegos a través del desarrollo del comercio marítimo en el Mediterráneo.

Los romanos atribuían a Saturno sus viñedos famosos y obtenían vinos que debido a su método de elaboración durante el cual le agregaban miel, alquitrán y otras sustancias para conservarlos, no serían hoy de nuestro agrado.

Tras la conquista romana el cultivo de la vid se generalizó en todo el territorio del Imperio y la fabricación de vinos se convirtió en una fuente de riqueza especialmente en la Galia Narbonnaise (sur de Francia), en el Gaillac, en el Este francés y en el Hermitage, sobre el Ródano, convirtiéndose la Galia en el centro del intercambio y la venta de vinos hacia todas las zonas europeas.

Durante la Edad Media se diseña el nuevo mapa vitivinícola de Europa bajo la impronta del prestigio de los vinos regionales y de las creencias religiosas, cristianas e islámicas. En el renacimiento comienza una nueva etapa en la historia del vino, porque en los siglos XV y XVI cuando se mejoran los sistemas de vinificación y los vinos de Borgoña, Champaña y Burdeos, en Francia, comienzan a adquirir la fama que los hará célebres. Sin olvidar a Don Perignon que descubre el modo de preparar el champaña espumoso.

La tradición de los vinos franceses llegó a América con los españoles, que transportaban durante la Conquista las especies vegetales más importantes para ellos: la higuera, el olivo y la vid. A la Argentina la vid llegó desde Chile junto a los primeros colonizadores que pisaron nuestro país. Además, el vino es tan importante en la historia de la humanidad que por el se modificó los paisajes, se inventó arquitecturas y maravillosos castillos. La historia ha introducido el vino en su filosofía, en su mitología pero también en su medicina y su economía. El vino está representado en el arte y omnipresente en la gastronomía. Pero sobre todo si está bebido con cordura el vino hace el hombre feliz.¹

De hecho el vino está muy presente en la cultura y en el cotidiano de los hombres en casi la totalidad del planeta, sin embargo los países productores dan todavía más importancia al vino. Chile y Francia hacen parte de esos países, con ambos vamos a aprender muchas informaciones respecto al vino.

El Chile tiene muchos vinos, características perfectas para su cultivo pero todavía no es tan conocido al extranjero y Francia está visto como el primer grande cultivador de vides y eso desde hace mucho. Pero, cuáles son los elementos al origen de esos dos fenómenos? Para solucionar esta pregunta tenemos que observar y analizar el entero ciclo del vino en Francia y en Chile.

1 Jean François Gautier, Le livre du vin, Les cavaliers bleus édition , 2001 p.23

Capítulo 1: Aspectos Metodológicos

1.1. Planteamiento del problema

Cuales son las orígenes del vino en Francia y en Chile? Somos muchos a consumir vino pero sabemos como se hace la vinificación? Cual es la producción, el consumo y el intensidad de los intercambios de vino para nuestros dos países productores?

Cuales son los reglamentos para un país productor y exportador de vino? Por fin en cual situación esta el mercado mundial de los vinos? Cuales son los países líderes, cuales son los grandes nuevos competidores y sobre todo cual es el posicionamiento de Francia y Chile en ese mercado?

1.2. Objetivos generales y específicos

Los objetivos generales de mi trabajo son poner de relieve y explicar los elementos del planteamiento a fin de conocer mejor el mundo de los vinos desde su historia hasta su consumo. Además eso permite observar las diferencias entre ambos países y también sus puntos comunes en relación al vino.

Los objetivos específicos son tener un mejor conocimiento del mundo del vino ya que este sector ocupa una gran parte de ambas economías y de ambas cultura.

1.3. Justificación

Ese tema es para mi, muy interesante. De hecho en Francia yo vivo en el Beaujolais que es una gran región vitícola, aunque no es allí que se produce los mejores vinos.

Mis parientes maternal son casi todos en relación con el vino, que sea por el cultivo de la vid, la producción de sus propios vinos, la comercialización de vino en Italia y también por la posesión de una gran bodega en los EEUU.

Sin embargo hasta llegar a Chile el mundo del vino no me seducía tanto. Pero al ver que como Francia, Chile sabia producir muy buenos vinos yo empecé a probar algunos y a apreciarlos.

Por eso, he pensado que tuve que conocer mejor el mundo del vino. Y principalmente los vinos franceses y los vinos chilenos.

1.4. Metodología

Para realizar ese informe de tesis, tuve que acordar mucho tiempo al trabajo de investigación. De hecho las informaciones son numerosos pero las informaciones que me interesaban son las oficiales. Sin embargo el mundo del vino es tan grande hoy en día que siempre se puede agregar nuevos elementos o desarrollar el trabajo con mas detalles. Para hacer mi trabajo en el tiempo dado tuve que seleccionar mis elementos al explicar de la mejor manera lo que se podía. Este trabajo es mas un estudio paralelo ya que analizamos el vino vino francés y en paralelo el vino chileno, agregando los

elementos comunes y los elementos discrepantes.

Mis principales fuentes son los sitios internet de las organizaciones nacionales e internacionales de vino (Organización Internacional del Vino, ONIVIN, Vinas de Chile...) y también algunos libros sobre la historia de los vinos en Francia y en Chile.

1.5.Limitaciones

Las limitaciones de mi trabajo fueron principalmente la falta de tiempo. De hecho tuvimos dos meses para realizar ese trabajo, dos meses que fueron los últimos del secundo semestre con una cantidad abusiva de trabajo para la universidad.

He trabajado duro esos dos meses a fin de hacer el mejor informe de tesis que sea posible. Es verdad que puede faltar informaciones y detalles pero con el tiempo atribuido mi tesis es completa, con una buena lógica y responde al planteamiento de problema.

1.6. Marco teórico

Fermentación: Es el fenómeno de transformación del azúcar de la uva en alcohol.

Filoxera: Plaga producida por el insecto homóptero del mismo nombre que afecto a Europa y al resto del mundo a finales del siglo XIX (excepto Chile).

Milésimo: el ano de cosecha de la uva de un vino.

Mosto: Es el zumo de la uva obtenido, después que las uvas sean prensadas y antes de su fermentación.

Vinificación: El conjunto de las operaciones que permiten transformar la uva en vino.

Vino: Es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación de la uva o de su zumo.

Capítulo 2: Desarrollo de la investigación

2.1. Como llego y como se desarrollo la vid y el vino en ambos países?

2.1.1. Historias antiguas del vino en Francia

2.1.1.1 El imperio romano en Galia

El vino fue introducida en Galia por los Romanos hace aproximadamente 3000 anos entre 1000 y 500 ante cristo¹.

Aunque el primer viñedo de Galia fuera ubicado en Massalia (lo que corresponde hoy a Marseille) cultivado por los Phocéens en el siglo 6 ante cristo, Son los Romanos los que han hecho de la carta de los vinos la carta nacional de Francia.

Los romanos ocuparon el sur de Galia y crearon la provincia de Narbonne donde hicieron el primero grande viñedo a fin de satisfacer las necesidades de Galla de esta época, este viñedo sirvo también para las necesidades de Roma. En 125 ante Cristo los romanos ya tienen una grande región vitícola cruzada por la Vía Domitia². Sin embargo la viticultura no se paro en el sur de Francia, al siglo 1 la vid esta en la valle del Rhone, al siglo siguiente esta en las Regiones de Bourgogne, de Bordeaux y del Sur Oeste; Al siglo 3 la vid se cultiva en la valle de la Loire y ya en el siglo 4 se puede ver vid en la famosa región de Champagne.

El desarrollo del cultivo de la vid fue muy rápido en Galia. Muy temprano había noción de vino bueno, vino malo y vino mejor que otro lo que no le gustaba a Roma ya que se pudo registrar una caída de los precios debido a una oferta que ha crecido demasiado rápido. Por eso en el ano 92 el emperador Domitien pidió que se arrancara la vid en algunas regiones de Galia juzgadas de mala calidad.

Sin embargo el tiempo paso y en el ano 270 todos los ciudadanos lograron el derecho de cultivar la vid, producir vino y venderlo. Así el siglo 3 fue muy importante en la historia del vino francés por esa libertad de cultivar pero también por que en esa fecha la vid ya ocupaba las regiones francesas como todavía las ocupa hoy.

La carta de Francia ya esta representada con todos los diferentes viñedos vinculados con las regiones, el vino toma cada vez mas importancia en el pais y su calidad es cada vez mejor. Sin embargo el desarrollo del cristianismo va a estar un elemento decisivo.

1 Jacques Bertinier, Le livre du vin, L'archipel, 2006, p.5

2 Jacques Bertinier, Le livre du vin, L'archipel, 2006, p.7

2.1.1.2. La Edad-Media

En efecto desde en siglo IV el cristianismo es el elemento difusor de la vid y también el propagandista del vino en Francia. Además con el fin del imperio romano, el cristianismo cogió el relevo a fin de seguir con la tradición vitícola. La edad media sería el marco de los progresos de la calidad del vino. Mientras que el vino en la antigüedad estaba mezclado con agua y con hierbas, el vino tal que lo conocemos y que lo consumimos hoy solo apareció en la edad media.

Luego en los años 800 Charlemagne tomó las decisiones de mejorar la calidad del vino de manera oficial ya que lo publicó en un informe oficial¹. Sin embargo los quienes representaron el papel más importante respecto a la mejora de la calidad son los monjes: ellos van a perpetuar la tradición vitivinícola.

Debido al uso del vino para las misas, para el sacramento del eucaristía, los dueños de los viñedos son las catedrales y las Iglesias donde los monjes administran los viñedos monásticos y así contribuyen a la creación de viñedos de calidad, que todavía existen.

En el año 816 el Concilio de Aix la Chapelle fomentó a los viticultores episcopales y monásticos.

Sin embargo, en el siglo X la región de Bordeaux es la única zona vitícola a no ser bajo la influencia de la Iglesia. Eso no impide su auge ya que esta región tiene vínculos muy fuertes con el reino de Inglaterra gracias al matrimonio de Aliénore de Aquitaine y Henri Plantagenet en 1152². Esa unión permitió a los ingleses conocer el vino de Bordeaux, más precisamente el Clairet, y pasar pedidos de este vino que les gusta tanto. El éxito del vino de Bordeaux es cada vez más grande, es en el siglo XII que realmente levanta el vuelo.

El siglo XII también es decisivo para el vino de Champagne gracias al establecimiento de una gran carta jurídica oficial por Guillaume de Champeaux³. Se dice que esta carta está considerada como el acto fundador del vino de Champagne.

Con el paso del tiempo los gustos para el vino se mejoran y resulta que se abandonó los vinos de calidad baja para vinos más claros y más ligeros.

Durante toda la época de la Edad Media, Francia es el primer exportador de vino. París y Isla de Francia representan el viñedo más grande del país, el viñedo que abasteció las ciudades de Francia ya grandes consumidores de vino. Los monasterios también consumen mucho ese brebaje, en efecto el vino en esa época está reconocido como un alimento básico cotidiano pero también como remedio para los enfermos y la tercera

1 Jean François Gautier, Le vin, Les cavaliers bleus édition, 2001 p.23

2 Jacques Bertinier, Le livre du vin, L'archipel, 2006, p 8

3 Jean François Gautier, Le vin, Les cavaliers bleus édition, 2001 p.45

edad.

Encima de su importancia con la religión, el vino se debe de ser una moneda de cambio, un elemento de fuerza económica y un medio para honrar los anfitriones importantes (Reyes y personajes feudales). Hasta el fin de la edad media, la viticultura eclesiástica representara el poder y la gloria de la Iglesia romana y desde eso tanto el vino como el cultivo de la vid serán parte integral de la cultura tradicional de Francia.

Hasta la época moderna, los viticultores y el clero van a mejorar la producción, la calidad del vino, las técnicas de cultivo.

2.1.1.3. El renacimiento y la época moderna

En 1656 un monje Benedicto cuyo famoso nombre es Dom Perignon descubrió el método para producir vino espumoso mundialmente conocido como Champagne¹.

En Europa, el boom demográfico y el desarrollo del comercio en el siglo XVI aumento el consumo del vino. Además la generalización de la botella y de la tapa de corcho permiten una mejor distribución hasta los lugares de consumo. En 1776 Pero seria gracias al ferrocarril en el siglo XIX que la comercialización del vino seria máxima.

El siglo XIX destaco también la sustitución del clero por los nuevos dueños de viñedos decido por el Código Napoleón en 1804 que obligo la repartición de los territorios entre los herederos lo que tuvo como consecuencias una parcelación muy complejas de los viñedos. En efecto el Código Napoleón establece igualdad frente a la ley, insiste en la característica sagrada de la Familia y consolida lo adquirido de la Revolución. La sustitución del clero por les herederos fue en el objetivo de la igualdad entre todos los ciudadanos franceses ya no solo la Iglesia, pero también para que cada heredero puedan alimentar a su familia.

El momento mas dramático de la historia del vino francés fue la llegada del filoxera (plaga), una enfermedad causada por un insecto originario de Estados Unidos que llego a Francia, en concreto a la zona de Languedoc, a través de unos viticultores que importaron cepas americanas entre 1832 y 1840². De forma paulatina comienza a arrasar las viñas, primero en Francia, después en toda Europa y finalmente se extiende por todo el mundo, salvo casos especiales como Chile. Este insecto destruyo la casi totalidad del viñedo francés: en 1885 la cosecha nacional paso de 80 a 25 millones de hectolitros

El parásito es un pulgón diminuto que se fija en las hojas y raíces de la vid y chupa la savia de las plantas. Como el pulgón se multiplica enormemente, aunque la savia que chupe cada uno sea pequeña, el resultado final es que se lesionan las raíces y la planta se seca. Se propaga por vía aérea, por el suelo e incluso en las herramientas de los

1 Jacques Bertinier, Le livre du vin, L'archipel, 2006, p 8

2 Jacques Bertinier, Le livre du vin, L'archipel, 2006, p 14

viticultores.

Para luchar contra ella se crea una Comisión especial en Francia, que llega a presidir, en 1855, Louis Pasteur, que había sido miembro de la Comisión desde sus orígenes. Años más tarde se celebra en Berna (Suiza) una Convención Internacional sobre la Filoxera, con el fin de compartir experiencias y llegar a acuerdos entre todos los países afectados.

Después de muchos años de luchar contra la plaga, se considera la reconstrucción del viñedo con plantas injertadas la mejor forma de combatir la filoxera. La solución al filoxera resulta complicada para explicar sin embargo una situación chilena lo ilustra bien: “Las vinas de Chile resultaron inmunes a esta enfermedad e injertos de las cepas chilenas se exportaron para ayudar a la lucha contra esta plaga injertándolas con las plantas locales, así la plaga no puede contaminar la planta” . Esa solución permitió la recuperación total de los viñedos destruidos en más de 30 años. Hoy todos los nuevos viñedos franceses se plantan con este sistema.

En el siglo XX, Francia se armó de un sistema de protección de los grandes vinos, el de las Denominaciones de Origen Controlada. Al mismo tiempo, el estudio de los vinos genera un real trabajo científico y la popularización de los conocimientos y avances de la investigación permiten ahora valorizar mejor el potencial de la uva.

2.1.2. El vino un regalo de los colonizadores españoles

Historia del vino chileno² comienza con la llegada de los españoles formalmente en el siglo XVI, el comprende los años 1501- 1600, Las primeras vides habrían sido introducidas en la Capitanía General de Chile entre 1541 y 1554. De acuerdo al científico francés Claudio Gay, las primeras plantaciones se realizaron en la ciudad de La Serena (4ta región) antes de 1548, siendo cosechadas las primeras uvas durante el año 1551 por los conquistadores españoles y encomenderos Francisco de Aguirre, Pedro de Cisternas, y Don Juan Gómez de Astudillo.

Las características del suelo, la temperatura y las aguas provenientes del río Elqui facilitaron el desarrollo de la industria de la vid y el vino en la zona. Tales condiciones ambientales produjeron uvas con mucha azúcar que habrían permitido elaborar excelentes aguardientes. La Serena se habría hecho fuerte en la elaboración de vinos y aguardientes desde tempranos tiempos. Las cepas españolas correspondían a la variedad "*Negra*", conocida como "*País*" en Chile y "*Misión*" en California, la que se adaptó rápidamente al suelo y la cual es posible encontrar aún en la zona central de Chile. Los indígenas araucanos anteriormente, conocen la uva y aprenden a fermentarla, dando origen a lo que hoy llamamos chicha de uva. También algunas vides fueron plantadas en los alrededores de Santiago y posteriormente en los territorios que fueron siendo colonizados.

La vid encontró en la Región de Coquimbo y en la zona central en Chile, un hábitat ideal, por su clima mediterráneo de inviernos lluviosos y veranos calurosos, y su producción fue creciendo llegando al punto que Felipe II decretó prohibir nuevas plantaciones, la cual duró hasta 1678, A mediados de siglo, y siendo ya Chile una república independiente, se comenzó a considerar al vino como una importante fuente de ingresos de exportación, y los gobiernos empezaron a preocuparse en desarrollar su calidad. Un técnico agrícola francés, Claudio Gay, fue contratado para este fin, quien creó una estación experimental, llamada Quinta Normal de Agricultura, ubicada en la capital de Chile (Santiago).- Para 1850 tenía alrededor de 40 000 vides europeas de 70 distintos tipos plantadas en sus terrenos, las que fueron evaluadas científicamente.

El siguiente paso, la modernización en la producción de vino, fue dado por Silvestre Ochagavía, un diplomático de carrera, a quien algunos consideran como el padre de las Viñas chilenas modernas -el término Viña se refiere a una empresa vitivinícola-. Ochagavía viajó comisionado a Europa y contrató expertos franceses, quienes comenzaron en 1851, a reemplazar la cepa País por cepas Cabernet Sauvignon, Cot o Malbec, Merlot, Pinot, Riesling, Sauvignon Blanco y Sémillon. El buen resultado motivó a otros empresarios a seguir el ejemplo: Maximiano Errázuriz, Luis Cousiño, José Tomás Urmeneta, Domingo Fernández Concha, Bonifacio Correa Albano y Melchor Concha y Toro, entre otros, fundaron sus respectivas Viñas e iniciaron una

2 Historia del vino chileno , Autor : Andres Rueda

exitosa tradición que se proyecta hasta la actualidad. En 1879, Alberto Valdivieso inició la producción de vino espumoso, importando de la región de Champagne, cepas Chardonnay y Pinot Noir, así como elementos técnicos para producirlo.

En 1863 se detectó una plaga de filoxera en Francia, la que fue extendiéndose por Europa, destruyendo las cepas de calidad europeas. En 1873 apareció en California, en 1875 en Australia, y en 1880 en África del Sur, transformándose en una catástrofe de carácter mundial. Las cepas chilenas, sin embargo, se mantuvieron libres de la plaga y contribuyeron posteriormente, en gran medida, a la recuperación mundial de la industria vitivinícola. El período de bonanza que podría haber significado para Chile, al quedar como productor incólume, no fue aprovechado. La producción para exportación había estado orientada casi exclusivamente al mercado estadounidense y se hicieron algunos intentos para introducirla en el mercado europeo, sin mayor éxito, lo que decidió a los productores nacionales a orientarla a otros países latinoamericanos, con mercados mucho más reducidos.

En 1902 el vino comenzó a ser tributado con altos impuestos, lo que desanimó la producción. Posteriormente la Ley Seca en Estados Unidos contribuyó también a la baja en la producción chilena de vinos de exportación. Entre 1938 y 1974 se prohibió la plantación de nuevas cepas y la importación de tecnología para la producción.

Otro aspecto descuidado, fue la tardanza, por razones económicas, del uso de barricas hechas de roble. Se usaba la madera de raulí, una madera chilena de buena calidad, pero sin las especiales cualidades del roble. Hay que señalar también, que la producción de vino de cepas País, suplían las demandas del mercado interno, siendo desde siempre muy populares en sus tipos *pipeño* y *chicha*.

La producción de vinos finos para exportación vio su recuperación en la década de 1980, cuando productores mundiales reconocieron la calidad de las cepas chilenas y decidieron invertir en ellas. Empresas internacionales como Miguel Torres y Domecq de España, y Margaux y Lafite Rothschild de Francia se hicieron presentes, iniciándose la recuperación del decaído mercado exportador chileno¹. Modernas tecnologías reemplazaron las ya anticuadas instalaciones, sumadas a una regulación y legislación en la producción de vino, hicieron que Chile, a finales de la década, ocupara un lugar destacado entre los productores mundiales de vino.

El vino chileno, a pesar de que la producción vinícola en Chile es centenaria debido al origen español de su población, solamente desde las últimas décadas del siglo XX las compañías locales han comenzado a establecer lazos técnicos y comerciales con enólogos y viñedos franceses y estadounidenses, ganando en contactos y vínculos internacionales. Como resultado, muchos vinos chilenos han escalado posiciones hasta encontrarse entre los mejores del mundo. Los mejores viñedos de Chile se concentran en seis valles en el centro del país: Valle de Casablanca, Valle del Maipo, Valle del Maule,

1 [Http://www.vinasdechile.com](http://www.vinasdechile.com) 29/05/2010

Valle de Curicó, Valle del Rapel y Valle de Colchagua. Principalmente cultivan variedades de uva francesas, refinando los ensambles y las técnicas de maduración con buenos resultados.

2.1.3. Situación actual de los viñedos en Francia:

La variedad climática y geológica de Francia hace que sea uno de los países vinícolas más variados del mundo. Varias regiones vitivinícolas y muchas denominaciones de origen, de condiciones medioambientales tan diferentes que han favorecido el desarrollado de variedades muy diversas y distintos modos de cultivos.

Francia elabora muchos tipos de vinos. Algunas producen vino espumoso al mismo tiempo que vino tranquilo (tinto, blanco y rosado) mientras otras se especializan en vinos dulces y mistelas.

A modo de resumen didáctico y sencillo, las regiones más importantes del vino en Francia se podrían resumir en las siguientes¹:

1- Champagne, la región más septentrional francesa elabora el espumoso más famoso del mundo. Tiene unas temperaturas medias anuales que hacen difícil la maduración de la uva, por el contrario, en el oeste, hacia el Atlántico, las precipitaciones son demasiado abundantes para la viticultura.

2- Alsacia, y por influencia del Rin, tiene un microclima especial que favorece la viticultura; las cepas alcanzan una excesiva madurez y la humedad que asciende desde las llanuras del río favorece el desarrollo de la "podredumbre noble" que tanta fama han dado a esta región.

3- Borgoña tiene zonas bien diferenciadas. Desde el norte, la afamada zona de Chablis, donde las heladas han hecho que los viticultores tomen medidas para que su variedad Chardonnay no sufra sus consecuencias, pasando por la Cote d'Or y Beaujolais, donde llueve tanto que las densidades de plantación son extremadamente densas para controlar el crecimiento de las cepas.

4- Valle del Loira. El río Loira marca la línea de una viticultura a lo largo de su cauce hasta su desembocadura. Con un clima suave y húmedo o de influencias continentales a medida que lo vamos recorriendo, permite que en el se elaboren desde blancos secos o abocados elaborados son Sauvignon Blanc hasta tintos en su mayor parte de Cabernet Franc.

5- Medoc. Situado entre la Gironde y el Atlántico, el clima moderado y los suelos de grava permeable permiten que las lluvias frecuentes no afecten demasiado al terreno y

1 Marcel Donzenac, Le petit Gisserot du vin, editions J.P. Gisserot, 2004 p.21-23

favorece a la maduración tardía de la variedad. Hacia el suroeste hace más calor y la influencia de las montañas es mayor. Las variedades reinas de la región de Burdeos son Cabernet Sauvignon y Merlot.

7- El suroeste de Francia está marcada por tres factores: el calor, la sequía y el viento. Al norte se encuentra el Ródano, en la zona central la syrah es la reina de las variedades y más al sur, en la zona de Chateauneuf-du-Pape, la garnacha y la cariñena.

8- Otras zonas. Regiones de influencia Mediterránea: Provenza, Córcega (donde se cultivan bastantes variedades italianas) y Languedoc-Roussillon, la zona más importante en extensión de Francia. En las zonas del extremo más oriental se encuentran las regiones de Jura y Saboya enmarcadas en una zona montañosa.

2.1.4. Situación actual de los viñedos en Chile

Los vinos chilenos han alcanzado un lugar de indiscutida excelencia a nivel mundial. Este país austral no sólo cuenta con un clima y suelos excepcionales para el cultivo de la uva.

El país cuenta con más de 10 regiones vitivinícolas, que se extienden entre los paralelos 30° y 40° latitud sur, con una extensión aproximada de 1.300 km, todo un paraíso para los amantes del turismo enológico. El área vitivinícola de Chile comprende principalmente los siguientes valles¹:

1-Valle del Limarí: El valle del limarí está ubicado en la IV región y es la zona vitivinícola más al norte de Chile. La producción del vino en esta zona data de la Colonia, pero sólo en los últimos años ha retomado un ritmo más intenso. La brisa costera que se introduce al interior del valle, refresca las temperaturas y permite la producción de vinos finos. Las principales cepas cultivadas en el valle son: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère y Chardonnay entre otras.

2-Valle de Aconcagua: Emblemático valle agrícola que a pesar de sus excelentes condiciones climáticas no alberga grandes extensiones de viñedos. Regado por las aguas del río Aconcagua y con el monte del mismo nombre en la frontera con Argentina, este valle alberga a la tradicional Viña Errázuriz fundada en 1870 en el área de Panquehue. Las principales variedades viníferas de la zona son: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Carménère.

3-Valle de Casablanca: Este valle de la V región de Chile se ubica entre Santiago y Valparaíso. La influencia marítima que recibe modera las temperaturas medias, que no superan los 20°C durante el período vegetativo de las vides, generando excelentes condiciones para el cultivo de variedades blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc, así como Pinot Noir y Merlot, entre otras.

4-Valle de San Antonio: El valle de San Antonio y Leyda se ubica en la V región, a 45 Km. al sur de Valparaíso y a 120 Km. al oeste de Santiago. Este valle representa la región vitivinícola más cercana al mar del país, lo que le otorga a la zona condiciones muy especiales de temperatura, humedad y vientos, las cuales han sido específicamente benéficas para la producción de variedades blancas como el Chardonnay y Sauvignon Blanc, y la cepa tinta Pinot Noir.

5-Valle del Maipo: Ubicado en el centro del país, el valle del Maipo es uno de los más tradicionales y prestigiosos valles donde se ha desarrollado la industria del vino. Además concentra la mayor cantidad de bodegas de Chile, muchas de ellas de larga tradición. Los viñedos se ubican desde el pie de monte andino hasta la planicie central. Las

1 Historia del vino chileno, Andres Rueda

principales cepas que se cultivan son Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Carménère, entre otras.

6-Valle del Cachapoal: Ubicado en la sexta región de nuestro país, a 84 Km de Santiago. Sus características topográficas permiten encontrar áreas de gran contraste climático como el caluroso sector de Las Cabras y Peumo donde se obtienen algunos de los mejores Carménere del país.

7-Valle de Colchagua: Se ubica en la VI región a 152 Km. de Santiago, y se ha transformado en uno de los valles más prestigiosos del país, con viñas dedicadas a la producción de vinos Premium y Super Premium. En él se preoducen principalmente las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménere y Chardonnay, entre otras.

8-Valle de Curicó: Es el segundo valle con mayor producción de vinos del país. Se encuentra en la VII región de Chile. Debido a sus características topográficas posee una gran variedad de microclimas, lo que le permite cobijar una gran variedad de cepas tales como Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot y Chardonnay entre otras.

9-Valle del Maule: El valle del Maule está ubicado en la VII región y es actualmente la zona vitivinícola más extensa del país. Presenta una amplia variedad de climas locales y suelos, lo que permite el cultivo de un amplio abanico de tipos de vinos. Las principales cepas que se cultivan son Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, País, Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre otras.

10-Valles del Sur: Están ubicados en la VII región de nuestro país y alberga a los valles de Itata, Bío-Bío y Malleco. Es en esta zona donde se inició, hace más de 400 años, la historia vitivinícola de Chile. Estos valles representan la producción de viñedos más austral del país y las principales variedades que se cultivan son la cepa País, Moscatel de Alejandría, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon, entre otras.

2.2. Como se realiza el método de vinificación y cuales son los que consumen este vino?

2.2.1. El proceso de vinificación

Antes de hablar de producción y consumo, primero tenemos que tratar de la vendimia. De hecho la primera etapa para la obtención de vino es la recolección de la uva. Después trataremos de la producción, esos dos temas son tratados en un primer lugar de manera general, no obstante existen aspectos diferentes entre la vendimia y la producción del vino entre Chile y Francia pero para una primera explicación general no se nota diferencia entre los dos. En otras subpartidas observaremos las variantes de cada país.

2.2.1.1 La vendimia

Por vendimia se entiende la recolección o cosecha de las uvas de vino; la vendimia se limita a la uva de vino, no hablamos de vendimia para la uva de mesa. El periodo de vendimia varia entre febrero y abril para el hemisferio sur pues para Chile y para el hemisferio norte y mas precisamente para Francia el periodo de vendimia ocurre tradicionalmente en septiembre, pero a menudo empieza en el mes de agosto y puede acabarse en octubre¹.

Ese periodo depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azucars y los ácidos en el grano de la uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir. Por eso las fechas de vendimia son variables de un año a otro y de una región a otra. Sin embargo las condiciones climáticas y el tipo de uva también son elementos importantes para determinar el periodo adecuado de vendimia.

Existen dos tipos de vendimia, el método manual y el método automático. Cuales son los ventajas y desventajas de cada uno:

La vendimia manual es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de vinos espumosos, para el cual es necesario elegir los racimos de modo mas selectivo, lo que inevitablemente aumenta los costos de producción. De esta manera es más difícil para el agricultor generalmente los vendimiadores, puesto que deben estar de sol a sol levantándose y agachándose para recoger la uva y llevando el capazo lleno de uva al tractor. Esta considerando como uno de los trabajos mas duro.

De otro lado, la vendimia mecánica es mas económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costos de recogida de la uva están

¹ www.commentfairelesvendanges.fr 12/06/2010

provocando que se implanta de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a los grandes explotaciones, que necesitan mas de mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en espaldera.

Una practica utilizada es aquella llamada vendimia escalar, que consiste en la recolección de las uva de una vina extensa en momentos sucesivos, y según el grado de maduración de los racimos individuales. Otra practica distinta es la llamada *vendimia tardía* que consiste en retardar la época de la vendimia a fin de aumentar la cantidad de azúcar de la uva ; Este procedimiento es utilizado para la producción de vino generoso.

Durante la fase de cosecha de las uvas es necesario respetar de todos modos algunas reglas, es preciso evitar recoger la uva mojada (por lluvias, rocío o niebla), ya que el agua puede influir en la calidad del mosto. Además se debe evitar vendimias en la horas mas cálidas del día, para impedir el inicio indeseado de la fermentación ; los racimos deben descansar en contenedores no demasiado profundos para evitar que se aplasten. Finalmente, la uva debe ser transportada a los lugares en los cuales sera efectuada la vinificación en el menor tiempo posible para evitar fermentaciones o maceraciones indeseadas.

Después de haber observado el etapa de la vendimia, vamos a interesarnos a la técnica básica moderna de vinificación del vino ya que eso también es similar en los dos países.

2.2.1.2. El Método de vinificación

El principio que guía la elaboración del vino es sencillo¹. Las uvas recién recogidas son prensadas para que liberen su zumo (llamado mosto), que es rico en azúcares fermentables. Las levaduras transportadas por el aire, o la adición de levaduras seleccionadas al mosto, provocan la fermentación de éste. Los principales productos de la fermentación son alcohol etílico y dióxido de carbono. Este último es liberado en forma de gas. La fermentación se interrumpe normalmente cuando todos los azúcares fermentables han sido transformados en alcohol y dióxido de carbono, o cuando la concentración del primero supera la tolerancia de las levaduras. El mosto es ahora vino.

Existen, no obstante, muchas variantes de este proceso. Las principales entran en juego para producir vinos blanco, tinto y rosado, vinos espumosos y vinos dulces. Otras variantes se usan para mejorar la calidad de los vinos anteriormente mencionados.

El jugo de la mayoría de las uvas, incluido el de la mayoría de las uvas rojas, es incoloro. Las uvas blancas se prensan inmediatamente después de su recogida o vendimia y el jugo se separa de la piel antes de la fermentación para obtener vino blanco.

1 http://www.vinosypiscos.com/vino_clases.html 07/06/2010

Para hacer vino tinto, las uvas rojas se aplastan y el mosto pasa parte o la totalidad del periodo de fermentación y, en muchos casos, un periodo de maceración previo o posterior a la fermentación, en contacto con las pieles u hollejos. Toda la materia colorante, además de múltiples compuestos saborizantes y taninos, se encuentran en los hollejos de las uvas y la fermentación y maceración se encargan de liberarlos. Esta liberación se intensifica a menudo por técnicas de activación mecánica (remontado), o batido (bazuqueado), durante estos periodos.

El vino rosado suele hacerse empleando uvas rojas que sólo permanecen en contacto con los hollejos durante un breve periodo de tiempo, de hecho la maceración demora un a dos días (la del vino tinto demora de 4 a 5 días). Con menor frecuencia se obtiene mezclando vinos tinto y blanco.

El vino espumoso se elabora siguiendo una serie de métodos diferentes. El más barato y simple es la carbonatación, una técnica muy utilizada en la fabricación de bebidas refrescantes: se bombea dióxido de carbono en el vino, que se embotella a presión. El más primitivo es el embotellado del vino antes de finalizar la fermentación, y produce un vino ligeramente espumoso, a veces ligeramente dulce, con sedimento.

Todos los demás métodos empleados para producir vino espumoso implican una fermentación secundaria. Se añade azúcar y levadura (llamado licor de expedición) a un vino base para producir una nueva fermentación en algún tipo de recipiente hermético. Esto puede hacerse en un tanque, y posteriormente el vino se embotella a presión; o en una serie de tanques. También puede hacerse en botella, cuyo contenido es transferido a un tanque y filtrado antes de proceder a su embotellado definitivo. El método más caro y laborioso es el método champañés, en el cual la segunda fermentación tiene lugar en una botella, normalmente en un entorno fresco y con un periodo de almacenamiento posterior a la fermentación. El sedimento del vino es impulsado hacia el cuello de la botella de donde (tras pasar las botellas invertidas a través de una solución congeladora) es expulsado en forma de una pella congelada. Los mejores vinos espumosos del mundo, incluyendo todos los champañas, se elaboran siguiendo el método champañés.

Los vinos dulces, por lo general, se elaboran añadiendo licor de alta graduación (normalmente brandy) al mosto o al vino parcialmente fermentado. El licor impide o interrumpe la fermentación, estabilizando así el vino. Cuando se añade licor al mosto no fermentado el vino resultante es muy dulce; si se endulzan vinos parcialmente fermentados, se obtiene un vino seco, aunque éste puede ser también endulzado por otros métodos. Las principales variantes de los métodos de mejora de la calidad de los vinos comprenden estrategias de control de la temperatura, la manipulación física, la adición de productos, el tipo de depósito y el sistema de almacenamiento.

La temperatura, en especial la temperatura de fermentación, es una variable importante. La mayoría de los vinos blancos se fermentan hoy en frío empleando algún tipo de

refrigeración para preservar su frescura y su aroma. Los vinos tintos, por el contrario, se hacen fermentar a temperaturas más elevadas, a menudo a la temperatura ambiente de la época de la vendimia. Se cree que las temperaturas óptimas de fermentación se encuentran entre los 9 y los 18 °C en el caso de los vinos blancos, y entre los 20 y los 30 °C en el de los tintos. La refrigeración se usa también para estabilizar los vinos antes del embotellado.

En general, cuanto menos se mueva físicamente el vino, mayor será su calidad. Con todo, entre las manipulaciones de mejora de la calidad, hay que incluir las diversas formas de maceración que se aplican a los vinos tintos para darles color, sabor y contenido en taninos. Las 'heces' del vino, depósitos de sedimentos, añaden a éste sabores deseados, y éstas pueden agitarse tras la fermentación para aumentar la absorción de sabores por parte del caldo. La clarificación de mostos o vinos puede lograrse por mecanismos físicos como la de la fuerza centrífuga, así como por efecto de la gravedad. La filtración es un medio importante para clarificar y estabilizar el vino, aunque empleada en exceso puede resultar dañina para su calidad.

Los principales aditivos empleados en la elaboración del vino son, en las regiones vinícolas más frescas, el azúcar o mosto rectificado, que debe añadirse al mosto para incrementar el contenido final en alcohol (lo que recibe el nombre de chaptalización); en las regiones vinícolas más cálidas hay que añadir acidez al mosto para mejorar el equilibrio del producto final (ajuste de acidez). Otras adiciones incluyen el tanino, productos para clarificar el vino y esquirras de roble (como saborizante). Todos los vinos tintos y algunos blancos experimentan, tras la fermentación primaria, una transformación bacteriológica llamada fermentación maloláctica, que puede garantizarse añadiendo bacterias lácticas al mosto en fermentación o al vino.

El tipo de depósito en el que se almacena el vino afecta también a su sabor. Algunos contenedores, como los tanques de acero inoxidable, son neutros, y se emplean para los vinos en los que sólo se desea obtener el sabor de la uva fermentada; por contraste, los recipientes de madera, y en especial los pequeños de madera nueva, se utilizan para modificar y mejorar el sabor del vino.

El sabor de todos los vinos cambia con el tiempo. La mayoría de ellos se deterioran y deben consumirse tan pronto como sea posible. Los vinos de mayor precio, por otra parte, tanto los blancos como, con mayor frecuencia, los tintos, mejoran con el almacenamiento, generalmente en botella. Los periodos óptimos de almacenamiento son muy variables, pero sólo una exigua minoría de vinos mejora con un almacenamiento de más de diez años.

2.2.1.3. Las variantes francesas tocante a la vendimia y a la post-fermentación

Vendimias, es la época esperada por muchos en Francia, allá es sinónimo de fiestas, de encuentros y sobre todo de un salario alto para una a dos semanas de faena.

En las regiones de Francia donde la mayoría de las vendimias se hacen manualmente, la vendimia es reconocida como una tradición anual para la gente quien vive en las zonas donde se cultiva la vid pero también para los otros que llegan a trabajar. En la mano de obra se puede ver extranjeros, jóvenes, niños, personas de regiones alejadas, algunos mayores del pueblo etc. Es una gran reunión anual con personas conocidas o nuevas personas a conocer

En Francia la vendimia solía estar manual, pero hace poco se desarrollo la vendimia mecánica. Sin embargo los resultados cualitativos de esa técnica no son siempre los esperados y ciertas regiones han prohibido de manera formal el uso de maquina a vendimiar: es el caso de la región de Champagne y del Beaujolais¹.

Tocante a la vinificación el proceso explicado en la subpartida anterior es el practicado en Chile lo que es muy similar al proceso de vinificación en Francia. Sin embargo se puede desarrollar una técnica francesa en la etapa post-fermentación:

Algunos vinos son listos para estar bebido directamente después de la fermentación, pero otros deben envejecer en barrica de roble durante 3 a 4 anos antes de ponerlos en botella.

La edad de la madera en la cual envejece un vino puede modificar de manera considerable el sabor del vino. Los viejos robles dan tonalidades sutiles al vino, mientras que los robles nuevos transmiten sabores fuerte de madera y de vainilla.

Los vinos con aroma amaderado son muy apreciados del publico actual. Los vinos mas caros son envejecido en barricas « 100% robles nuevos » cuyos viñadores son muy orgullosos.

El sabor del roble puede ser agregado sin la etapa del envejecimiento al agregar virutas de roble directamente en el vino durante la fermentación. Pero los vinos franceses con denominación de origen no pueden hacerlo ya que deben respetar las reglamentaciones de la INAO (instituto nacional de origen y de calidad).

Además, la producción de vino rosado obtenido por la mezcla de vino tinto y vino blanco es totalmente prohibida en Francia.

1 www.franceguide.com 17/06/2010

2.2.1.4. Las variantes chilenas en relación a la mejora de sus maquinas

Problemas históricos de superproducción son al origen de las evoluciones en el método de vinificación²:

Históricamente, a fin de lograr exportar el vino, hubo dos grandes etapas de transición que cambiaron definitivamente la industria. Hasta ese momento, la producción de vino blanco estaba muy atrasada y no se había incluido el uso del acero inoxidable en barricas e instalaciones de bodega. De a poco se hicieron las primeras inversiones. Aunque la mejora en los vinos blancos fue sustancial, no fue suficiente para llegar a ser los mejores del contexto mundial.

El segundo cambio, que fue verdaderamente drástico, vino con la transformación del sistema de envejecimiento de los tintos (junto con la incorporación de la madera nueva en las barricas). Lo anterior, hace que el tinto dé un salto de estilo total y lo posiciona de acuerdo a los estándares internacionales.

En medio de ese boom se comienzan a importar insumo; destacando el rol de Miguel Torres (quien trae a Chile las primeras barricas de “madera nueva”). Esta etapa marca un cambio violento de toda la técnica y las bodegas se transforman totalmente. La incorporación del acero inoxidable y de equipos que mantienen el ambiente a una temperatura adecuada (frío artificial) y las nuevas maquinarias de bodega, hicieron que el equipamiento que hoy existe en la mayoría de las viñas chilenas sea el mismo que hay en los nuevos países productores más desarrollados en esta industria, como lo son Australia y Estados Unidos.

2 [Www.vinoschilenos.cl](http://www.vinoschilenos.cl) 18/06/2010

2.2.2. Consumo de vino

2.2.2.1. Los tipos de consumidores de vino en Francia

En los cuarenta últimos años, el consumo de vino en Francia a sufrido serias modificaciones de un punto de vista cualitativo como cuantitativo. De hecho al principio de los años 60, el consumo de vino era mas de 46 millones de hectolitros cuyo 10% estaban vinos de apelaciones de origen. Veinte años después, este consumo había bajado a 43 millones de hectolitros pero con el 20% de vino de apelaciones de origen. Hoy el consumo es menor de 33 millones de hectolitros cuya mitad es vino de apelación¹.

Así con la evolución demográfica, el consumo de vino por francés y por año que era de 100 litros ha disminuido a 55 litros. Esta disminución del consumo de vino no es propio a Francia, también otros países productores como España y Portugal viven esa situación. Sin embargo a pesar de esta disminución, el francés queda un gran consumidor de vino en comparación a sus vecinos (53 litros para el italiano, 35 litros para el español, 24 litros para el alemán, 17 litros para el inglés....).

Además el vino todavía es en Francia la principal fuente de alcohol ya que representa el 60% de la cantidad de alcohol ingerido por los franceses. No obstante, en los años 70, el vino representaba el 75% del consumo de alcohol en Francia. Ese cambio es el resultado de la fuerte competencia que sufre el vino con la cerveza y otros espirituosos (whisky, gin y vodka sobre todo).

Esta caída del consumo traduce en realidad una modificación de comportamiento en las costumbres de consumo pero también un cambio del estatuto del producto mismo. Entre 1980 y 1990, la disminución del consumo de vino se explicaba por un desafecto del vino por los franceses². La parte de los no-consumidores de vino en la población francesa de mas de 14 años pasaba de un 24% a un 36%: o sea una pérdida de 3 millones de consumidores. Esta tendencia a huir el vino se acompañaba de una modificación de la frecuencia de consumo para los consumidores de vino: el retroceso de los consumidores regulares (los que declaran consumir vino casi todos los días) a favor de los consumidores ocasionales (los que declaran consumir vino una a dos veces a la semana).

Desde 1995, se puede observar un fallo de las tendencias: el porcentaje de no-consumidores ya no aumento en la población de los mas de 14 años y pareció estabilizarse a un 35%. Gracias a esto y al crecimiento demográfico, el vino ha ganado mas de 2 millones de consumidores entre 1990 y 2000. Si el desafecto por el vino parece pertenecer al pasado, la sustitución de consumidores regulares por los ocasionales sigue siendo. En 1980, para 100 consumidores de vino 61 eran regulares y 39 ocasionales, 20

1 Estudio : El consumo de vino en Francia, Onivin, Faits et chiffres 2005

2 Estudio : El consumo de vino en Francia, Onivin, Faits et chiffres 2005

anos después, la tendencia es mas que el inverso ya que 37 son regulares y 63 ocasionales. Sin embargo hay que considerar que los consumidores regulares consumen 5 a 6 veces mas que los consumidores ocasionales.

Se puede intentar identificar los perfiles de cada categoría de consumidores franceses:

- El consumidor regular es un hombre de mas de 45 años viviendo en un hogar de tamaño pequeño (2 a 3 personas para componerlo). El vino es una bebida que prefiere a otra para acompañar su cena. Su consumo promedio se acerca de 190 litros por año. Aunque no representan mas de 24% de la población, los consumidores regulares consumen casi 75% de los volúmenes. Esa categoría entonces representa una parte importante¹.
- El consumidor ocasional, tiene entre 25 y 50 años, esta diplomado y pertenece a un hogar de tamaño intermedio (3 a 4 personas) cuyo ingresos son a tendencia elevado. El declara reservar su consumo de vino para buenas ocasiones y se puede cifrar su nivel de consumo promedio entre 35 y 40 litros por año. Si representan el 40% de la población, estos consumidores ingieren un poca mas del 25% de los volúmenes².
- El no-consumidor, es una no-consumidora, joven (menos de 35 años), poca o no diplomada quien pertenece a un hogar a ingresos modesto y de tamaño importante (4 personas y mas). El o ella afirma no apreciar el sabor del vino. Esos no-consumidores o sea el 37% de la población no son en realidad todos abstinentes totalmente en lo que concierne el consumo de vino. Una parte importante de ellos incluye consumidores excepcionales de vino cuyo nivel de consumo es particularmente bajo y su peso cuantitativo en el consumo total es bajo también (1% de los volúmenes). Se puede estimar que los reales refractarios al vino representan menos del 15% de la población francesa de mas de 14 años³.

Esas evoluciones en las frecuencias de consumo que se observe desde mas de 20 años traducen una mutación en la posición que ocupa el vino en la alimentación. Aunque los franceses consideran que el vino y la viticultura hacen parte integrante del patrimonio nacional y aunque el vino esta considerado en lo general por los ciudadanos franceses como un producto de calidad, de autenticidad, un producto sano y natural no se puede negar que el vino retrocede en su dominio tradicional: la bebida de acompañamiento de la cena.

En 1980, en Francia una cada dos cenas estaba acompañado de vino. Estaba la bebida mas consumida al momento de la cena (mas que el agua del grifón o el agua mineral). En 2000 solo cada cuatro cena se acompaña de vino la cena; y la bebida mas consumida es el agua mineral en botella; y para los mas jóvenes ocurre un desarrollo espectacular de las bebidas dulces sin alcohol de tipo soda, jugo y cola.

1 Estudio : El consumo de vino en Francia, tipo de consumidores, Onivin, Faits et chiffres 2005

2 Estudio : El consumo de vino en Francia, tipo de consumidores, Onivin, Faits et chiffres 2005

3 Estudio : El consumo de vino en Francia, tipo de consumidores, Onivin, Faits et chiffres 2005

Sin embargo, el vino queda un fuerte elemento de festividad y de alegría. De hecho, en el caso de una cena ordinaria cotidiana con la familia, el vino es presente en la mesa de solamente un 47% de los hogares franceses. Al contrario cuando se trata de una cena de tipo festivo con presencia de invitados, es el 82% de los franceses que declara poner sistemáticamente vino en la mesa, y en ese caso mas del 75% de los invitados lo consumen¹. Se puede decir que hemos pasado, esas ultimas décadas, de un consumo regular cuando el vino tenia el estatuto de bebida-alimento hacia un consumo ocasional cuyo aspecto predominante del vino es el aspecto festivo.

Esas grandes tendencias de evolución que se observa desde varias décadas tienen raíces en fenómenos importantes: desafecto de las generaciones jóvenes, no-consumidores a quienes no les gusta el sabor del vino, competencia con otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas, vino considerado cada vez menos como una bebida-alimento y cada vez mas como un producto reservado para las buenas ocasiones.

2.2.2.2. La explicación del nivel de consumo per capita en Chile

En 1938, el consumo de vino en Chile era de 90 litros por año y por persona, sin embargo hoy este consumo per capita es de 15 litros por año. Para explicar esa tremenda disminución hay que volver en 1938². De hecho en esa época el problema del alcoholismo, atribuible exclusivamente al vino pues el consumo de otras bebidas alcohólicas era casi nulo, alcanzaba niveles dramáticos. Por ello, que en 1938 con el concurso de parlamentarios de todos los sectores políticos, se modificó la Ley de Alcoholes, que en lo principal, estableció una limitación del consumo hasta 60 litros por habitantes al año. Además, se prohibió la implantación de nuevos viñedos y el trasplante de los mismos. Por otra parte, se liberaban de las restricciones de los cupos fijados para cada productor, quienes arrancaran viñedos, de manera tal que de 106.000 hectáreas que existían en 1938, a principios de la década del cuarenta habían disminuido a 92.000 hectáreas. Por consecuencias se observó una disminución radical del consumo de vino en Chile: el consumo per cápita disminuyó desde casi 60 litros en 1950 a 40,5 litros per cápita en 1970.

El año 1973 es abolida la Ley de 1938 y no obstante ello, no se incrementa la superficie plantada con viñedos. La caída del consumo se mantuvo de forma continua con una leve detención en 1980 cuando se llegó a 42,7 litros per cápita al año para seguir cayendo a 36,9 en 1985, 16 en 1996, para alcanzar un mínimo de 13,1 en 1997, repuntar a 19 en 1999, volver a caer a 14,3 en 2001 y a subir en 2003 hasta alcanzar 16,2 litros por habitante al año. El consumo se estabiliza en 2004 a 16 litros y después baja hasta un consumo de 14,5 litros por persona al año en 2006 para explotar a 17,9 litros en 2007³.

1 Estudio : El consumo de vino en Francia, Onivin, Faits et chiffres 2005

2 Rodrigo Alvarado , El consumo de vino en Chile : Vision historica, Enero 2006

3 <http://www.onivins.fr/EspacePro/Economie/FaitsChiffres.asp>

Es coincidente la dramática caída que se registra en 1996 y que se mantiene prácticamente hasta ahora con el boom de las exportaciones. El fenómeno expuesto se explica por las siguientes razones:

La espectacular entrada del vino chileno al mercado mundial fue satisfecha con los productos mejores disponibles en el mercado. Para el mercado interno se dispuso del desecho o barrido de las existencias y fuertes cantidades de vinos provenientes de uva de mesa, aceptables en el caso de los blancos, pero muy mediocres en el caso de los tintos. Se equivocan quienes supusieron que la masa consumidora "no se iba dar cuenta" que le estaban vendiendo productos de segunda o tercera categoría, se cayó en el vicio de edulcorar los vinos hasta niveles cercanos a los 20 gramos por litro, lo que implicó el uso de preservantes, todo esto para disfrazar aristas negativas de los vinos que se disponía.

La agresiva publicidad del pisco y la cerveza que prácticamente se "tomó" la televisión chilena a partir de la década del 90, desplazó al vino de forma dramática.

Respecto al leve incremento en el consumo del mercado interno, está orientado fundamentalmente a los llamados vinos finos, es decir, lo que entendemos por variedades superiores. Se registra una publicidad agresiva, elegante de los vinos finos, bellos lugares de expendio, cursos de cata, el vino se pone de moda, pero el número de personas que pertenecen a los estratos sociales destinados a absorber estos buenos vinos es extraordinariamente pequeño, las siguientes cifras así lo demuestran:

De los 255 millones de litros que oficialmente se consumen en Chile según datos de 2003, sólo 42 millones corresponden a los llamados vinos finos, es decir, aquellos que se envasan en botellas de 750, 187 y 375 cc. Ello significa que el consumo per cápita de estos vino, sobre la base de una población de 15.773.504 es de apenas 2,66 litros; en cambio el consumo popular alcanza a la diferencia, es decir 13,54 litros per cápita al año. Estos 13,54 litros son precisamente, los que deben preocupar para incrementarlos significativamente pues los 2,66 ya están en camino de seguir creciendo con las limitaciones antes señaladas.

Sugerencias para incrementar el interés de los chilenos hacia el vino, desde el punto de vista técnico:

- Aumentar la productividad unitaria del viñedo chileno sobre a base de análisis científico-técnicos responsables, de manera tal que se puedan generar vinos claramente varietales de categoría aceptable a buena y de precios lo más bajo que sea posible, para así competir con la cerveza y las "piscola", principales competidores del vino corriente¹. Buscar envases alternativos al actual tetra (porqué no en latas idénticos a las de bebidas, lo que ya está ocurriendo en Australia) Ofrecer Producir vinos a los consumidores comunes de manera tal que puedan ser capaces de apreciar variedades, dándole alternativa de disminuir la

1 [Http://vitisphere.com/elettre/dossier_consommationchili](http://vitisphere.com/elettre/dossier_consommationchili)

negativa edulcoración generalizada a la que actualmente se recurre en forma excesiva.

Sugerencias para incrementar el interés del los chilenos hacia los vinos, desde el punto de vista promocional:

- Viñas de Chile ha realizado últimamente tremendos esfuerzos en esta área tales como el convenio de Vino y Salud con la Universidad Católica de Chile, Galas del Vino, Catas populares y otra serie de actividades que comienzan a generalizarse y son dignas de la mayor consideración. Es por lo tanto indispensable incrementar estas actividades. Dentro de todo el esquema planteado no debemos olvidar que el alcoholismo sigue siendo un flagelo que afecta severamente la salud pública y es factor preponderante en la alta tasa de accidentes de tránsito que se registran en Chile.

Entrevista del empresario vice presidente de Concha y toro y gerente general de venidos Emiliana, (reportaje hecho por la corporación chilena de vino)¹:

¿Siente que la industria tenga una deuda con el consumo interno de vino?

Tengo la impresión que este fenómeno es más cultural, que de deudas o deberes de la industria. Siempre el precio ha sido el factor determinante en la compra de vino en Chile, a pesar de ser un país productor. El consumidor chileno parece ser menos curioso, es menos asiduo al servicio de comer afuera, es decir, las oportunidades de experiencias del consumidor con vinos distintos son mucho más escasas que en otras partes. La oferta turística de las viñas es un fenómeno que está naciendo recién. Si se ve que la conversación de vinos está *in crescendo*, pero está subiendo generacionalmente. Nos falta que la generación que ha estado más en contacto o emocionalmente ligada al vino, crezca y tenga el poder adquisitivo para que esto se expanda.

¿No es necesario educar al consumidor y que la industria tenga una participación más activa?

Todas las acciones contribuyen, pero son de resultados inmediatos. Y tampoco creo que con campañas masivas se produzcan cambios. Lo significativo es crear oportunidades de experiencias del consumidor con vinos de mayor valor.

Pero está en mente hacer una campaña como la de la leche

Personalmente no creo que ese sea el camino. Hoy las publicidades masivas están fuera de presupuesto y no sé si inciten efectivamente al consumo.

¿Al estado le cabe un papel en el fomento del consumo moderado de vino?

Al Estado le compete tener una regulación equilibrada primero que nada. Nosotros estamos más penalizados, tenemos el doble de impuestos que cualquier otro producto alimenticio. Estoy totalmente en contra del consumo excesivo de alcohol y del consumo en menores, pero proyectos de ley que pretenden ampliar las advertencias, dañar las etiquetas, que son parte del patrimonio estético de una viña, juegan en contra. Hay que tener mucho cuidado respecto de cuales son las advertencias. También se debería promoverlos efectos beneficiosos de un consumo moderado de vino.

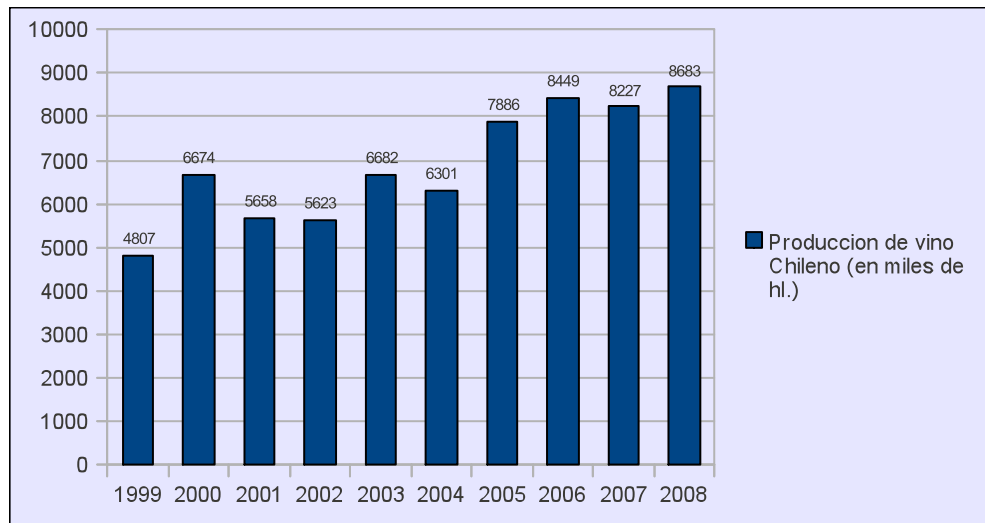
1 http://www.ccv.cl/reportajes_datos.php?id_reportaje=186

2.3. Las cifras del mercado del vino

2.3.1. Los datos económicos del vino chileno

2.3.1.1. Producción

- Evolución anual de la producción total



Fuentes: ONIVIN: Evolución de la producción mundial

Se puede observar un incremento regular de las producciones a lo largo de los años. Excluyendo las variaciones en relación al milésimo, los volúmenes de producción aumentan regularmente para alcanzar una producción de más de 8 683 000 hl en 2008. Se puede medir las variaciones de producción entre 1999 y 2008, ocurrió un aumento de 80% de la producción en menos de 10 años.

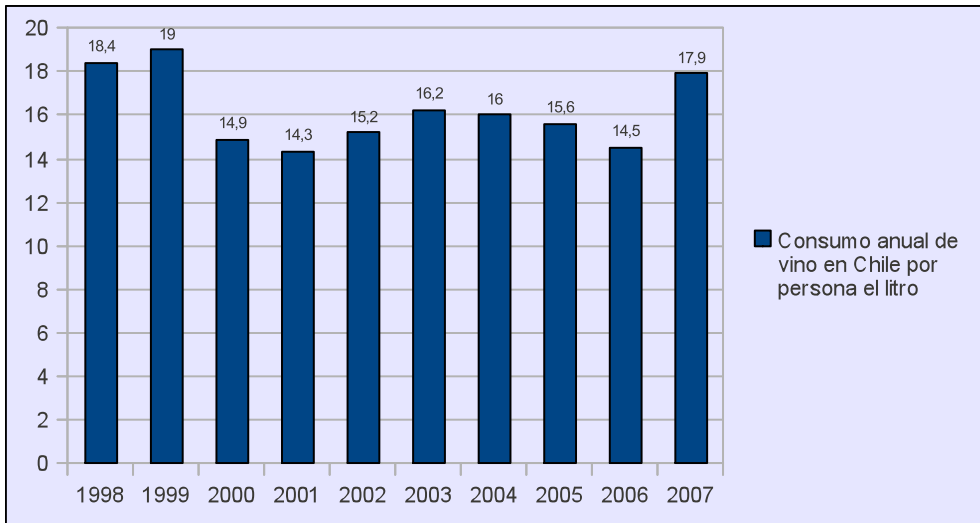
En 2008, el SAG afirmó para la producción de ese mismo año que la producción de vinos con denominación de origen representaba el 80% de la producción nacional de vino. Los vinos con denominación de origen alcanzaron 6.927.908 hl de vinos (producción total fue de 8.682.970hl). El 71,9% de los vinos con denominación de origen correspondió a vinos provenientes de cepajes tintos y el 28,1% provenientes de cepajes blancos¹.

Se puede observar que Chile está especializándose por hacer vinos con denominación de origen esos últimos años, de mejor calidad y de mayor valor.

1 http://www2.sag.gob.cl/svyv/dec_cos/reportes.asp Informe ejecutivo, producción de vino 2008, SAG

2.3.1.2. Consumo

- Evolución anual del consumo de vino per capita



Fuente: www.vinasdechile.com Artículo sobre el consumo

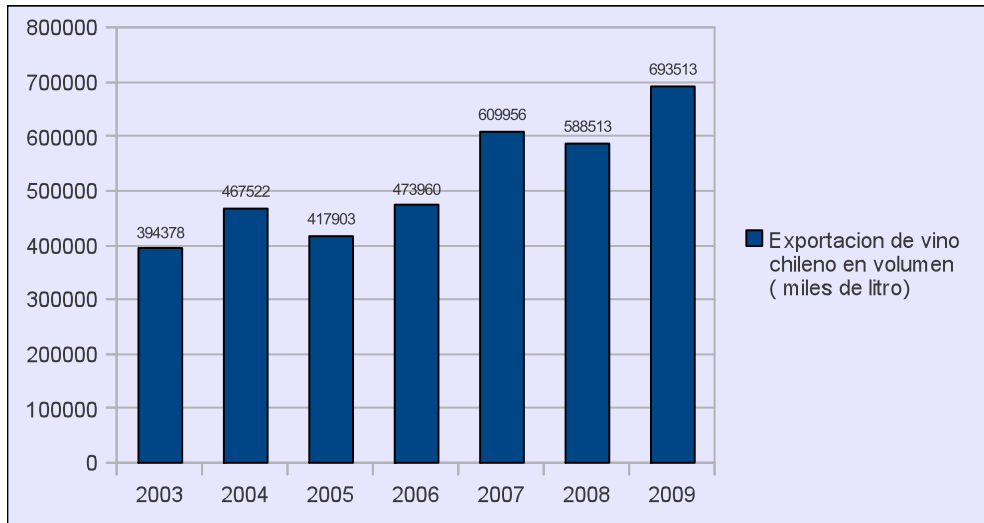
El Chile consume hoy aproximadamente 6 litros de alcohol por habitante y por año.

El mercado interno consume 2 300 000hl de vino en 2002, o sea un poco más del 1/3 de la producción total de vino. El consumo era a más de 45 litros por habitante y por año antes de los años 1990, después bajó brutalmente para ser en 2002 15,7 litros por habitante y por año. Los datos de 2007 ponen de relieve el reciente aumento del consumo ya que alcanza 17,9 litros por habitante anualmente.

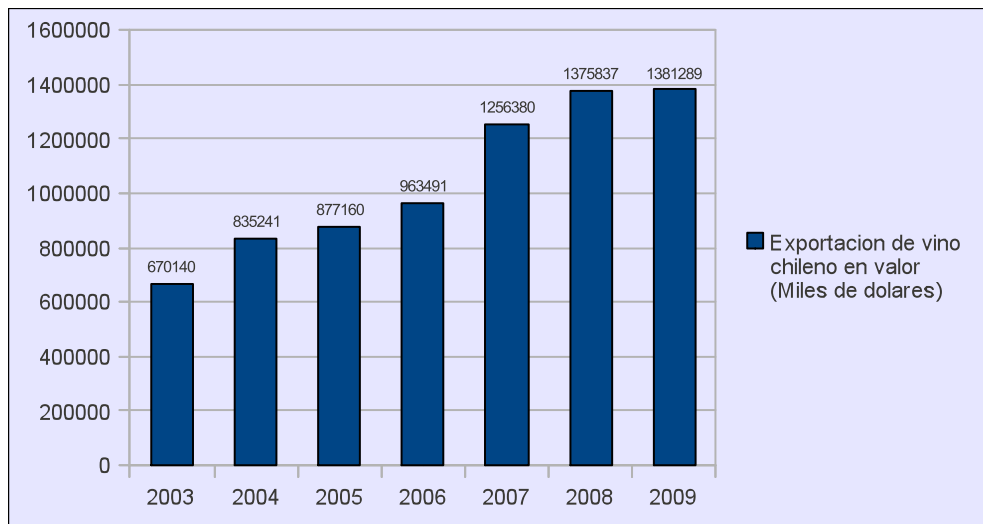
Sin embargo medido en volumen, el consumo de vino de los chilenos ocupa un lugar privilegiado en el panorama regional, aunque comparado con el de Argentina o Brasil la cifra aún es discreta. En este escenario Chile se encuentra en tercer puesto observando los volúmenes, pero con su consumo promedio por persona Chile se posiciona al segundo lugar de los países latinoamericanos.

2.3.1.3. Exportaciones

- Evolución anual de las exportaciones chilenas de vino en volumen y valor



Fuente: www.vinasdechile.com Estadísticas



www.vinasdechile.com Estadísticas

Exportar es el primer papel de los vinos chilenos. Las exportaciones han crecido mucho esos últimos años, tanto en volumen como en valor a un ritmo impresionante de más de un 15% por año esos últimos 15 años excepto en 2008/2009 cuyas exportaciones son muy elevadas pero constantes. En 2004 las exportaciones representaron más de 830 millones de dólares y en 2009 las exportaciones alcanzan un valor de 1 380 millones de dólares.

Europa se volvió uno de los principales mercados de Chile¹. Las exportaciones chilenas aumentan más despacio en el mercado norteamericano y en el mercado asiático están creciendo muy rápidamente.

Sin embargo en su propio continente, las exportaciones de vino chileno siguen bajando debido al aumento de producción de los países vecinos

2.3.1.4. Importaciones

Chile importa muy pocos vinos, aproximadamente 20 000 hectolitros¹. El mercado interno ya es saturado con las producciones locales.

Sin embargo los vinos importados representan productos una gran valor agregado. Francia es el tercer proveedor de vino en valor con el 17,5% de la valor total de las importaciones de vino (más de 200 000\$ para 13 000 litros de vino francés). Argentina provee más de 2 000 000 litros que representan el 93.7% de sus importaciones.

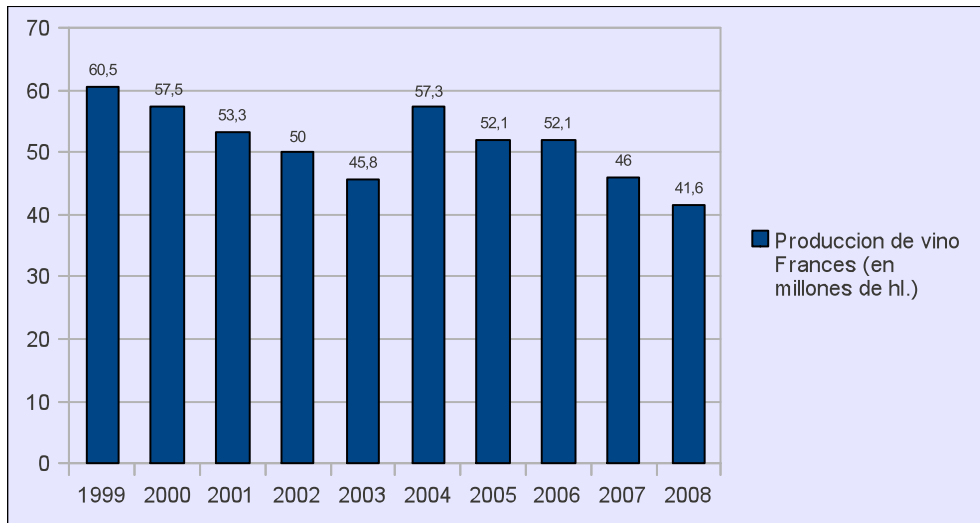
1 <http://www.vinasdechile.com/pagina/informacion-y-estadisticas/estadisticas-anuales/2008/162>

1 Http://www.vinduchili.com/dossier_importation 17/06/2010

2.3.2. Los datos económicos del vino Francés

2.3.2.1. Producción

- Evolucion anual de la produccion de vino



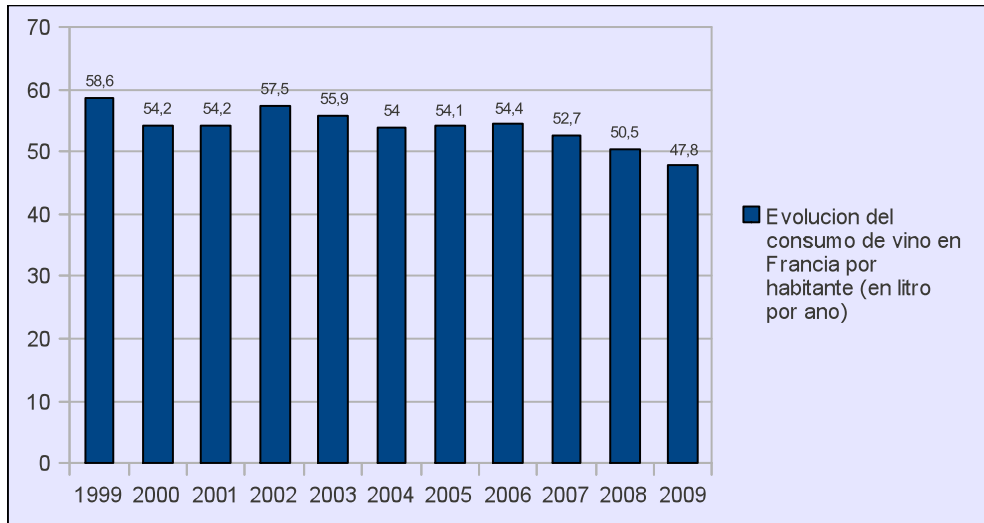
Fuente: ONIVIN

Se puede observar un evolución muy especial de la producción de vino en Francia, Francia tiene por costumbre de ser el productor de vino mas importante del mundo sus producciones vacilan entre 40 millones de hl y 60 millones de hl. Sin embargo observamos una baja bien marcada esos últimos anos llegando en 2008 con su producción más baja de 41,6 millones de hl.

Tocante a la producción en valor, mientras que baje la producción en volumen el valor de su producción siguen aumentando gracias a la valorización muy importante de los vinos franceses.

2.3.2.2. Consumo

- Evolución anual del consumo de vino per capita en Francia



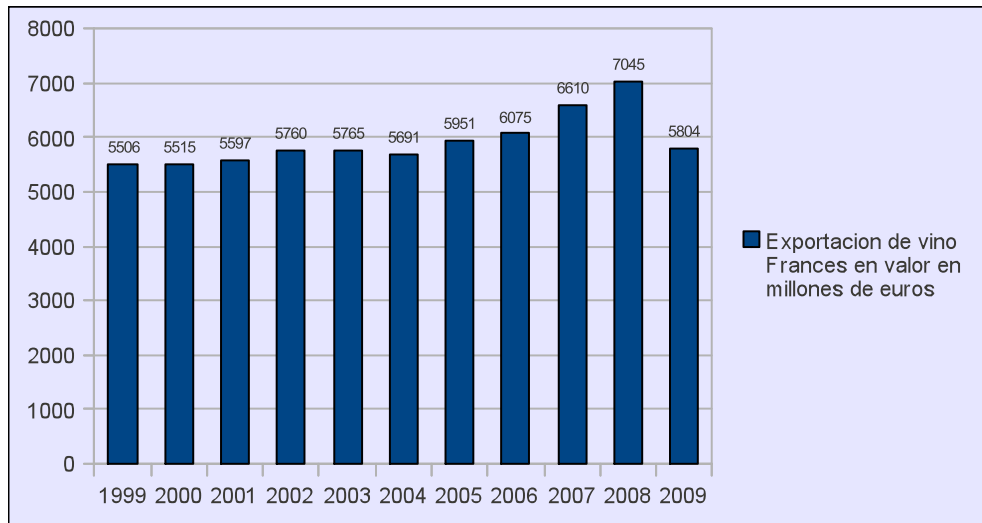
Fuente: ONIVIN

La tendencia del evolución del consumo de vino en Francia es a la baja, sin embargo su consumo queda muy importante en comparación a la mayoría de los países.

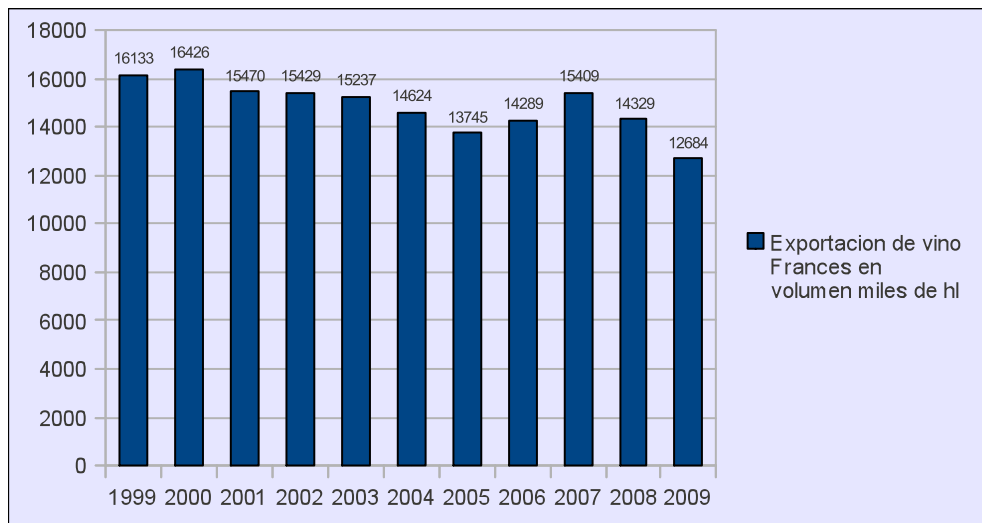
Al nivel del ciudadano francés se puede observar una importante disminución esos 3 últimos años pasando de un consumo promedio de 54,4 litros por año en 2006 a un consumo promedio de 47,8 litros por año en 2009. Así el consumo general de vino en Francia que fue de 58 millones de hl en 1999 disminuyó hasta 47,8 millones de hl en 2009.

2.3.2.3. Exportaciones

- Evolución anual de las exportaciones en valor y en volumen



Fuente: ONIVIN

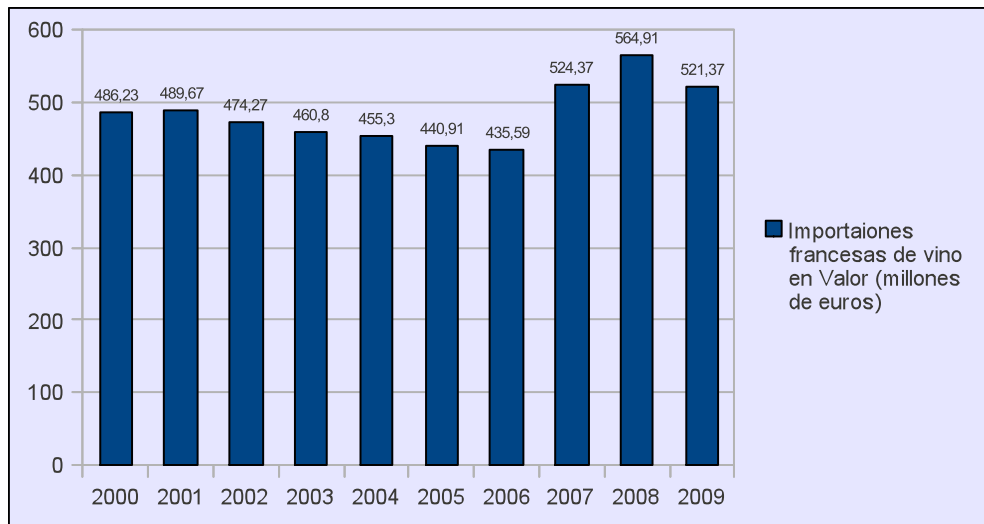


Excepto 2009, las evoluciones de las exportaciones de vino en valor aumentaban leve y regularmente para alcanzar en 2008 un valor de 7045 millones de euros, pero bajo de manera brutal en 2009 a 5804 millones. Tocante a los volúmenes exportados, Francia tiene en 2009 el volumen mas bajo desde los 10 últimos años pero eso se relaciona con la mala producción del mismo año. En otro lado, el volumen de exportación vacilan entre 12 millones de hl y mas de 16 millones de hl de vinos exportados. Las exportaciones de vino francés son mayormente enviado a Gr Bretaña, Alemania, EEUU,

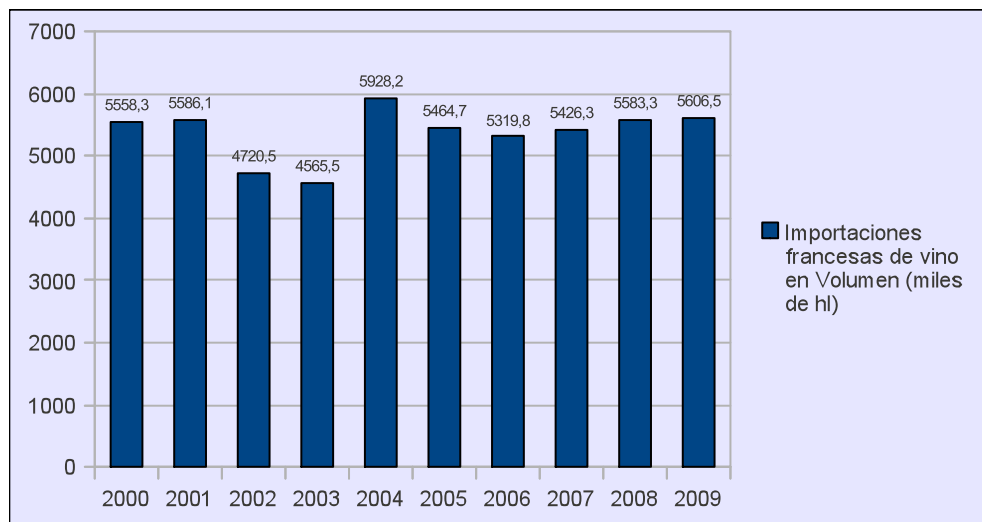
Bélgica, los Países Bajos y Japón para los principales países¹.

2.3.2.4. Importaciones

- Evolución anual de las importaciones de vino en valor y volumen



Fuente : ONIVIN



Fuente: ONIVIN

Excepto los años 2002 y 2003 las importaciones de vinos en volúmenes son

1 <http://www.onivins.fr/EspacePro/Economie/StatistiquesRubrique.asp?Section=5> 17/06/2010

relativamente constantes alcanzando aproximadamente 5,5 millones de hl. Tocante a lo que representa en valores, de 2000 a 2006 la tendencia estaba a la baja, pero esos 3 últimos años el valor de las importaciones anuales son superior a 520 millones de euros. Francia es uno de los raros grandes productores a importar tanto vino.

2.4. La jurisdicción vigente respecto al vino en la actualidad

2.4.1. Aspectos jurídicos importantes del vino en Chile

2.4.1.1. Las normas nacionales y elementos internacionales

- Las normas nacionales¹

El Marco Regulatorio fundamental y específico de las actividades vitivinícolas, está constituido por cuatro normas principales:

La Ley 18.455, que fija normas “sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres”. Como su nombre lo indica, constituye el estatuto básico de producción, potabilidad y elaboración del vino, entre otras bebidas alcohólicas.

El Decreto Supremo de Agricultura N° 78, que reglamenta la Ley 18.455, detallando y regulando sus disposiciones.

El Decreto Supremo de Agricultura N° 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen. Constituye un estatuto específico de comercialización, de enorme trascendencia.

La Ley 19.925 sobre expendio y consumo de bebidas alcohólicas, que, como su nombre lo indica, regula todo lo relacionado con patentes, locales, expendio y materias similares.

- Las relaciones internacionales²

El área de Relaciones Internacionales de Vinos de Chile A.G. , La Asociación de Vinos de Chile A.G. es la entidad gremial sin fines de lucro y de carácter privado que representa a los productores vitivinícolas de Chile, busca facilitar el libre comercio del vino chileno en mercado mundial.

Vinos de Chile A.G. se coordina para ello con las autoridades gubernamentales chilenas, especialmente con la Dirección Económica de la Cancillería, con el Servicio Agrícola y

1 <http://www.vinasdechile.com/pagina/mercado-interno/1> 14/06/2010

2 <http://www.vinasdechile.com/pagina/mercado-externo/2> 14/06/2010

Ganadero, y con la Oficina de Planificación Agrícola.

Vinos de Chile A.G. forma parte del Grupo Mundial del Comercio del Vino (Wine World Trade Group), también conocido con la sigla WWTG. El grupo lo integran tanto los sectores públicos y privados de países del llamado nuevo mundo, como lo son Argentina, Australia, Canadá, Estados Unidos de Norteamérica, Nueva Zelanda y Sudáfrica. El WWTG ha alcanzado acuerdos como el tratado de Reconocimiento Mutuo de Prácticas Enológicas y se encuentra próximo a alcanzar un acuerdo amplio sobre etiquetado.

También el área de Relaciones Internacionales de Vinos de Chile A.G. forma parte de FIVS, sigla que responde a Federation Internationale des Vins et Spiritueux, antigua organización de origen europeo que ha ganado un importante status como lugar de diálogo permanente para todos aquellos interesados en la producción y comercio del vino.

Relaciones Internacionales de Vinos de Chile A.G. ha participado activamente en todas la negociaciones internacionales que Chile ha realizado en materia de acuerdos comerciales entre los que destacan aquellos con Canadá, México, la Unión Europea, Japón, India, Corea, con los Estados Unidos, etc.

Esta área es también fuente de información para sus asociados, quienes consultan sobre legislación extranjera en materia vitivinícola. Vinos de Chile mantiene relaciones con estudios de abogados extranjeros, con el objeto de estar siempre preparados para eventuales disputas comerciales que afecten o puedan afectar al vino chileno.

2.4.1.2. Legislaciones de las denominaciones de origen

Formulada en 1995, la ley de denominación de origen de los vinos es tremendamente activa¹. Desde su aplicación efectiva y fiscalización por el SAG, en 2001, ha tenido al menos dos modificaciones, el 2002 y 2005, y los expertos ya están pidiendo otra. Buscan una reformación más global que considere no sólo los valles de norte a sur, sino que también los diferencie según su transversalidad, puesto que en un mismo valle las condiciones climáticas cambian enormemente si se está en la cordillera, en el centro o en la costa. Con diferencias de hasta 5°C además de los vientos, nieblas y especificidades típicas de cada zona que inciden en una producción totalmente diferente.

Y es que la denominación de origen entrega herramientas importantes para la diversificación de la producción nacional, aportando una mayor riqueza, estatus e identidad al vino chileno. La idea es que a nivel internacional se conozca no sólo el país sino que los valles más destacados, como ocurre con Francia y sus valles de Lore, Alsacia, por ejemplo.

1 [Www.inapi.cl](http://www.inapi.cl)

Existen 3 tipos de vino , según el SAG²:

- **Vinos con denominación de origen:** Son los provenientes de alguna de las regiones vitícolas señaladas en el artículo N° 1 del Decreto N° 464, elaborados con las variedades que se indican en la letra b) del artículo N° 3 de este decreto y cumplen con los demás requisitos establecidos para esta categoría.
- **Vinos sin denominación de origen:** Son los elaborados con uvas obtenidas en cualquier región del país, pertenecientes a las variedades que se indican en la letra b) del artículo N° 3 de este mismo decreto o con otras variedades viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
- **Vinos de mesa:** Son los obtenidos de uvas de mesa.

“Contar con una ley de denominación de origen es importante porque así funciona en todos los demás países vitivinícolas, principalmente del viejo mundo y por consiguiente al comprador le da una mayor confianza. Especialmente si es “envasado en origen”, lo que le otorga una jerarquía superior. Pero además el país aparece como más diversificado y con el tiempo Chile como país exportador debiera ir conociéndose por cada una de estas regiones”, señala Klaus Schröder, director de la Corporación Chilena del Vino (CCV), director de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos y propietario de la Viña Altacima¹.

Las Denominaciones de Origen Vigentes

Las regiones vitícolas y valles que identifica la ley de denominación de origen son:

- Región de Atacama: con los valles de Copiapó y del Huasco.
- Región de Coquimbo: con sus valles del Elqui, del Limarí y del Choapa.
- Región de Aconcagua: con los valles del Aconcagua, Casablanca, San Antonio y área del valle del Marga Marga en la comuna de Quilpue.
- Región del Valle Central: con los valles del Maipo, Rapel, Curicó y del Maule.
- Región del Sur: con los valles del Itata, del Bío Bío y del Malleco.

2 http://www2.sag.gob.cl/svyv/dec_cos/reportes.asp 20/06/2010

1 <http://www.ccv.cl/> 11/06/2010

2.4.2. Los aspectos jurídicos franceses y europeos en el sector vitivinícola

2.4.2.1. Las normas nacionales¹

- Obligación de declaración de cosecha a la Dirección de Aduanas:

Confrontación de las cantidades de vino producidas, de la categoría de vino asumido en función de la zona de producción, de la superficie declarada, del rendimiento autorizado y de los cepajes utilizados.

- Respeto de criterios específicos de producción:

En función de la categoría del vino producido, se debe respetar un mínimo de condiciones tocante al rendimiento, del encepe, de los tratamientos enológicos, de normas analíticas y de condiciones de cultivo.

- Respeto de un procedimiento oficial de consentimiento:

Ese procedimiento garantiza el origen del vino producido y se asocia de un control de criterio de producción y a un control “organoléptico”.

- Obligación de seguimiento:

Al tener una estricta contabilidad y al usar documentos de acompañamiento en cada circulación del producto.

- Control de plantación de la vid:

-Prohibición de nuevas plantaciones, excepto en el caso de experimentación, de cultiva de vid madre injertado o de consumo familiar.

-Derecho de nuevas plantaciones posible a fin de reemplazar vides a condiciones estrictamente definidas.

- Control del encepe:

En función de la categoría de vino producido y de la región de producción; solamente algunos cepajes determinados podrían ser cultivados.

2.4.2.2. Legislaciones de las denominaciones de origen a través del etiquetaje reglamentado por la Unión Europea¹

Notas :

Existen dos tipos de vino cada uno compuesto por 2 tipos:

- Vino de mesa compuesto por los vinos de país y los vinos de mesa

- VQPRD o VCPRD que son los Vinos de Calidad Producido en Regiones Determinadas compuesto por los AO-VDQS (vino de Apelación de Origen-Vino Delimitado de Calidad Superior) y los AOC (vino de Apelación de Origen Controlado)

El etiquetado de los vinos, incluidos todos los vinos de mesa, los vinos de calidad

¹ www.legis.gouv.fr

¹ http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/121303_fr.htm
13/06/2010

producidos en regiones determinadas , los vinos de licor, todos los vinos de aguja, así como los vinos originarios de terceros países, debe indicar los datos siguientes¹:

- la denominación de venta del producto (con distintos datos, según el vino);
- el volumen nominal;
- el grado alcohólico volumétrico adquirido; va seguido del símbolo «% vol.» y puede ir precedido de los términos «grado alcohólico adquirido», «alcohol adquirido» o de la abreviatura «alc.»;
- el número de lote.

También es obligatorio señalar la presencia de sulfitos, así como de otros ingredientes enumerados en la Directiva sobre el etiquetado de los productos alimenticios.

Todas estas indicaciones obligatorias deben reagruparse en el mismo campo visual de la botella de forma clara y visible. Sin embargo, la mención de los ingredientes, del número de lote y de los posibles importadores puede figurar fuera de ese campo visual. Los demás datos que puedan completar el etiquetado no han de crear ambigüedades sobre las indicaciones obligatorias mencionadas.

Deben aparecer otras indicaciones en el etiquetado según el tipo de vino.

Vinos de mesa y vino de calidad producido en regiones determinadas:

La denominación de venta de estos productos está constituida por la mención «vino de mesa» y ha de explicar si el producto es una mezcla de vinos de distintos Estados miembros o si se ha obtenido a partir de uvas cosechadas en otro Estado miembro. El etiquetado también debe mencionar el nombre del embotellador, del expedidor o del importador.

El etiquetado de estos productos puede incluir indicaciones relativas a las personas que hayan intervenido en la comercialización, al tipo de vino («seco», «semisecco», «semidulce» o «dulce», según el contenido en azúcar residual) y a su color.

-Vinos de mesa con indicación geográfica:

La denominación de venta de estos productos incluye, además de la mención «vino de mesa», el nombre de la unidad geográfica de procedencia (cada Estado miembro comunica de forma periódica la lista de sus unidades geográficas a la Comisión).

-Vino de calidad producido en regiones determinadas :

La denominación de venta de estos productos está constituida por el nombre de la región determinada, una mención que define los productos (como, por ejemplo, «vino de calidad producido en una región determinada» o «vino de licor de calidad producido en una región determinada») y una mención específica tradicional. A este respecto, este Reglamento enumera²:

1 http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/121303_fr.htm
13/06/2010

2 http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/121303_fr.htm
13/06/2010

- las menciones específicas tradicionales que completan la denominación de venta de los vcpd en los Estados miembros interesados (Bélgica, Alemania, Grecia, España, Francia, Italia, Luxemburgo, Austria, Portugal, República Checa, Chipre, Malta, Eslovenia, Eslovaquia, Bulgaria y Rumanía);
- las menciones específicas tradicionales que completan la denominación de venta de los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada en los Estados miembros interesados (Alemania, Grecia, España, Francia, Italia, Luxemburgo, Portugal, República Checa, Malta, Eslovenia, Bulgaria y Rumanía).

Vinos de mesa con indicación geográfica y vino de calidad producido en regiones determinadas:

El etiquetado de estos productos puede incluir, además de los datos obligatorios previstos para los vinos de mesa, otras indicaciones como:

- el año de cosecha. Para poder incluir este dato, al menos el 85 % de la uva debe haber sido cosechada en el año indicado;
- el nombre de las variedades de vid. Dichas variedades han de cumplir una serie de condiciones, por ejemplo, deben estar incluidas en la clasificación de variedades establecidas por los Estados miembros. El Reglamento contiene, en el anexo II, una lista detallada de las variedades que pueden acogerse a excepción;
- las distinciones y medallas obtenidas en concursos autorizados;
- menciones tradicionales complementarias. Dichas menciones, enumeradas en el anexo II del Reglamento, están protegidas contra cualquier usurpación y práctica que pueda inducir a error a los consumidores. Deben ser específicas y estar definidas por la legislación del Estado miembro interesado, ser distintivas y gozar de reputación en la UE, haber sido utilizadas tradicionalmente como mínimo durante diez años en el Estado miembro interesado y estar vinculadas a uno o varios vinos o categorías de vinos de la UE. Difieren de las denominaciones de origen, que también están protegidas contra cualquier usurpación o imitación.

El vino elaborado con ayuda de trozos de madera de roble no puede utilizar la denominación «envejecido en barrica de roble» o expresiones similares.

Excepciones a la obligación de etiquetado

En algunos casos, los Estados miembros pueden establecer excepciones de la obligación de etiquetado si el vino comercializado se almacena en un recipiente con una capacidad superior o igual a 60 litros¹. También pueden concederse excepciones puntuales en materia de etiquetado para determinados vino de calidad producido en regiones determinadas.

2.5. Mercado internacional de los vinos y el posicionamiento de

¹ http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l21303_fr.htm
13/06/2010

nuestros dos países

Desde el fin del siglo 20, el crecimiento de los intercambios de vino es muy fuerte y no parece pararse. Varios nuevos países son ahora presente en el mercado mundial y en diferentes gama de vinos. Los países europeos ya no se contentan con el segmento de los vinos caros, y los vinos del nuevo mundo (América Latina, Australia, SudAfrica...) seducen a los nuevos consumidores.

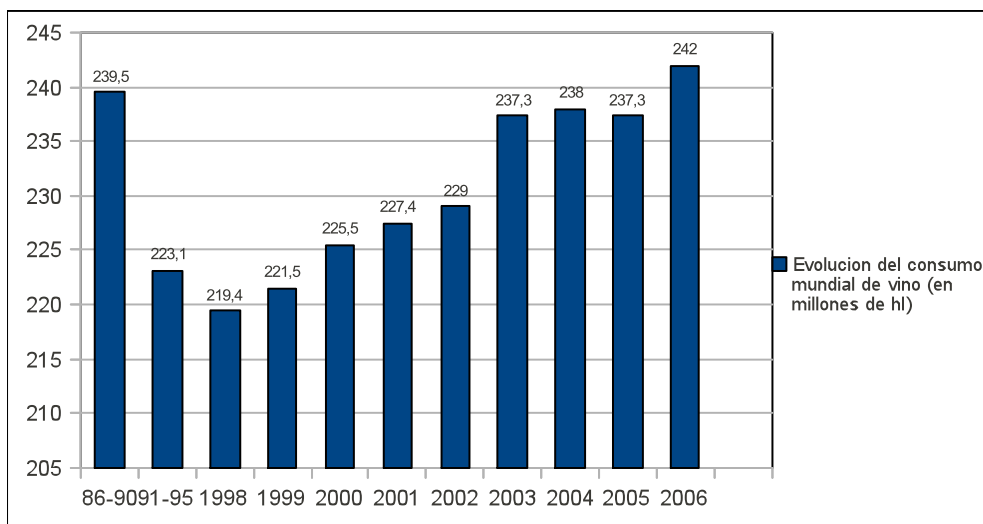
En este capítulo vamos a observar un conjunto de datos a fin de entender mejor la competencia internacional de los vinos.

Primero vamos a poner de relieve la producción mundial, el consumo mundial y los intercambios internacionales.

2.5.1. Análisis de los datos mundial

2.5.1.1. Consumo

- Evolución anual del consumo mundial



Fuente: ONIVIN

Hablamos primero del consumo mundial ya que es el fin pero también el origen del entero mercado de los vinos. La disminución importante del consumo de vino en los países tradicionalmente productores ha llevado el consumo mundial a un mínimo de 215 millones de hl en los años 90 contra 300 millones de hl 15 años antes. Sin embargo esta baja fue bien recuperada por el crecimiento observado en los países no productores de Europa tales que el Reino Unido, Bélgica, los Países Bajos y los países escandinavos. Esos mercados ya han alcanzado sus maduridades y parecen ralentizar esos últimos

anos.

Sin embargo se nota un éxito del vino en el mundo entero, un nuevo punto de crecimiento del consumo mundial aparece desde el principio de los años 2000 en los países productores del Nuevo Mundo.

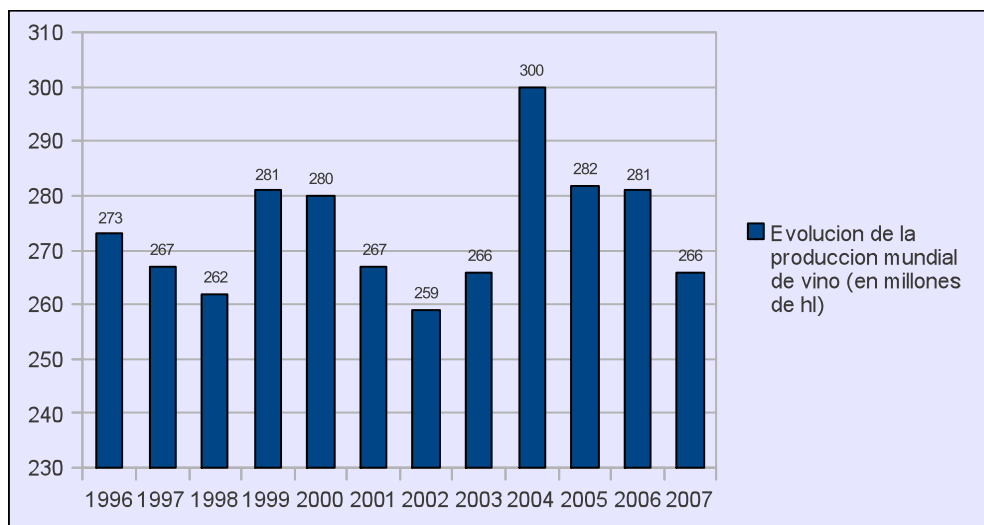
A pesar de la apertura de nuevos mercados, el consumo mundial de vino queda concentrado en 7 países que aseguran un 59% del consumo mundial. No obstante, esa cifra prueba la presencia de los nuevos mercados ya que en 2000 esos 7 países consumían el 67%.

Esos países son :

- Francia con un consumo en 2006 igual a 32,8 millones de hl o sea el 13,6% del consumo mundial
- Italia con 27,3 millones de hl o sea el 11,3% del consumo mundial
- Los Estados Unidos con 25,9 millones de hl o sea el 10,7% del consumo mundial
- Alemana con 19,8 millones de hl o sea el 8,2% del consumo mundial
- España con 13,6 millones de hl o sea el 5,6% del consumo mundial
- Reino Unido con 11,7 millones de hl o sea el 4,9% del consumo mundial
- Argentina con 11,1 millones de hl o sea el 4,6% del consumo mundial

2.5.1.2. Producción

- Evolución anual de la producción mundial



Fuente: ONIVIN/OIV

La producción mundial, las ultimas cifras oficiales según la OIV son las de 2007 con

268 millones de hl producidos lo que representa la cifra mas baja desde los 4 últimos anos. De hecho en el ano 2006 la producción mundial estaba estable con los cifras del ano anterior con una producción de 280 millones de hl.

Así, la disminución de vino podría conducir a una reabsorción sustancial de las provisiones mundiales.

Las cosechas de la Unión Europea siguen disminuyendo desde 2004 cuando alcanzaban el máximo de 178 millones de hl, los EEUU registran una baja desde su cosecha excepcional de 2005. Al contrario el Chile bate un récord con 8,5 millones de hl en 2006 y 8,7 millones de hl en 2008. Nueva Zelanda (1,3 millones de hl) y SudAfrica (10 millones de hl) iguales a Chile siguen alcanzando récord de producción nacional. Otros países productores como Argentina y Australia tienen producciones en promedio estables.

La clasificación de los principales países productores en relación a la producción de vino queda casi la misma de 2005 a 2008 para los nueve primeros lugares excepto:

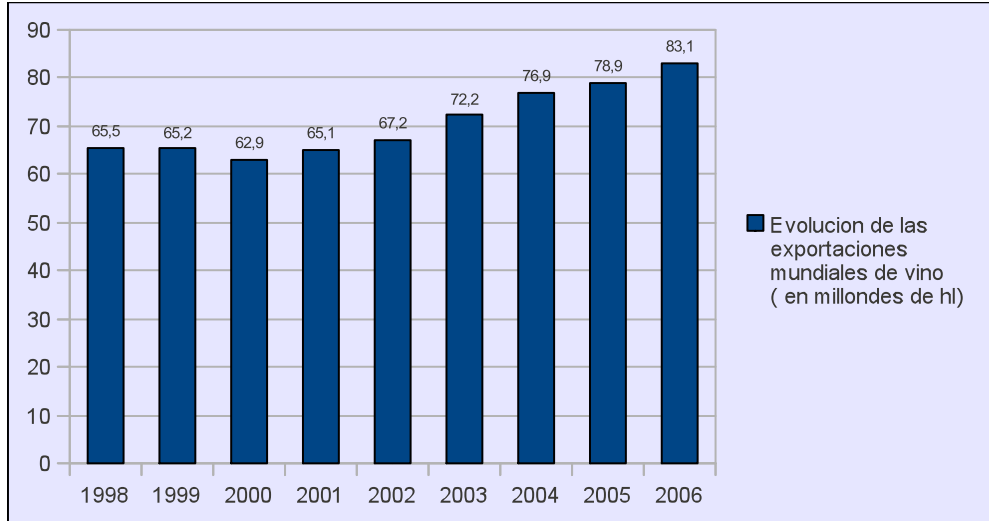
- Argentina quien gana una posición frente a Australia
- Francia e Italia quienes compiten para ser el primer productor mundial de vino
- Portugal quito el top 9 para dejar entrar a Chile

Top 9 de los países productores de vino: cifras de 2008

1. Italia: 46070 miles de hl
2. Francia: 41640 miles de hl
3. España: 35913 miles de hl
4. Estados Unidos: 19330 miles de hl
5. Argentina: 14676 miles de hl
6. Australia: 12431 miles de hl
7. SurAfrica: 10165 miles de hl
8. Alemana: 9991 miles de hl
9. Chile: 8683 miles de hl

2.5.1.3. Exportaciones

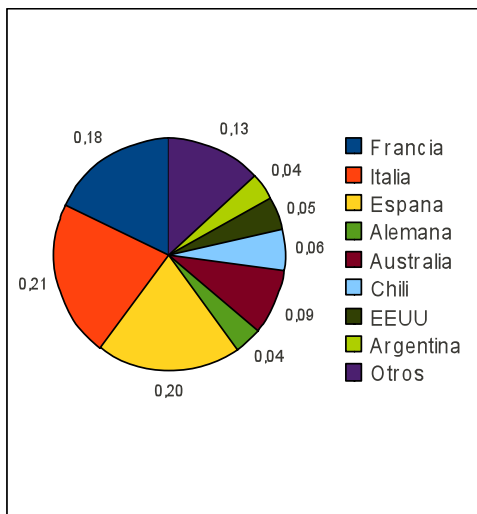
- Evolucion anual de las exportaciones mundiales de vino



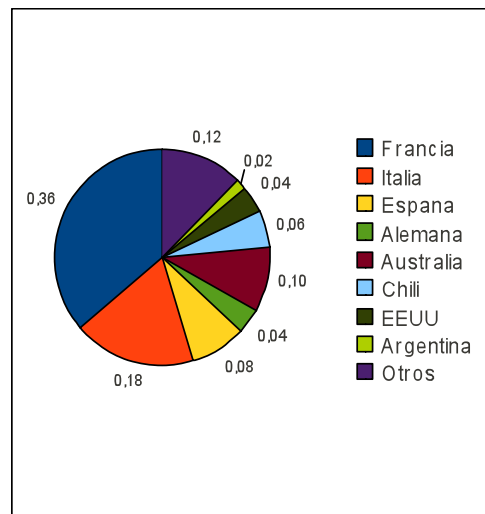
Fuente: ONIVIN/OIV

El mercado de las exportaciones de vino, estimulado por el consumo creciente de los países no productores y de los países productores, es en progresión constante con un dinamismo importante esos últimos años. Desde los años 2000, las exportaciones de vino aumentan de varias puntos al año o sea se observe un incremento de un 28% entre 2001 y 2006.

- Cuota de mercado en 2006 de las exportaciones mundiales:



Cuota de mercado en función del volumen exportado Fuente: ONIVIN/OIV



Cuota de mercado en función del valor

Los 6 primeros exportadores mundiales de vinos tienen el 77,9% del mercado en 2007. Esa concentración es mayor cuando se observa en valor ya que esos 6 países concentran el 80,7% del mercado internacional de vino en valor.

Francia multiplica por dos su cuota de mercado en valor en comparación a su cuota de mercado en volumen gracias a una valorización excepcional de una parte de sus vinos. No obstante, una parte de sus vinos exportados queda suficiente y débilmente valorizado y es justamente en ese segmento del mercado donde la competencia es más activa.

Los países del nuevo mundo (Australia, NZ, Chile, Argentina y SurAfrica) siguen afirmando sus posiciones en el mercado de las exportaciones de vinos con una cuota de mercado de 27,4% en 2007 contra 21% en 2002.

En los principales proveedores en los mercados de exportaciones, Francia es uno de los raros países con una progresión muy débil de sus volúmenes y con un aumento de sus valores. Las mejores progresiones en volumen de las exportaciones se hacen en la mayoría en detrimento de sus valores: es el caso de España, SurAfrica y Australia. Tocante a Chile, en 2006 es el único país a ver una evolución positiva y fuerte del valor de sus exportaciones con un aumento significativo de sus volúmenes.

2.5.1.4. Importaciones

Los países cuyo mercado interno de vino limitado comercializan sus producciones principalmente al exportación, lo que es la situación de Argentina, Chile quien exporta en 2006 el 56% de su producción, Australia quien exporta el 52% de la suya, SurAfrica exporta el 27% de su producción, España exporta el 43% de su producción.

Al contrario otros países tienen un mercado interno muy fuerte, esos países productores o no tienen que usar la importación para satisfacer ese mercado.

Los 10 primeros países importadores de vino representan el 63% de las importaciones mundiales de vino en 2006, el Reino Unido y Alemania representan a ellos solos casi el tercio.

Según la OIV, los mercados de importaciones son estimados a 83,1 millones de hl en 2006, un mercado disputado por una decena de países proveedores.

Los 7 primeros importadores en 2006 son:

1. Alemania cuyas importaciones de vino representan 13,25 millones de hl
2. El Reino Unido cuyas importaciones representan 11,29 millones de hl
3. Los Estados Unidos cuyas importaciones representan 7,72 millones de hl
4. Francia cuyas importaciones de vino representan 5,32 millones de hl
5. Los Países Bajos cuyas importaciones representan 3,42 millones de hl
6. Canadá cuyas importaciones de vinos representan 3,04 millones de hl
7. Bélgica cuyas importaciones de vinos representan 3 millones de hl
8. Danemarka 9. Suiza 10. Japón 11. Italia

2.5.2. Estudio de una vigilancia de competencia realizada por Viniflor

Viniflor, ahora FranceAgriMer desde el primer abril de 2009, es un organismo nacional francés a cargo de los productos de la agricultura y del mar.

Tocante a su misión específica con los vinos, ese organismo se ocupa de la gestión del potencial vitícola y de la regulación de los mercados vitícolas.

Una manera de cumplir su misión se efectúa por la elaboración de una vigilancia de competencia a fin de medir la competencia de los principales países productores. El organismo realiza ese estudio desde 1998.

El estudio se hace a través de la elaboración de 6 factores de competitividad¹.

Las siguientes informaciones son sacadas de la última Vigilancia de Competencia con fecha de 2007.

Primer factor de competitividad: El potencial de producción frente a la demanda del mercado

Ese factor es notado con 250 puntos: el primer lugar es atribuido a España con 166 puntos, el segundo es CHILE con 164 puntos y el tercero es Argentina con 157 puntos. Francia es clasificado al quinto lugar con 147 puntos.

El segundo factor de competencia: El viñedo y su entorno climático

Ese factor es notado sobre 150 puntos: el primer lugar es atribuido a CHILE con 101 puntos, el segundo Italia con 99 puntos y el tercero Brasil con 92 puntos. Francia es clasificado al cuarto lugar con 90 puntos.

El tercer factor de competitividad : La capacidad de los operadores a conquistar el mercado

Ese factor es notado con 250 puntos: el primer lugar es atribuido a Australia con 178 puntos, el segundo Sudafrica con 158 puntos y el tercer a los Estados Unidos con 154 puntos. Francia tiene el sexto lugar con 143 puntos.

El cuarto factor de competitividad: El portafolio de mercados y el equilibrio de los flujos

Ese factor es notado con 250 puntos: el primer lugar es atribuido a Italia con 172 puntos, El segundo es Argentina con 166 puntos, y Francia esta al tercer lugar con 151 puntos.

El quinto factor de competitividad: el grado de organización del sector y el apoyo público

1 http://www.onivins.fr/EspacePro/Economie/PointSur_section1.asp?Section=4 15/06/2010
Factores de competitividad en el mercado mundial del vino

Ese factor es notado con 50 puntos: el primer lugar es atribuido a Francia con 32 puntos, el segundo es Italia con 31 puntos y el tercer lugar con 30 puntos se comparte entre Australia, los Estados Unidos y España.

El sexto y ultimo factor de competitividad: La influencia del entorno macro económico
Ese factor es notado con 50 puntos: el primer lugar es atribuido a los E.E.U.U. Con 38 puntos, el segundo es Alemania con 36 puntos y el tercer es España con 35 puntos. Francia tiene el cuarto lugar con 34 puntos.

El conjunto de esos elementos contribuye a determinar las ventajas y desventajas de todos los competidores en el mercado mundial de los vinos por la notación de los 6 factores de competitividad. Esa notación consiste en atribuir un valor en cifras por factor para cada país.

El potencial máximo es de 1000 puntos¹.

La clasificación de los países estudiado en esa vigilancia de competencia es la siguiente:

1. España con 604 puntos
2. Italia con 598 puntos
3. Francia 597 puntos
4. Estados Unidos 574 puntos
5. Chile 560 puntos
6. Australia 546 puntos
7. Argentina 537 puntos
8. SurAfrica 505 puntos

Otros países: Los países con un total de puntos inferior a 500 son Alemania, Brasil y Portugal. Y los 4 últimos países del estudio son Hungría, China, Nueva Zelanda y Bulgaria cuyos puntos vacilan entre 399 y 374

España esta en primera posición, de hecho dispone del viñedo mas grande del mundo cuya reestructuración permite una clara mejora de su competitividad. El adaptabilidad de los operadores del sector español fortaleza su posición en las exportaciones. Italia logro en 2007 a mantener su potencial vitícola y sobre todo su potencial comercial a un nivel de valorización sin perjudicar negativamente los volúmenes exportados. Francia guarda su tercer posición frente a las vigilancias del ano anterior gracias a un buen potencial vitícola, con unas prestaciones comerciales aceptables y un apoyo publico importante.

Respeto al Chile, el estudio pone de relieve que ese país es la caricatura del desarrollo del sector agrícola del nuevo mundo: una dinámica de plantación fuerte, un nivel de producción en una alza constante, un precio de la uva baja y un dinamismo excepcional en las exportaciones.

1 http://www.onivins.fr/EspacePro/Economie/PointSur_section1.asp?Section=4 15/06/2010
Factores de competitividad en el mercado mundial del vino

De hecho en la clasificación final Chile aparece en el quinto lugar después de los 3 países productores del viejo mundo y después de los EEUU.

Según ese estudio, las fuerzas de Chile son su potencial de producción y sus elementos climáticos perfectamente adaptados al cultivo de la vid.

Con menos experiencias y menos popularidad en el mercado internacional, Chile resulto ser un gran competidor para Francia y los otros países productores y exportadores de vino. El Chile visto como un país del nuevo mundo en comparación al viejo continente impone su vino al nivel global y atrae cada vez mas los consumidores del mundo entero.

2.5.3. Matriz FODA

El ultimo estudio, mas los otros elementos de mi trabajo me han permitido poner de relieve las fuerzas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas de sector vitícola de cada país.

2.5.3.1. FODA del sector vitivinícola de Chile

<u>Fuerzas :</u> <ul style="list-style-type: none">• Boom de las exportaciones• Potencial de producción• Elementos climáticos y geográficos con cepaje pre-filoxerica• Desarrollo del turismo del vino	<u>Debilidades :</u> <ul style="list-style-type: none">• Visto como un vino barato para algunos países desarrollados• Leve nivel del consumo interno
<u>Oportunidades :</u> <ul style="list-style-type: none">• Crisis económica en el viejo mundo• Apertura asiática en el sector vitícola : nuevo mercado• Estabilidad política Chilena	<u>Amenazas :</u> <ul style="list-style-type: none">• Competición muy fuerte en el mercado mundial de los vinos• Tipo de cambio desfavorable al exportación (peso muy caro)

2.5.3.2. FODA del sector vitivinícola de Francia

Fuerzas : <ul style="list-style-type: none">• Imagen de los vinos franceses• Calidad superior de la producción• Conocimiento muy profundo del sector	Debilidades : <ul style="list-style-type: none">• Reglamentación D.O. demasiada técnica y compleja• Disminución notable de la producción
Oportunidades : <ul style="list-style-type: none">• Aumento del consumo de vinos de calidad• Aumento del consumo mundial	Amenazas : <ul style="list-style-type: none">• Competición muy fuerte• Nuevos competidores del Nuevo mundo• Fin del mito : Francia mejor productor de vino del mundo

Capitulo 3: Conclusión

En este trabajo Estudio paralelo: Vino Francés & Vino Chileno, hemos observado la historia del vino en ambos países y se puede constatar que en Francia el vino existe desde hace 3000 años, el vino en Francia existe antes de que Francia se llame Francia. El vino hace parte de las tradiciones francesas aunque hemos visto que esos últimos años aparece una desvalorización del vino por los franceses. La viticultura ha organizado los paisajes y las regiones de Francia en el pasado y el vino sigue satisfaciendo los aficionados franceses y extranjeros de vino de calidad. Aunque se puede observar una disminución de producción y de consumo, Francia todavía es considerado como uno de los mejores productores de vino pero ya no como el mayor, y tanto su producción como su consumo se identifican con cifras muy altas en comparación a los otros países.

Por otro lado, el vino existe en Chile desde la colonización en el siglo XVI, Chile siendo miembro del nuevo mundo también se puede decir que el cultivo de la vid se desarrolló con el país. El elemento más importante tocante al vino en Chile son sus características geo-climáticas que permiten desde 1500 el desarrollo adecuado de la vid y la elaboración del vino. Además sus características adaptadas a la vid hicieron de Chile el único país a no sufrir de la plaga, y uno de los principales países a solucionar el problema mundial del filoxera al final del siglo XIX. Lo que tuvo consecuencias que los cepajes chilenos son presentes en muchos cepajes de los viñedos del mundo. Sin embargo el éxito del vino chileno ocurrió gracias a sus exportaciones haciendo de este país el quinto exportador mundial de vino hoy en día.

Para concluir, hemos aprendido mucho sobre las etapas de producción del vino y podemos decir que Francia y ahora Chile son dos países muy activos y muy exitosos en la producción y la exportación de vino. Mientras que Chile por el momento ya no tenga la producción necesaria para superar Francia, no se puede decir que nunca lo alcanzará en el futuro.