

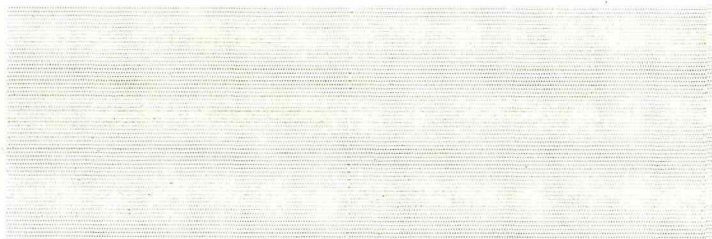


Fecha: 30/08/2016  
Fuente: EL MERCURIO - (STGO-CHILE)  
Pag: 2  
Art: 5  
Título: INSUMOS PARA LA INDUSTRIA DEL VINO: POTENCIADORES DE CALIDAD INTRÍNSECA

Tamaño: 16x22,7  
Cm2: 363,4

Tiraje: 149.000  
Lectoría: 395.000  
Tono:  No Definido

## OPINIÓN



# Insumos para la industria del vino: potenciadores de calidad intrínseca

**POR RODRIGO JARA,**

enólogo y director de la Escuela de Agronomía, **UDLA.**

Hasta hace un tiempo algunos o muchos consumidores tenían la idea de que los insumos en la industria del vino buscaban transformar la calidad del producto base o de la materia prima. Si entendemos por insumo cualquier elemento que participe en la producción, sea o no integrante final en el producto que se consume, debemos incluir los fertilizantes, insumos fitosanitarios, trampas con feromonas, etc., que permiten resguardar la calidad de la uva y mantener una presión baja y armónica entre el medio ambiente y la calidad de la materia prima.

### POTENCIAR LA CALIDAD

A nivel de enología los insumos permiten potenciar la calidad base de la uva sin lograr transformar su esencia cuando se aplican en las dosis correctas, momentos adecuados, teniendo resultados muy buenos toda vez que se realizan correctos ensayos previos a nivel de laboratorio, por ejemplo, de

clarificación. A su vez, los vinos de mejor calidad requieren menos intervenciones aun, por lo cual en general los vinos son siempre productos sanos, y la decisión de elegir un vino orgánico guarda relación con preferir productos que tengan producciones más amigables con el medio ambiente, más que con la sanidad del producto en sí, que en cualquier caso es bastante buena.

En este sentido, un insumo crítico es el dióxido de azufre o anhídrido sulfuroso, que con sus propiedades antisépticas y antioxidantes constituye un valioso aporte en la conservación del vino a lo largo del tiempo, incluyendo su perfil aromático, tan relevante para los exigentes consumidores de hoy.

Dentro de los insumos más relevantes podemos destacar el tipo de levadura, y suplementación nutritiva para las mismas, considerando que gran parte del resultado final en el vino depende del éxito de la fermentación alcohólica. Otro insumo importante son

los distintos tipos de roble, con variaciones ya sea en origen de la madera (bosque, país, tipo de corte), nivel de tostado (alto, medio, bajo, entre otros), tipo de tostado (fuego directo u hornos con alto grado de precisión) y formato o tamaño, que pueden variar entre las clásicas barricas bordelesas de 225 L hasta cubas de más de 20.000 Lts.

### ATRIBUTOS RELEVANTES

Si bien es cierto que la calidad de los insumos muchas veces condiciona el éxito del resultado buscado, cada vino es un complejo de múltiples componentes, por lo que un insumo de alto precio no asegura el mejor resultado, considerando además la cantidad de operaciones involucradas (trasiegos, estabilizaciones, envasado, etc).

Por otra parte, considerando los elementos del embalaje o *packaging* como insumos, tenemos distintas categorías que en su conjunto buscan



Fecha: 30/08/2016  
Fuente: EL MERCURIO - (STGO-CHILE)  
Pag: 2  
Art: 6  
Título: INSUMOS PARA LA INDUSTRIA DEL VINO: POTENCIADORES DE CALIDAD INTRÍNSECA

Tamaño: 15x12,1  
Cm2: 181,9

Tiraje: 149.000  
Lectoría: 395.000  
Tono:  No Definido

orientar al consumidor respecto de la calidad del vino, en forma paralela a la información que entrega el precio, la viña productora, el valle de proveniencia o denominación de origen, año y variedad, entre otros. Existen algunos mitos como el mayor peso de la botella relacionada a la mayor calidad del vino, pues hoy para muchos mercados, principalmente europeos, como parte del concepto de sustentabilidad, se eligen botellas más livianas cuyo transporte genere una menor huella de carbono; así también, el consumidor está acostumbrado a identificar un vino de mejor calidad con cúpulas o picadas en el fondo de la botella más profundas, lo cual requiere más vidrio y genera un aumento en el peso de la botella.

Asimismo, otro insumo clave es el empleado para el sellado de la botella, ya sea tapón de corcho, tapón sintético o tapa rosca (*screw cap*). En este sentido, el corcho, por provenir de la corteza del alcornoque,

tiene poros, lo que hace que el ambiente de la botella sea menos reductivo, es decir, hay una leve microoxigenación que permite que el vino evolucione en botella. En el otro extremo está la tapa rosca, que impide que ingrese oxígeno, lo cual favorece la preservación de los aromas del vino en el tiempo, opción más adecuada en vinos blancos, rosados y jóvenes, en los cuales a la viña le interesa que el vino llegue al consumidor tal como fue envasado en origen. No obstante, esta es una decisión de mercado, por ejemplo, en UK y Estados Unidos los consumidores son menos tradicionales que el chileno y muchos prefieren *screw cap*, incluso, para vinos tintos reserva, debido a lo práctico que les resulta la manipulación.

El color de la botella también es un indicador, por ejemplo, las botellas incoloras preferidas en algunos varietales de *Sauvignon Blanc* buscan mostrar al consumidor que el vino está en óptimas condiciones (sin

oxidación) o con un atractivo color en el caso de los vinos rosados. Sin embargo, no es recomendable en vinos de alta gama dado que su mayor precio necesariamente genera una rotación más lenta de esos vinos en las góndolas y los exponemos a una foto-oxidación que perjudica su calidad.

En torno a este tema, la industria tiene como desafíos continuar desarrollando insumos cada vez menos invasivos que potencien los atributos positivos de la materia prima a través de correctas prácticas en campo y bodega, y por sobre todo, educar al consumidor de una manera cercana para incentivar el consumo responsable, reflejando los beneficios del consumo regular de vino, derribando mitos sobre los aditivos que no se emplean, o no llegan al consumidor debido a reacciones y filtraciones, previas a envasado, o que en caso de llegar a la botella son absolutamente inocuos para quien consume el vino en forma responsable.