



SANTO  
TOMÁS

# MANUAL DE BAR, COCTELERÍA, VINOS Y MARIDAJES

Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena



## INDICE

<b>I Unidad</b>	<b>5</b>
• El Bar, Origen e Historia	5
• Concepto de Bar	5
• Definición de coctel	6
<b>¿Cómo se Elaboran las Bebidas Alcohólicas?</b>	<b>6</b>
• Fermentación	6
• Destilación	7
✓ Concepto de Alambique	7
• Maceración	8
<b>Herramientas indispensables en un Bar</b>	<b>9</b>
• Medidas utilizadas en Cocteleria	9
<b>Técnicas de Bar</b>	<b>10</b>
• Mezclar	10
• Agitar	10
• Licuar	10
• Decoración	11
• Escarchar	11
• Adornar	11
• Colorear	11
<b>Clasificación Básica de Cocteles</b>	<b>12</b>
• Aperitivos	12
• Bajativos	12
• Bebidas Mezcladas para toda ocasión	12
<b>Diferentes grupos o Familias de Bebidas Mezcladas</b>	<b>12</b>
<b>Técnicas de Preparación</b>	<b>14</b>
• Coctelera	14
• Directo al Vaso	14
• Vaso Mezclador	14
<b>Ocasiones para consumir un Coctel</b>	<b>15</b>
<b>Las Bebidas Analcoholicas</b>	<b>16</b>
• Definición	16
• Clasificación	16
• Agua	18
✓ Tipos de agua	19
• Bebidas refrescantes	20



• Bebidas para Deportistas	21
• Bebidas Energéticas	22
<b>¿Qué es la “Mise en Place”?</b>	<b>23</b>
• ¿Cómo se prepara?	23
<b>Servicio de Bebidas Calientes</b>	<b>24</b>
• El Café	24
✓ Tipos de Café	24
✓ Características del café	24
✓ Preparaciones de Cafés	24
✓ Reglas para el servicio del café	25
• El Té	25
✓ Origen	25
✓ Variedades de Té	25
✓ Características del Té	25
✓ Calidad Del Té	26
✓ Denominaciones del Té	26
• El Chocolate	27
✓ Definición	27
✓ Origen del cacao	27
✓ Variedades	27
✓ Servicio del Chocolate	27
• Las Infusiones	27
✓ Definición	27
✓ Variedades	27
✓ Servicio	27
<b>II Unidad</b>	<b>28</b>
• El Vino y sus maridajes	28
• Origen e Historia del Vino	28
• Historia del Vino en Chile	30
• Cronología del Vino	33
<b>Principales países Productores de Vino y sus Características</b>	<b>34</b>
<b>Situación actual y proyecciones del Mercado Mundial del vino</b>	<b>39</b>
• La cifras de la última campaña	39
• El Consumo del vino	40
• Mercados emergentes consolidados	40
• Importación y exportación del Vino	42
<b>Regulación del Vino, La DO y su Relevancia</b>	<b>43</b>
• Cuadro comparativo de la regulación del vino de ayer y hoy	44
• Vinos de la Tierra	45



• Vinos de calidad IG	45
• DO	45
• DOCa	46
• Vinos de Pago	46
<b>Valles y Zonas Vitivinícolas en Chile</b>	<b>47</b>
• Elqui y Limari	47
• Aconcagua	48
• Casablanca	49
• San Antonio	50
• Maipo	50
• Cachapoal	51
• Colchagua	51
• Curicó	52
• Maule	53
• Itata	53
• Bio Bio	54
<b>Cepas Tradicionales y no Tradicionales en Chile</b>	<b>55</b>
• <b>Tipos de Cepa</b>	<b>55</b>
✓ Sauvignon Blanc	55
✓ Chardonnay	55
✓ Riesling	56
✓ Cabernet Sauvignon	56
✓ Merlot	56
✓ Carménère	57
✓ Syrah	57
✓ Pinot Noir	57
<b>Elaboración de Vinos Rosados</b>	<b>58</b>
<b>Elaboración de Espumosos</b>	<b>58</b>
<b>Las Nuevas Cepas</b>	<b>59</b>
<b>El Servicio del Vino</b>	<b>60</b>
• Servicio de Vino Blanco y rosado	61
• Servicio de Vino Tinto	61
<b>Pasos a Desarrollar para el servicio de Vinos Y Champagne</b>	<b>61</b>
• Temperatura y orden en el Servicio de Vinos	62
• Reglas Para el Servicio de Vinos	62
<b>Servicio del Vino de Acuerdo a Protocolo</b>	<b>63</b>
<b>Utensilios para el Servicio del Vino, y su Importancia</b>	<b>65</b>
<b>Concepto de Maridaje, Armonía de Vinos y Comidas</b>	<b>66</b>



• Alimentos afines y conflictivos que se relacionan con los diferentes tipos de vinos	68
• Sugerencias por cepa	69
• Razón de los maridajes	70
<b>Glosario</b>	<b>71</b>
<b>Linkografía</b>	<b>72</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>73</b>



## **I Unidad: El Bar, Bebidas Alcohólicas y Coctelería.-**

### **El Bar..... Origen e Historia**

#### **➤ Breve Historia:**

Todo lo que se ha creado en el mundo obedece a satisfacer una necesidad del hombre, y el bar no está ajeno a esta afirmación; desde que se descubrió la bebida alcohólica, el mezclar y dejar reposar frutos, hierbas y otros ingredientes con el propósito de descubrir medicinas para las enfermedades, grande fue la sorpresa al ver que beber estos brebajes provocaba cierta alegría, mareo sueño y así las personas que preparaban estas pócimas fueron acusados de brujos y sentenciados a muerte por las reacciones que producía en las personas.

Con el transcurso de los tiempos las bebidas alcohólicas fueron ganando un espacio en la sociedad, ya en tiempos bíblicos se hace referencia al “vino” invitado de honor en todas las ceremonias. Posteriormente con la aparición de lugares de expendio de alimentos y luego de alimentos y bebidas como las posadas se fue consolidando su presencia en el mundo, sin embargo el Bar como tal, tuvo su origen recién en el siglo pasado en EE.UU, aunque la raíz del nombre es la palabra francesa “barriere”, que significa barrera, refiriéndose a la barra que separa al bartender del cliente.

En otros documentos se define Bar, como lugar de encuentro místico.

#### **➤ Concepto de Bar:**

Se entiende por Bar, al lugar donde se preparan y sirven bebidas alcohólicas y analcohólicas, dicho lugar puede ser independiente o anexo a un establecimiento como hotel, restaurant, lugares de entretención como discoteques, pubs, u otro.





➤ **Definición de Coctel:**

El coctel es una bebida con o sin alcohol, fría o caliente, larga o corta, acida o dulce, aperitiva y digestiva. En general, su definición es combinar un licor base con 2 o 3 bebidas que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto al paladar y al espíritu.

➤ **¿Cómo se elaboran las bebidas alcohólicas?**

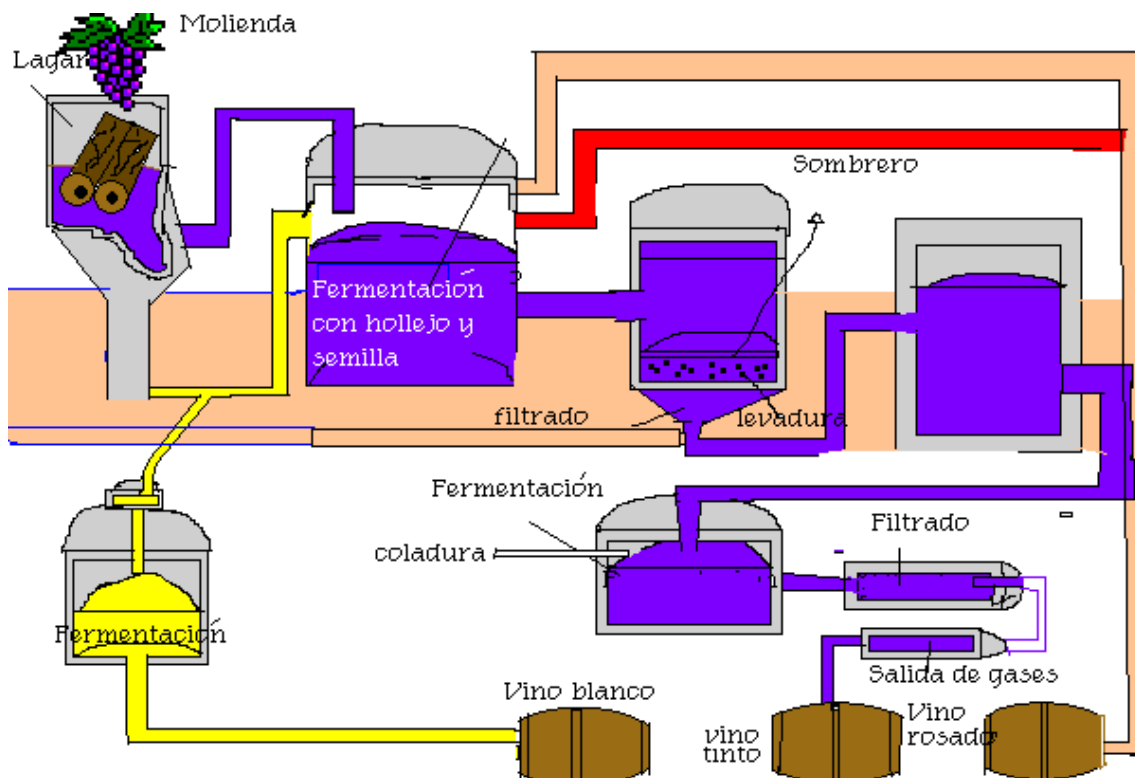
Las BA, se clasifican según su forma de elaboración en: Vinos y cervezas, destilados y licores, y se obtienen mediante procesos, por ejemplo:

**a) Por Fermentación:**

1.- Jugo de uva + Levaduras = Vinos, blanco, tinto, etc

2.- Cereales germinados + cocción = Malta

Malta + levadura = Vino de cereales (cervezas)





**b) Por Destilación:**

1.- Vino blanco de cereal u otro + calor = Destilado

Ejemplo:

Cereal o papa + calor en alambique = Vodka

Melaza + calor en alambique = Cachaza

Enebrina + Calor en alambique = Gin

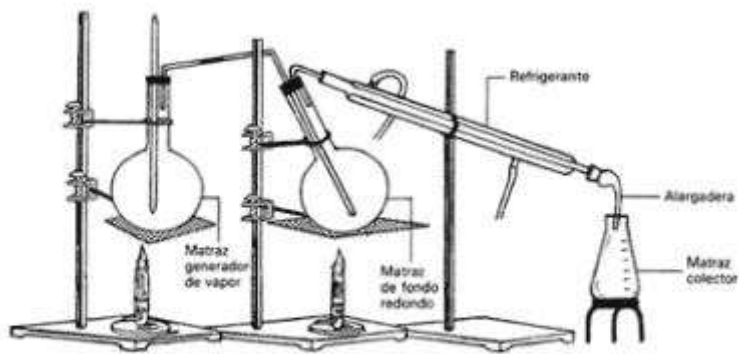


FIGURA 27.1

Equipo de Destilación por arrastre de vapor



**Alambique:** Aparato utilizado para destilar líquidos; está formado por un recipiente donde el líquido inicial se calienta hasta convertir en vapor el componente que se quiere destilar, y un tubo largo en espiral, (serpentín), donde el vapor recibe frío y se vuelve a convertir en líquido.-



**c) Por Maceración:**

1.- Destilado o Vino + hierbas o semillas = Licor o crema

Ejemplo: Anís, Menta, Cacao, Campari, Vermouth, etc





➤ **Herramientas Indispensables en un Bar.**



A.- Coctelera Boston o Americana (3 partes)

B.- Coctelera Europea, incorpora vaso mezclador

C.- Tenazas para Hielo y Fruta

D.- Medidor u Onzera

E.- Pica Hielo

F.- Destapador

G.- Colador (gusano)

H.- Hielera.

Batidora

Cuchara de bar

Abrelatas

Dosificadores

Exprimidor

Sacacorchos

Vaso medidor

**Algunos Tipos de Medidas:**

1 Shot = 1 onza (30ml)

1 Drop = unas gotas

1 Dash = Un Chorrillo

1 Tablespoon = ½ Onza

1 Jigger = 1 ½ Onza

1 Cup = 8 Onzas

1 Pint = 16 Onzas

1 Quart = 32 Onzas (1 Litro)

1 Galón = 3.8 Litros



### ➤ **Técnicas de Bar:**

Existen diversas formas o técnicas que deben tener presente en la preparación de un coctel, pero si no se escoge la correcta, el resultado final será distinto al que se busca, hay que tener en cuenta que los cocteles mezclados no se deben batir, y los que se agitan no pueden pasar por la licuadora.

#### **1.- Mezclar**

Para no tener contratiempos con el resultado final del coctel, los siguientes términos guardan entre si mucha similitud, pero no igual resultado, el arte de mezclar para estos efectos se realiza en un vaso mezclador , la mayoría de los VM tiene graduación en onzas, que es una medida

americana, y además traen una cuchara Imperial para revolver.

Se agrega hielo para enfriar el coctel, pero no se puede servir con hielo en el compuesto final, entonces se utiliza un colador de bar que posee un gusanillo metálico para separar el hielo al ser servido en una copa previamente enfriada.



#### **2.- Agitar**

Se hace en una coctelera, en la que se colocan los ingredientes primero, se agrega siempre hielo, se tapa a presión y se agita teniendo en cuenta que el contenido tome la T° adecuada, sin diluir los hielos completamente en su interior, también tiene que ser agitado a un ritmo pausado cuando son insumos líquidos y aguardientes, y un ritmo más vigoroso cuando son cremas lácteas y huevos.



#### **3.- Licuar**

En la licuadora se incorporan los ingredientes requeridos, agregando hielo durante un tiempo adecuado, según los insumos.





#### 4.- Decoración

En el mundo de los cocteles existe un elemento fundamental para el logro de un buen resultado, “la decoración”, la cual puede ser muy sencilla pero elegante, llamativa o hermosa, pero jamás excesiva.



#### 5.- Escarchar

Adornar con elementos tipo granulados el borde de una copa o vaso, obtenemos este resultado pasando el borde de la copa o el vaso por jugo de limón o algún jarabe alcohólico como granadina, horchata, etc, para luego pasarlo por azúcar o sal dependiendo del coctel.



canela, pimienta, nuez moscada, hierbabuena, hojas de menta, coco rallado o almendras.

#### 6.- Adornar

Tiene relación con la creatividad y la elegancia, todo conjugado para satisfacer la visión de un coctel. Puede ser un coctel más sencillo en cuanto a su preparación, pero si va adornado con encanto y distinción, será el más atractivo y tal vez el más deseado. Algunos de los elementos más utilizados son frutas, flores, hojas, frutas cristalizadas o en conserva. Complemento a la decoración son las hierbas aromáticas y esencias como



#### 7.- Colorear

Es dar color al coctel, para esto tenemos una serie de licores y jarabes que dan textura y un color muy especial, gracias a que las densidades de los distintos líquidos son diferentes, se pueden hacer cocteles muy llamativos.





## ➤ **Clasificación Básica de Cocteles.**

Las bebidas mezcladas se ofrecen de acuerdo a una serie de factores, tales como el tipo de ocasión, de público, lugar y considerando cierta conjugación gastronómica, de acuerdo a esto se puede estructurar de la siguiente manera:

### **1.- Cocteles Aperitivos:**

Se beberán en poca cantidad, antes de una comida para estimular el apetito, y disponerlo en forma adecuada para recibir los alimentos.

Sus características: son secos y agrios, por lo general, son tragos cortos en base a licores destilados, vinos, Vermouth, jugos de frutas y ornamentos según la receta por ejemplo:

Gibson, Rob Roy, Dry Martini, Negroni, pisco Sour, Dama Blanca.

### **2.- Bajativos:**

Son aquellas bebidas cuya función es regular y ayudar a la digestión, generalmente se sirven después del café, en un almuerzo o cena y pueden ser licores Macerados o destilados.

Otra línea de bajativos son las bebidas preparadas en base a café que generalmente se preparan calientes, dentro de las más conocidas encontramos el Irish coffee, café Irlandés, café Diablo y Café royal.

### **3.- Bebidas Mezcladas para toda ocasión:**

Son aquellas bebidas que tienen más preferencias ya que no tienen una norma estricta para su consumo. Se pueden servir como aperitivos, bajativos, refrescantes y como bebida para reuniones sociales.

Dentro de las más populares están los Collins, Sangrias, Fizzes, Cups, Cristas y los tragos largos en general que no tienen una clasificación o agrupación por familias.

**Básicamente, estas 3 formas de utilizar las bebidas son lo más clásico dentro del ámbito gastronómico.**

## ➤ **Diferentes Grupos o Familias de Bebidas Mezcladas.**

Es una manera de agrupar las bebidas alcohólicas, las cuales tienen una técnica de preparación similar, además de tener ciertos ingredientes comunes.

### **1.- Cooblers**

Son tragos largos con ingredientes alcohólicos suaves, servidos en vasos llenos de hielo picado o en escarcha y adornado con frutas.

### **2.- Collins**

Trago largo en cuya composición va jugo de limón, azúcar, una medida de algún destilado y se rellena con soda.



### 3.- Cooler

Trago largo preparado con diferentes tipos de licores, jugo de limón, hielo picado o en escarcha y ginger ale.

### 4.- Crusta

Trago corto preparado con diferentes licores servido en vasos con el borde impregnado de azúcar, (escarchado)

### 5.- Cup

Bebida preparada en base a vino blanco o champaña, licores aromatizantes y trocitos de frutas.

### 6.- Daisies

Bebidas preparadas en copas para champaña de estilo clásico, tiene como base un licor destilado, jugo de limón, soda y fruta picada.

### 7.- Egnogs

Bebida larga de alto valor nutritivo cuya base es la leche, ya sea fría o caliente, yema de huevo, nuez moscada y un ingrediente alcohólico, se puede preparar en coctelera o juguera.

### 8.- Fizzes

Es una bebida larga refrescante en base a un licor destilado, jugo de limón y una bebida gaseosa, se le puede incorporar clara o yema de huevo.

### 9.- Flips

Es una bebida corta en base a vinos dulces, licores, huevo y azúcar, se sirven recubiertos de una tenue capa de canela en polvo o nuez moscada.

### 10.- Grogs

Son bebidas calientes muy recomendables para lugares de climas fríos, tienen como base un nutritivo destilado, jugo de limón y agua caliente.

### 11.- Juleps

Son bebidas largas en base a un destilado, hielo picado, azúcar y hojas de menta.

### 12.- Punch

Son bebidas largas con base generalmente en ron, jugo de limón, azúcar y jugo de frutas, se presentan decorados con frutas.

### 13.- Rickeys

Son bebidas largas con base a de destilado, jugo de limón mas bebida gaseosa, no lleva azúcar.

### 14.- Sour

Son bebidas cortas que se caracterizan por ser agrídulces, su base es un destilado, jugo de limón y azúcar, eventualmente puede llevar clara de huevo.



#### 15.- Toddies

Son bebidas largas que se pueden servir frías o calientes, su base es licor, azúcar, agua o te, caliente o fría.

#### 16.- Zooms

Son bebidas cortas en base a un destilado, miel de abejas y se puede terminar con crema de leche.

### ➤ **Técnicas de Preparación:**

#### 1.- **Coctelera:**

- Tener el vaso o copa adecuada.
- Poner las medidas exactas de los ingredientes adecuados.
- Añadir Hielo
- La Coctelera debe estar correctamente cerrada
- Sujetar el cubre boca con el pulgar de la mano derecha.
- batir fuertemente con el ritmo de manera que el hielo golpee en la parte superior e inferior de la coctelera, a una altura superior a la cabeza.
- El punto exacto del cóctel se conoce por el sonido que produce el hielo al golpear, por el frío que se siente en las manos y porque la coctelera ya se ha empañado.

#### 2.- **Directo al vaso:**

- Se preparan en el vaso los cocteles que consisten en tener una preparación artesanal, macerar ligeramente menta fresca, trozos de limón o lima, frutas frescas, etc, también cuando hay mezclas de bebidas que no necesitan de una fusión excesiva por la ligereza de su composición.
- Escoger la copa o el vaso adecuado para el tipo de cóctel a elaborar.
- Poner las medidas exactas de los ingredientes del coctel.
- Agregar hielo.

#### 3.- **Vaso Mezclador:**

- El vaso mezclador se utiliza para los cocteles que no necesitan ser batidos sino incorporados y su servicio debe ser frío.
- Seleccionar el vaso adecuado.
- Poner las medidas necesarias según indique la receta.
- Disponer el hielo.



- Mezclar los ingredientes con la cucharilla.
- Poner la decoración adecuada.
- Mientras se maneja el vaso mezclador, éste debe estar un poco inclinado hacia la derecha. Cuando el cóctel esté listo, se utiliza el colador con gusanillo para que los hielos no caigan al vaso.

➤ **Ocasiones para consumir un coctel:**

- Al igual que cada fruta tiene su temporada, **cada coctel tiene su hora perfecta** del día para ser disfrutado. Por ejemplo, la mejor hora para un vermú es el mediodía, antes del almuerzo, al igual que un coctel hecho a base de champán no será para todos los días, sino para una ocasión especial.
- Los **cocteles energéticos**, como el Rabbit Punch o el Algarrobina son ideales de 7 a 9 de la mañana, ya que son suaves
- Los **cocteles revitalizadores** (o que cortan el efecto pernicioso del alcohol de más del día anterior), como el Bloody Mary, el Screwdriver o el Bull Shot, se pueden tomar de 9 a 11 de la mañana.
- Para la **media mañana** (tipo 11-12 )son muy adecuados los de frutas, como el Piña Colada o el Frut Punch.
- **En el aperitivo**, de 12pm a 2pm, el Martini, el Pisco Sour o el Manhattan irán perfectos acompañados por unas aceitunas verdes o unas papas chips.
- Los **cocteles digestivos** serán para después del almuerzo, entre la 1 y las 3pm. Alguno son el Alexander o el Rusty Nail.
- **Para media tarde, tipo 3-6pm**, aconsejamos el Pech Run y el Fruit Cobblers, ya con algo más de cuerpo.
- Para **terminar el día**, entre las 6 y las 10pm, el Bull Beer, White Spider o el Black Hawk pueden ir muy bien, aunque también otros más suaves y sin nada de alcohol, como el San Francisco.
- Para **ocasiones especiales**, momentos de gala, el champán es perfecto, y nada como un Bellini o un Black Velvet para ello.



## ➤ **Las Bebidas Analcohólicas:**

### **Definición:**

Las bebidas no alcohólicas o analcohólicas son un grupo heterogéneo de bebidas que se caracterizan por no contener alcohol. Se incluyen las bebidas desalcoholizadas (cerveza y vino sin alcohol) y el agua, pero no el té y el café (considerados alimentos estimulantes o bebidas calientes) ni las basadas en leche (derivados lácteos). El consumo per capita de las bebidas analcohólicas en la Unión Europea es el único que se ha visto incrementado, con un ritmo del 3% anual.

El desarrollo de estas bebidas en los años noventa ha estado acompañado por un aumento en las opciones de compra por parte del consumidor. En España el número de estas opciones de compra, disponible para los consumidores en un gran supermercado tipo, puede ser superior a 250 productos, teniendo en cuenta:

- Las diferentes bebidas (el agua mineral; las bebidas carbonatadas; los zumos de fruta; los diluibles, las bebidas especiales; las bebidas aromatizadas, etcétera).
- Las categorías (agua natural, agua con gas; bajas en calorías, etcétera).
- Los aromatizantes (colas, naranjadas, limonadas, tropicales, etcétera).
- Los envases (diferentes tamaños, botellas de vidrio, botellas plásticas, retornables, no retornables, las latas, los tetrabreaks, etcétera).
- Las marcas, incluso las extensiones de la marca (por ejemplo, colas light; Max, Diet, sin cafeína, etcétera).
- La variedad de ingredientes: clásicos, funcionales y los asociados con un buen estado de salud.

### ➤ **Clasificación.**

El Código Alimentario Español (CAE), en el capítulo XXIX dedicado a las bebidas analcohólicas, las clasifica en:

- a. Aguas gaseadas.
- b. Gaseosas.



c. Bebidas de zumos de frutas.

d. Bebidas de extractos.

e. Bebidas de frutas, de tubérculos y de semillas disgregadas.

f. Bebidas aromatizadas.

Sin embargo, esta clasificación en algunos aspectos se puede considerar anticuada, ya que no define nuevos tipos de bebidas, cuyo mercado está en expansión. En este sentido, la UE todavía no ha establecido una normativa específica para las bebidas no alcohólicas distintas del agua. Por ello, se cree más acertada la clasificación de la British Soft Drink Association, que agrupa a las bebidas analcohólicas en siete categorías:

- Bebidas refrescantes carbonatadas: contienen gas carbónico.
- Zumos de frutas y zumos vegetales: con 100% de zumo.
- Néctares y bebidas basadas en pulpa, con un 25%-99% de zumo.
- Diluibles: aromatizadas y/o bebidas a partir de frutas en forma concentrada (líquidos o granulados) que se consumen tras diluir con agua.
- Bebidas refrescantes no carbonatadas: bebidas tranquilas, aromatizadas y/o bebidas basadas en frutas sin carbonatar.
- Agua: incluye cualquier agua envasada.
- Otras bebidas: las formuladas para deportistas, bebidas energéticas y té frío.

Esta clasificación también presenta algunos inconvenientes, pues incluye a los zumos y néctares (legalmente, según el CAE, son derivados de frutas y verduras). Se establece una última categoría, la de las bebidas energéticas para deportistas y los tés fríos, nuevas bebidas que por su formulación característica, se incluyen de forma separada, pero que todavía están mal definidas por los organismos internacionales (informes del Comité de Expertos de Alimentos de la UE y de la Comisión del Codex Alimentarius).



### ➤ Agua.

El **agua mineral** es hoy la categoría de bebidas no alcohólicas más importante en Europa (41%) superando en producción y consumo a las bebidas carbonatadas. Este crecimiento del agua mineral ha ocurrido principalmente en los países tradicionalmente consumidores y la aceleración del consumo de agua mineral natural en los mercados tradicionales, ha sido paralelo a la mejora en la calidad de agua potable, lo que desacredita la teoría de que el negocio del agua mineral natural se beneficia de una agua de red de calidad pobre.

Se pueden apuntar algunos factores que expliquen este incremento en el consumo de agua embotellada:

- La mayor disponibilidad de ingresos de los consumidores europeos.
- La mayor disponibilidad de uso, como resultado de envases innovadores en la venta al por menor (por ejemplo, las botellas de plástico de cinco u ocho litros de capacidad).
- La caída de precios del agua mineral.

También es posible apuntar factores relacionados con el clima y con los estilos de vida. Aunque el objetivo del consumo de bebidas puede estar muy alejado de saciar la sed, hay una tendencia al alza desproporcionada en el consumo de agua mineral, en zonas en las que las temperaturas se sitúan por encima de los 30 °C, respecto al consumo de bebidas refrescantes. Además, las aguas minerales embotelladas se han consumido desde hace años, como fuente segura de agua, en áreas donde el agua corriente era de dudosa calidad y por los efectos terapéuticos de los minerales. Hoy en día, este último aspecto del consumo está potenciado por la publicidad y relacionado, simbólicamente, con un estilo de vida sano.

El **origen** del agua puede ser superficial (de ríos y lagos) o tener un origen profundo (de manantiales y pozos). Independientemente de este origen y de que puedan requerir potabilización, se puede considerar que hay dos grandes tipos de agua: el agua potable no envasada y el agua potable envasada. Cabe resaltar que el proceso de potabilización puede realizarse mediante diversos procesos como filtración, ozonización, irradiación UV, ósmosis inversa, intercambio iónico, precipitación, etcétera. En referencia al agua no envasada es, además necesaria, una cloración para asegurar su higiene en la distribución. Estas aguas de red se caracterizan principalmente por ser aguas duras o aguas blandas, ya que contienen calcio-magnesio o potasio-sodio, respectivamente y, por tanto, tienen distinta capacidad para formar jabones y diferente comportamiento durante la cocción de los alimentos.



✓ Según la Directiva Europea núm. 777/1980, existen tres categorías de aguas envasadas:

1. **Agua mineral natural:** Es de origen subterráneo, protegida contra los riesgos de contaminación, bacteriológicamente sana, envasada en la fuente de origen y con una composición constante en minerales y otros componentes, lo que le confiere propiedades saludables.

2. **Agua de manantial:** También de origen subterráneo, microbiológicamente sana y protegida contra los riesgos de contaminación.

3. **Aguas potables preparadas:** Sometidas a tratamientos físico-químicos (potabilización) y que cumplen los requisitos sanitarios exigidos para el consumo público.

La categoría más importante comercialmente es la de las aguas minerales naturales (reconocidas por la UE con la denominación comercial, el nombre de la fuente y el lugar de explotación en el DOCE 14 Febrero de 2002). Las aguas minerales naturales por su composición química (que adquieren por su largo proceso de autofiltración subterránea, en contacto con suelos calcáreos y silíceos) se clasifican por su residuo fijo o seco (cantidad de sales obtenidas por desecación a 180 °C) en:

a. Mínimamente mineralizadas.

b. Oligominerales.

c. Ricas en sales minerales.

El agua mineral natural, se **embotella directamente** en la fuente de origen, sin que se permita la adición de ningún producto químico, ni la potabilización. En la misma planta se realiza el embotellado y etiquetado, de forma que se asegure la calidad higiénica. Los materiales de envasado más utilizados son el vidrio y diversos polímeros plásticos y deben presentar resistencia física, neutralidad (no ceder sustancias tóxicas o organolépticamente negativas, por migración al agua), proteger las características fisicoquímicas del agua, ser estables, higiénicos y seguros. De todas formas, estos envases no son totalmente inertes e impermeables, por lo que las aguas envasadas tienen fecha de consumo preferente e indicaciones de conservación del producto. Los materiales plásticos son los más propensos a aportar sabores desagradables al agua, especialmente si incide luz; por el contrario, el vidrio dotado de filtro protector frente a la luz solar, es el que más asegura la conservación.



Otro tema es la durabilidad cuando se ha abierto la botella: en ese momento se pierde fundamentalmente la seguridad microbiológica y por ello, no se deben reutilizar los envases. En el caso de las aguas minerales, la apertura de la botella también puede implicar la variación de la composición saludable, por disolución de sustancias exógenas. Por este motivo, la normativa indica que este tipo de aguas no se envasen en contenedores de más de dos litros.

➤ **Bebidas Refrescantes.**

Se consideran bebidas refrescantes aquellas que **no contienen alcohol**, que no han fermentado, con o sin dióxido de carbono, preparadas con agua potable y una serie de productos que van desde los zumos de fruta hasta aromatizantes, extractos vegetales, conservantes, estabilizantes, vitaminas, minerales e ingredientes ergogénicos varios (ver los ejemplos del caso). También se encuentran edulcorantes intensos en bebidas bajas en calorías y/o dietéticas.

Los ingredientes básicos de las bebidas refrescantes son el agua y el azúcar, que constituyen el denominado jarabe simple, que es la base de la elaboración de los refrescos.

El sabor dulce lo suelen aportar edulcorantes voluminosos (glucosa, fructosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, sorbitol, jarabe de maíz, o cualquier combinación de dos o más de ellos) con el consiguiente valor calórico (una lata de 330 ml aporta unas 150 Kcal por los 30-40g de azúcar que contienen).

En los refrescos light (ver el ejemplo del caso) el azúcar se sustituye por edulcorantes intensos como sacarina, ciclamato, aspartamo, acesulfamo y neohesperidina dihidrocalcona, aunque la mayoría de las veces se utiliza sólo aspartamo.

Dos ingredientes obligados en la formulación de las bebidas refrescantes son los **acidulantes** y los **aromatizantes**. El sabor ácido es una propiedad organoléptica fundamental y además, la acidez contribuye a una mejor conservación. A veces, el ácido lo aportan zumos de frutas, aunque incluso, en esos casos se suele adicionar un acidulante, desde el ácido cítrico hasta el fosfórico, este último característico de las bebidas de cola. Los aromatizantes pueden ser extractos naturales, zumos de frutas, vegetales, especias, etcétera, o ser compuestos sintetizados, de acuerdo con los gustos del consumidor.

Sin embargo, hay otros cuatro ingredientes opcionales que muchas veces aparecen:

a). El **zumo de fruta** más importante es el de naranja, hasta el punto que la producción interior de la UE es insuficiente y se importa zumo de naranja concentrado congelado. Otros zumos usados por la industria de las bebidas analcohólicas incluyen el limón/lima, mosto de uva,



manzana y diversos zumos tropicales. El uso de zumos vegetales y sus concentrados (principalmente el de tomate) también está en auge. Los zumos de fruta pueden estar contenidos hasta en un 25% y aportan vitaminas y minerales, principalmente potasio.

b). El **dióxido de carbono** es característico de las bebidas carbonatadas. La carbonatación se realiza inyectando a presión CO<sub>2</sub> alimentario, inodoro e incoloro. Este gas disuelto en la bebida, sufre una descompresión cuando se abre el envase y modifica la percepción del flavor de los aromatizantes. Por ello, los refrescos a partir de fruta, son los que menos se suelen carbonatar y las bebidas de cola sufren una moderada carbonatación.

c). El color también juega un papel fundamental en la percepción sensorial del consumidor. Hay numerosos **colorantes** autorizados, desde los carotenos (E-160) en las naranjadas hasta el caramelo (E-150) que aporta color oscuro en las colas.

d). Microbiológicamente, una bebida refrescante es bastante estable, ya que el pH ácido, la pasteurización del jarabe simple, el cierre hermético y el dióxido de carbono disuelto, en los refrescos carbonatados, constituyen una dificultad para el crecimiento de los microorganismos patógenos. Sin embargo, la Legislación autoriza el uso de **conservantes**, como los derivados del ácido benzoico, e indica la necesidad de marcar una fecha de consumo preferente, sobretodo, desde un punto de vista de alteración organoléptica de los extractos, esencias, aromas, etcétera.

- **Bebidas para Deportistas.**

El principal objetivo de estas bebidas es reponer **fluidos** y **electrolitos**. También proporcionan energía rápida a partir de malto dextrinas, glucosa, fructosa, etcétera.

En un deportista, la sudoración y la respiración incrementan notablemente las pérdidas de agua. Al hacer ejercicio, el sudor es un mecanismo imprescindible de refrigeración para nuestro cuerpo. Pero la pérdida de agua extracelular se compensa con el trasvase de agua desde las células al plasma y se produce deshidratación de los tejidos (los más afectados son el cerebro y la piel). A partir de un 2% de deshidratación, ya se reduce el rendimiento físico y a partir de un 5%, se corre riesgo para la salud. La sed es un mecanismo de alerta que avisa cuando ya existe deshidratación y por lo tanto, se debe prevenir antes de que aparezca, bebiendo con frecuencia para mantener unos niveles óptimos.

Por el sudor también se pierden sodio y potasio, que son electrolitos fundamentales para regular el equilibrio hídrico y la absorción de la glucosa. Cuando se habla de la tonicidad de una bebida se refiere a la concentración de los electrolitos que lleva disueltos y casi todas las



bebidas isotónicas que se encuentran en el mercado son hipotónicas respecto al plasma, para asegurar la reposición de fluidos en el interior de las células.

Las bebidas para deportistas también suelen llevar vitaminas (principalmente C, B y E) y están adicionadas de aromas, extractos (cafeína) y saborizantes. También pueden incluir ácidos grasos esenciales, triglicéridos de cadena media, creatina, carnitina, taurina y aminoácidos ramificados. En Junio de 2000, el Comité Científico UE elaboró un documento sobre las bebidas para deportistas, recopilando datos científicos sobre los distintos ingredientes funcionales o ergogénicos de estas bebidas. Los únicos componentes que parecen demostrar cierta efectividad son la creatina y la cafeína. Sin embargo, la cafeína, por encima de una concentración determinada, está contemplada en la relación de sustancias dopantes. La creatina sólo es efectiva en deportes que requieran una actividad puntual y de intensa energía y aun así, los estudios que permitan señalar las dosis sin riesgo para la salud están en marcha. Del resto de ingredientes, no hay evidencias científicas de un beneficio que justifique su consumo en la práctica del deporte.

- **Bebidas Energéticas.**

Con la denominación de bebidas energéticas se comercializan diversos productos, cuya composición es básicamente:

- Agua, azúcares o edulcorantes artificiales.
- Cafeína (como tal o de ingredientes que la contienen, como el guaraná).
- Vitaminas y minerales.
- Sustancias nitrogenadas.
- Glucuronolactona.

Los fabricantes destacan en su publicidad y etiquetado los siguientes efectos:

- Provocar en el consumidor un **estado de euforia**, incluso afrodisíaco, que permite mantenerse hiperactivo durante muchas horas seguidas.
- Efecto contrarrestante de las consecuencias de la ingesta de alcohol.
- Fomento de un carácter diferenciado, contestatario y rebelde (imagen de chico malo).



Con la excepción de la cafeína (contenida en concentraciones muy superiores a las de las colas) de reconocidos efectos estimulantes, los otros ingredientes no justifican estas afirmaciones. La denominación de bebidas energéticas no es muy correcta, porque su aporte energético es poco significativo y por el efecto que provocan, sería más adecuado hablar de bebidas estimulantes.

Las vitaminas del grupo B (B1, B2, B6,...), vitamina C y minerales (sodio, potasio, magnesio, ...) que proporcionan, se deberían evaluar en relación con los aportes de micronutrientes ingesta/día. La presencia de carnitina, taurina y otros componentes ergogénicos, no tienen una justificación científica nutricional, al menos para la población en general.

Algunos de los extractos vegetales y sustancias utilizadas en la formulación de estas nuevas bebidas, pueden representar un riesgo para la salud del consumidor, pero no hay datos suficientes sobre la incidencia de su consumo en la población europea, que permitan evaluar el beneficio/riesgo y que sean concluyentes sobre la seguridad de todos los ingredientes. Lo que sí parece claro es que su elevado contenido en cafeína (estimulante del SNC) las hace inadecuadas para niños y embarazadas y así se debe declarar en el etiquetado cuando se superan los 150 mg/l (2002/67/EC de 18 de Julio de 2002).

### ➤ **Que es la MISE EN PLACE, y como se prepara:**

Se denomina puesta a punto o mise en place, al conjunto de operaciones previas a la apertura del establecimiento, o a los momentos de mayor actividad. Hay que tener en cuenta que, generalmente, el servicio de bar permanece abierto al público de forma ininterrumpida desde su apertura hasta el cierre, produciéndose momentos de intenso trabajo y otros periodos de menor actividad, que se deben aprovechar para realizar las operaciones de puesta a punto, es decir, el aprovisionamiento de productos, y la limpieza de herramientas y maquinarias de trabajo, por tanto en el bar se deberán realizar tantas puestas a punto como sean necesarias para poder dar a nuestros clientes un perfecto servicio.

En primer lugar, el barman tiene que realizar un chequeo para comprobar si cuenta con todo lo indispensable y necesario para atender la barra, para ello debe:

- Comprobar que las maquinarias y herramientas estén limpias y ubicados donde corresponde.
- Asegurarse del correcto funcionamiento de las maquinarias.
- Preparar las guarniciones.
- Surtir de hielo.
- Chequear licores y jugos para realizar sus preparaciones.



### ➤ **Servicio de Bebidas Calientes:**

Se consideran bebidas calientes a aquellas bebidas analcohólicas que se utilizan a toda hora, y que acompañan algunos productos de pastelería y/o cierran un servicio de comida..

Dentro de estas encontramos:

- El Café
- El Te
- El Chocolate

#### **El Café.**

El Origen del café: el café es una semilla de un arbusto llamado cafeto, originario de África (Sudán y Etiopía)

Existen numerosas especies de cafetos, pero solo dos grandes variedades producen la mayor parte del consumo mundial:

#### ➤ **Arábica**

Las regiones productoras en América se encuentran en: Brasil, Colombia, Perú, Venezuela, Las Antillas, Costa Rica, Guatemala, Haití, México y Panamá; en África son Camerún, Etiopía, Kenia, Madagascar, Uganda; en Asia: Arabia Saudita, India, Java, y en Oceanía: Nueva Caledonia, Hawái y Tahití.

#### **Características:**

El café arábica es considerado uno de los mejores, su bajo contenido en cafeína le permite al grano, desarrollar múltiples perfumes, distinguir el sabor dulce.

#### ➤ **Robusta**

Las regiones productoras son: en África: Angola, Camerún, Congo, Costa de Marfil, Togo y Zaire; en Asia: India, Indonesia, Malasia, Filipinas; En Madagascar y en América del Sur: Brasil.

#### **Características:**

El café robusta es, como su nombre lo indica, robusto de sabor, (amargo y fuerte), y resistente a las enfermedades; es decir, de cultivo fácil.

También existe un procedimiento que elimina la cafeína.

- **Diferentes preparaciones con café:**

El café en sí... Una tacita, se puede tomar solo o puede acompañar al postre.

**Exprés:** Fuerte y espumoso, 7 a 12 grs de café por taza.

**Estilo Italiano:** Fuerte y espumoso, 7 a 12 grs de café por cada ½ taza.

**Café Turco:** café muy fuerte que se prepara hirviendo sucesivamente 1 ½ taza de agua con 6 cucharadas cafeteras de azúcar y 3 cucharadas soperas de café molido muy fino.



**Café Vienes:** expreso en taza grande con crema chantilly.

**Café Capuchino:** Expreso en taza grande con leche al vapor, se le espolvorea chocolate o canela.

**Café Irlandés:** En copa para Irish 1/10 azúcar de caña, 2/10 Whisky Irlandés, 5/10 café caliente, 2/10 crema batida. Se presenta en capas.

**Café con leche y crema:** café americano o exprés en taza grande con leche o crema.

**Café Antillano:** Café aromatizado con vainilla, canela o jengibre.

**Café Moka:** Mezclar ½ taza de café con ½ taza de Chocolate, endulzar a gusto y no dejar que hierva.

**Café Americano:** la mezcla de 1 taza de café exprés por 2 de agua.

#### **Reglas para servir café:**

- Ser sumamente cuidadoso al servir café, el momento en que el cliente toma café debe ser de relajación y debe ayudar a cerrar una buena comida.
- Tras servir el café, retire las copas para vino, o cualquier otro elemento que estorbe, debe quedar en la mesa: La copa de agua, la jarra de agua o botella, el cenicero, la decoración floral y el porta velas.

#### **El Té.**

##### **Origen**

El Té es un producto conocido en Asia mil años antes de Cristo. Se importa a Europa desde el siglo XVII. Es originario de China.

Hoy en día los principales productores de te son, La India, Sri Lanka y China; otros productores menos importantes pero que se deben de considerar son: Japón, Indonesia y África.

El Te es la segunda bebida más consumida en el mundo después del agua.

Su definición como tal es: Bebida que se obtiene de la infusión de hojas de la planta del té en agua caliente.

##### **Variedades y características del Te:**

En primer lugar el té se clasifica según su país de origen. Después, se aprecia la calidad de la hoja. Esta puede variar dependiendo de su aspecto en general, (entera), y dependiendo de su lugar en la rama. Las hojas que se encuentran en la punta de la rama, son de mejor calidad que las demás.

Se puede decir que la calidad del té, va en función de las siguientes características:

- Origen
- Numero de hojas recolectadas de cada rama.
- Si son hojas nacidas recientemente.
- Aspecto general de la hoja. (entera)



### **La Calidad del Té y sus Denominaciones:**

Para el té como para el Vino, se habla de regiones de producción (crus), también se usa el término **jardín**.

El té tiene una denominación dependiendo de su calidad:

- **GFOP** (Golden flowery orange pekoe): Brotes terminales con puntas naranjas.
- **FP** (flowery pekoe): Brotes terminales enrollados.
- **PS** (pekoe souchong): Hojas situadas más abajo en el tallo y por lo tanto más maduras.
- **S** (souchong): Hojas situadas en la parte más cercana a la base del tallo, muy viejas y de mediana calidad.

Cuando las siglas vayan precedidas de la palabra **BROKEN**, quiere decir que las hojas están rotas y por lo tanto son de menor calidad.

Los tratamientos a los que se someten las hojas de té sirven para clasificarlos en tres grandes familias:

**Té Verde:** Bebida de color claro, sabor fuerte, el productor más importante China.

**Te Negro:** Bebida de color muy fuerte, de sabor delicado y ligero, los productores más importantes son Sri Lanka (Ceylán), India, China.

### **Variedades:**

- Earl Grey (China aroma a Bergamota)
- Darjeeling (India sabor a miel)
- Imperial Souchong (China sabor a Jazmín)
- Assam (India muy fuerte)

**Té Oolong:** Bebida de color poco vivo y sabor poco fuerte, el productor más importante es Taiwán.

### **Los Perfumados o aromatizados:**

Las hojas de la planta del se te secan y aromatizan con flores o frutas.

Ejemplo:

Té de Georgia: Aroma a flores y cítricos.

Té Earl Grey: Té negro de China con aroma a Bergamota, fruto parecido a la naranja.



### **EL Chocolate:**

El chocolate es un producto hecho a base de cacao y azúcar.

### **Origen del cacao:**

El cacao es un producto que se extrae de la vaina o piña, fruto del cacaotero, árbol tropical que llega a medir hasta 12 metros de altura, ese árbol es originario de Centroamérica, pero también crece en sud América, África y Asia.

La vaina puede tener hasta 40 semillas envueltas en una pulpa blanca, estas semillas se apilan para hacerlas fermentar y desarrollar sus aromas. Después se secan, tuestan y muelen para extraer la manteca de cacao, esta manteca después de ser pulverizada, se convertirá en cacao en polvo.

### **Variedades Importantes:**

- Criollo: Originario de México, Colombia y Asia.
- Forastero: Originario de Brasil y África.
- Trinitario: Originario de México, Centroamérica y Venezuela.

### **Servir Chocolate:**

El chocolate se puede servir:

- 1.- En una jarra para chocolate.
- 2.- En una taza

### ➤ **Presentar y Conocer Infusiones o Tisanas.**

Las plantas que se utilizan provienen de numerosos países, como China, Francia e Italia.

### **Definición del Producto:**

Una Tisana es una bebida que se obtiene haciendo una infusión en agua caliente con plantas que generalmente poseen virtudes terapéuticas, estas plantas, recolectadas a mano y secadas, se comercializan enteras o picadas, a granel o en sobres.

### **Principales variedades:**

Verbena, Manzanilla, Menta Tila, Tomillo; Todas estas infusiones pueden comercializarse perfumadas, ejemplo, verbena con menta, tila con naranja.

### **Servir Té o Infusiones:**

Después de haber retirado todo el servicio de postre. presentar al cliente la taza, el agua en jarra, un plato con las variedades de té o infusiones, un plato con rodajas de limón, el azúcar, y si el cliente lo solicita, leche.-



## II Unidad:

### EL VINOS Y SUS MARIDAJES.-



#### ➤ Origen e Historia del Vino

Las investigaciones históricas revelan que el vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y, en consecuencia, ha ejercido un papel central en muchas civilizaciones. Por esa razón ejerce tanto atractivo y, a pesar de su longevidad, sigue vigente. Hoy día usted lo encuentra en las mesas de los campesinos argentinos, en el restaurante de moda de Manhattan o en las cavas de algún palacio real.

El punto de partida, por supuesto, es la planta. Los registros disponibles hablan de que la *Vitis vinifera* es originaria de la región del Mar Negro. No se sabe, a ciencia cierta, si fue primero la uva o el hombre, pero lo que sí se ha establecido es que los primeros vinos comenzaron a elaborarse hace siete mil años. Como el hombre se movía de un lugar a otro, se ha establecido que la domesticación de la vid y los primeros ensayos con el vino se registraron en Mesopotamia, una especie de tierra prometida de la antigüedad. La razón es que estaba ubicada entre los ríos Tigris y Éufrates (en griego, Mesopotamia traduce entre ríos), lo que le permitía gozar de suelos fértiles e irrigados frente a los territorios más pobres de sus alrededores. Por eso se convirtió en el hogar de los migrantes y en pieza codiciada de muchos invasores. Hoy día, países como Irak, Irán y Siria ocupan el espacio de este antiguo imperio.



Tras los primeros cultivos e intentos de fermentación, los caminantes llevaron el nuevo producto a Fenicia y Egipto, hacia el oeste. En Fenicia se acogió con esmero y sus comerciantes comenzaron a difundirlo por todos los puertos del Mediterráneo. En Egipto, donde tenía asiento una de las civilizaciones más avanzadas del mundo antiguo, se mejoraron los procesos de fermentación y oxidación, gracias a los conocimientos de sus sabios, en términos de reacciones químicas.

Al llegar a Grecia y Roma, cada una de esas civilizaciones mejoró el conocimiento y manejo de la vid y el vino, y se encargaron de difundir la bebida dentro de sus propias comarcas.

Por los efectos producidos en el espíritu, todas estas civilizaciones consideraban al vino un regalo de los dioses. Los egipcios atribuían la invención del vino a una deidad denominada Osiris; los griegos escogieron a Dionisio y los romanos, a Baco.

Cada pueblo desarrolló sus propias recetas para hacer del vino algo que reflejara sus propias preferencias. Así, los griegos añadieron hierbas y especias, y refinaron el proceso de vinificación con la introducción del ánfora. Los romanos preferían agregarle azúcar para aumentar su contenido alcohólico. También comenzaron a incorporarle yeso para controlar el exceso de acidez.

Uno de los principales impulsores del cultivo de la vid y la elaboración del vino fue el Imperio Romano, que lo expandió por sus dominios. Los legionarios, al jubilarse, recibían como pensión un lote de tierra y unos sarmientos para que establecieran su propio cultivo. Las extensiones de los viñedos eran tales que la viticultura se convirtió en una de las principales actividades económicas de los romanos.

Tan responsable como el Imperio Romano para la expansión de la cultura vitivinícola ha sido el cristianismo, uno de cuyos dogmas sagrados es la asociación del vino con la sangre de Cristo. Por eso, en el medioevo, los mayores vitivinicultores de la época fueron monjes.

Gracias a las campañas de expansión territorial de muchos pueblos indoeuropeos, la cultura del vino se expandió por América, África y Asia. Los integrantes de la odisea del Descubrimiento, encabezada por Cristóbal Colón, llevaron consigo parras y sarmientos, y mucho vino en sus damajuanas. La idea era utilizar la bebida para hidratarse y para celebrar la Eucaristía.

Podría decirse que la vid se plantó en casi todos los lugares visitados por los conquistadores y expedicionarios. Por razones climáticas y de suelo, solamente brotó, con resultados extraordinarios, en aquellas zonas con luminosidad, clima y suelos propicios para la producción.

En particular, en el oeste de México y Baja California, las comunidades religiosas descubrieron los primeros territorios aptos para la plantación de parras. Luego vinieron Perú, Chile y Argentina. Perú elaboró tal cantidad de vino en el siglo XVIII, que si su producción fuera la misma hoy día, el país sería el décimo productor mundial. Las experiencias en regiones más tropicales como Venezuela, Colombia y Bolivia, por ejemplo, no han sido satisfactorias, aunque hoy estos tres países intentan producir vinos tropicales o de altura con cepas europeas.



## ➤ Historia del Vino en Chile

La historia del vino chileno se inició con la llegada de los españoles al actual territorio chileno. 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 antes de 1548, siendo cosechadas las primeras uvas durante el año 1551 por los conquistadores españoles y encomenderos Francisco de Aguirre y de Pedro de Cisternas en el valle de Elqui, y en el valle de Limarí. Años más tarde, Diego Pizarro del Pozo y Clavijo Gálvez fue quien introdujo nuevas cepas y nuevas técnicas de vinificación en la zona.

De acuerdo a Pablo Lacoste, 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.

También algunas vides fueron plantadas en los alrededores de Santiago y posteriormente en los territorios que fueron siendo colonizados.

La vid encontró en el Corregimiento 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 prohibición duró hasta 1678. Otra prohibición se decretó durante el régimen napoleónico en España, a comienzos del siglo XIX, al considerar que el vino producido en Chile competía en precio con el producido en España. Hay que agregar también la producción de aguardiente de uvas, destilado que podía alcanzar hasta los 50 grados, otro producido en la zona norte de mejor calidad que se denominó más tarde pisco, un destilado de alrededor de 70 grados, pero que se rebaja a un nivel de entre 30 y 50° por medio de la adición de agua desmineralizada.

En la época de la colonia e Independencia y hasta mediados del siglo XIX los vinos más afamados de Chile provenían del Norte del Corregimiento de Coquimbo y al sur del entonces Corregimiento de La Concepción, una reputación que parece explicarse principalmente por el menor rendimiento de las vides. Sobre esto último, Claudio Gay señala que mientras en Chillán seis vides en toda producción daban un galón de mosto, en Santiago daban seis y en Aconcagua ocho. Este mayor rendimiento se lograba con más riego; en cambio las viñas del sur eran de rulo.

Lo mismo opinaba el agente norteamericano Teodorico Bland, quien calificaba los procesos para preparar el vino de "groseros, toscos y malos", sin perjuicio de rescatar "un excelente vino fabricado con esmero en Penco, cerca de Concepción y otros vinos preparados cerca de Coquimbo". Cabe mencionar que los vinos producidos en la Zona Central de Chile en aquel entonces eran descaradamente adulterados con agua, ya que estos principalmente eran consumidos por el bajo pueblo, no así los de Concepción, Penco, y Coquimbo que eran los que consumía la elite.



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 tal fin. Gay creó una estación experimental llamada Quinta Normal de Agricultura, que ya 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 Blanc 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 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.<sup>7</sup> 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.



Bodega de la viña Santa Carolina  
Construida en 1877, actualmente  
Monumento Histórico Nacional

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 chileno. 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.

*...los terrenos de Chile son admirablemente a propósito para el cultivo de la viña ya sea por su naturaleza, o ya por la forma de anfiteatro que presentan sus colinas. Su cultivo empieza en el confín norte de la República y no se prolonga más que hasta la provincia de Concepción, a 37 grados sur..."*

Claudio Gay

El vino es una bebida que ha estado siempre presente en la memoria colectiva de Chile. La actividad vitivinícola -a través de sus faenas agrícolas y productivas, condensadas en el arte de producir vinos son parte de nuestra cultura y de nuestro patrimonio. Ha sido también fuente de inspiración para muchos escritores, cantores y otros artistas nacionales.

El vino llegó al territorio nacional de la mano de los conquistadores españoles. Varios personajes detentan el nombre de iniciadores de la vitivinicultura en Chile ya que muchos de ellos fueron dueños de viñedos. Entre ellos, el gobernador Francisco de Aguirre, Juan de Jufré, Diego García, Rodrigo de Araya, Bartolomé Flores e Inés de Suárez. Durante los primeros años de la colonia, en casi todos los solares de Santiago y las chacras circundantes, habían parrones y se producía vino para el consumo personal. Con el tiempo, esta práctica se extendió por el territorio desde Coquimbo hasta Concepción y hacia 1594, se producían en el país 100 mil arrobas anuales, equivalente a 1.600 millones de litros de vino. Durante todo el período colonial, el precio de esta bebida se mantuvo entre 19 y 22 reales la arroba -35,5 litros-, y sólo se registraron alzas esporádicas, producto de las malas cosechas o del avance de la guerra de Arauco que afectaba la producción en el sur del territorio.

Aun cuando la producción vitivinícola fue destinada preferentemente al consumo interno, parte de ella se exportó a los países vecinos. En 1794, la corona española, como una forma de proteger el comercio de vinos españoles, dictó una orden real prohibiendo la exportación de vinos chilenos a Nueva España y Nueva Granada.

Desde la conquista y hasta mediados del siglo XIX, el sistema traído por los españoles para el cultivo de la vid y la tecnología en la producción del vino, se mantuvo inalterable. El proceso de modernización capitalista y la expansión de la economía chilena vinculada a la apertura del comercio del norte del atlántico, trajo consigo una radical transformación en la industria vitivinícola chilena. A partir de 1850 los productores y los empresarios vitivinícolas invirtieron fuertemente en maquinarias, técnicos, importación de cepas, sistemas de transporte y en la construcción de bodegas subterráneas. Hacia 1880, concluyó el proceso de formación y transición de la industria vitivinícola chilena; y se inició el florecimiento de esta actividad económica. El vino chileno adquirió otra presencia y la producción aumentó considerablemente, al mismo tiempo que los sistemas de transporte y comercialización se hicieron más eficientes.



Esta revolución tecnológica, y todos los esfuerzos posteriores, pavimentaron el camino para que actualmente la producción chilena de vinos sea reconocida internacionalmente por su inconfundible sello y calidad.

➤ **Cronología del Vino:**

1541 12 de febrero. Pedro de Valdivia funda la ciudad de Santiago de la Nueva Extremadura, en el valle del río Mapocho

1594 Se extienden las plantaciones de vid desde Coquimbo a Concepción

1794 La corona española prohíbe la exportación de vinos chilenos a Nueva España y Nueva Granada

1850 Ismael y Manuel Antonio Tocornal crean las viñas Mariscal y Tocornal

1850 Empresarios chilenos inician la inversión en la industria vitivinícola

1851 Silvestre Ochagavía inicia la producción de la viña Ochagavía

1860 Son fundadas las viñas Santa Teresa, de Macario Ossa, y la Viña Urmeneta, de José Tomás Urmeneta

1865 Nace la Viña San Pedro, propiedad de Pedro Correa

1870 Maximiano Errázuriz abre la Viña Errázuriz Panquehue, a la que siguió la Viña Cousiño Macul

1875 Creación de la Viña Lontué

1880 La industria vitivinícola chilena inicia un período de florecimiento y consolidación

1880 Nacimiento de la Viña Santa Rita

1880 Una epidemia de filoxera daña la producción de vinos a nivel mundial, especialmente de la cepa carmenere

1883 Fundación de la Viña Concha y Toro

1890 Creación de la Viña Undurraga

1994 El ampelógrafo francés Gean Michel Boursiqueot redescubre la cepa carmenere en los viñedos de la región del Maule

2003 Entre el 2 de octubre y el 30 de noviembre se realiza la exposición La cultura del vino en Chile, organizada por el Museo Histórico Nacional



## ➤ Principales países productores y sus características

Los 10 países que más vino producen en el mundo y se van manteniendo año tras año con pocas variaciones, cuando le preguntaron a Federico Fellini director de cine italiano sobre el vino, dijo, 'Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador', tal vez se inspiró en el vino para su película 'La dolce vita'. Ya Noé era un consumidor de vino 'Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó' (Génesis 9-21). Barman in Red os trae a los 10 países del mundo que más vino producen en sus tierras...

### 1- Francia

Clásico productor y exportador de vinos, sus cepas y métodos de vinificación crearon escuela en el mundo entero. Tanto para los entendidos como para el gran público, Francia y vino son sinónimos.

Una de las razones de la importancia de Francia en materia vitícola reside en la extraordinaria gama de vinos que produce. La diversidad de sus climas y sus suelos le permite elaborar desde blancos ligeros hasta tintos potentes.

En las últimas estadísticas de la Organización Internacional de la viña y el vino para el 2011, Francia se sitúa como el mayor productor de vinos del mundo con una producción de 49.633 hl (El hectolitro es una unidad de volumen que equivale a 100 litros).

Cada región francesa tiene sus vinos típicos en estrecha relación con la gastronomía local. Cuenta con 11 grandes regiones vitícolas bien diferenciadas: Alsacia, Beaujolais, Burdeos, Borgoña, Champagne, Languedoc-Rosellón, Provenza, Córcega, Sud-Ouest, Valle del Loira y Valle del Ródano.

### 2- Italia

Italia es el segundo país productor de vinos del mundo con poco menos de 41.580 hl de producción. Los antiguos griegos llamaron a Italia - Enotria -, 'Tierra del vino'. En Italia todavía se cultiva la vid de un extremo a otro del territorio. Conocer la gran diversidad de sus vinos es, a la vez, un desafío y un placer para el aficionado. Es el país productor que más clases y marcas distintas de vino ofrece.



En cada parcela y cada finca se cultiva uva para hacer vino. Y cada región es fiel a sus tradiciones vitícolas y tiende a promover sus propias denominaciones. Como resultado hay más de doscientas zonas vitícolas oficiales y unos dos millones de productores.

En Italia se elabora vinos de todos los estilos, incluidos licorosos y espumosos, aprovechando la enorme diversidad de microclimas y emplazamientos aptos para el cultivo de la vid. Italia tiene una larga tradición vitícola que se refleja en algunos vinos magníficos y un gran número de vinos con carácter.

### 3- España

Se ha quedado muy cerca de Italia en la producción mundial de vino con 40.500 millones de hl. Una de las características de los vinos de España es la increíble variedad de tipos que producen. En prácticamente ningún otro país del mundo podemos apreciar tal diversidad de vinos, excepto en Italia, desde los cavas a los jereces, pasando por los albariño, los rosados de Navarra, los malvasías canarios, los tintos secos del Priorat o los dulces de Monastrell de Jumilla, sin olvidar los Ribera del Duero o los Rueda. Y todo esto sin haber hablado, aún, de los Rioja, nuestro buque insignia a nivel internacional.

En el extranjero, hasta hace bien poco, la visión que se tenía de los vinos españoles era bastante plana: vinos tintos baratos. Incluso las bodegas con tradición elaboradora de otros tipos de vino, al salir al exterior, tenían que amoldarse al estereotipo para vender lo que se demandaba, y así producían para el extranjero vinos que no se ofrecían en el mercado nacional, porque no coincidían con la idea de la empresa.

Afortunadamente la imagen de los vinos españoles ha ido cambiando poco a poco, los entendidos están aceptando cada vez mejor la idea de una línea de vinos españoles que han roto moldes por su gran calidad y se han convertido en modelos a seguir.

### 4- Estados Unidos

Este país se convierte en el máximo productor fuera de Europa con una producción de 18.7 millones de hl. La historia reciente de la viticultura americana comenzó con la creación de pequeñas bodegas familiares, a menudo fundadas por gente de otras profesiones no relacionadas con el mundo del vino. Al estar liberados de cualquier atadura impuesta por la tradición, los viticultores americanos recurrieron directamente a la tecnología.

Por ejemplo, complejos sistemas de irrigación permiten cultivar vides en el desierto, y la crianza y el embotellado es controlado por ordenadores en medios asépticos.



Se elabora vino en 45 de los 50 estados de los Estados Unidos de América, pero sus productores están repartidos de forma desigual a lo largo del territorio. La diversidad de paisajes, suelos y microclimas ha permitido el desarrollo de una gama de vinos muy variados. Sin embargo, son los excelentes vinos californianos quienes han dado a la viticultura americana su reconocimiento.

5-

## Argentina

El más importante productor de vinos en América del Sur, se sitúa en el puesto número cinco del ranking mundial con una producción de 15.473 millones de hl. Argentina ha sido tradicionalmente un país productor y consumidor de vinos. Posee más de 200.000 hectáreas cultivadas con viñedos y representa aproximadamente un 2,70% de la superficie mundial de viñedos.

La historia de la vitivinicultura Argentina se remonta a la época de la colonización, a mediados del siglo XVI. No existen datos exactos sobre la fecha de implantación de los primeros viñedos en Mendoza y San Juan, pero algunos historiadores opinan que se realizaron primero en esta última provincia, entre los años 1569 y 1589.

Entre 1982 y 1992, en Argentina se produjo una importante reducción de la superficie destinada a viñedos (cerca de un 36% de la superficie de viñedos anteriormente existente). Esta reducción fue resultado de la eliminación de viñedos abandonados y/o plantados con variedades de baja calidad. A partir de 1992, se replanta parte de los viñedos que fueron erradicados con variedades de alta calidad enológica.

La globalización ha orientado a muchas bodegas y empresas hacia el mercado exterior, siendo actualmente sus vinos exportados a numerosos países.





6-

**China**

China en vinos también viene pegando fuerte, el país asiático se encuentra dentro del top ten de los países mayores productores de vinos. Con una producción de 13.438 millones de hl. se sitúa en sexto lugar. China está desde hace más de dos décadas produciendo vinos de muy buena calidad, y definitivamente también está produciendo mucha cantidad.

Seguramente imaginaremos que son vinos de baja calidad, o que recientemente están incursionando en esta industria para competir con todo el mundo, o bien que China no tiene vocación vitivinícola.

Para empezar, aunque no lo crean, algunas regiones de China han cultivado viñas desde hace más de 4.000 años.

Sin embargo debido a las bajas y extremas temperaturas que se soportaban en Beijín, la producción es usada para licores de alta graduación, y solo fue hasta finales del s. XIX que se empezó a producir vinos al estilo europeo. Muy pronto veremos a los chinos en el número uno de este ranking.

7-

**Australia**

Australia produce vinos de una excelente relación calidad/precio, cuyo estilo suele concordar con lo que se busca en el mercado internacional. Son vinos plenos de fruta y sabor, fiel reflejo de su clima soleado. Con una producción de 11.435 hl. se coloca en séptimo lugar de producción mundial.

La vid llegó a Australia en 1788 y fue plantada en el jardín del gobernador Phillip, en lo que sería en el futuro el centro de Sídney. El cultivo se extendió rápidamente, primero hacia las afueras de Sídney y hacia Hunter Valley, alcanzando luego la Australia oriental y meridional, para llegar finalmente hasta Victoria y Tasmania. A fines de la década de 1830, estas regiones producían vino a escala comercial.

Los vinos australianos eran desconocidos en el extranjero hasta hace unos veinticinco años, pero ahora son apreciados en todo el mundo por su irreprochable calidad. Los mejores vinos australianos se distinguen por su complejidad, estructura y gran potencial de envejecimiento: los vinos de riesling y de sémillon, por ejemplo, pueden ser magníficos a los 20 años o un cabernet sauvignon, a los 30.

Apasionados de la experimentación, los australianos han aprendido a elaborar vinos magníficos a partir de variedades nobles europeas. Pero el trabajo logrado con la variedad syrah (shiraz) - cepa originaria del Ródano francés- es el que le ha valido los más grandes reconocimientos. Los mejores Syrah australianos se encuentran entre los tintos más reputados del mundo.

8-

**Chile**

Chile tiene una producción de 10.463 hl. A Chile se lo podría describir como el país que más ama la viña por sus condiciones favorables en cuanto a clima, tierras y ausencia de enfermedades.

Chile es una de las pocas regiones del mundo que tiene vides no injertadas anteriores a la filoxera (64.530 ha), ya que barreras naturales y condiciones climáticas han impedido el



desarrollo de esta enfermedad. Por su situación (tipo franja Norte-Sur), comprende climas y tierras tanto de secano como húmedas y de riego, lo que ha dado un abanico de vinos muy marcado por la influencia de las variedades.

La venta de vinos esta principalmente orientada hacia el mercado externo, con una exportación del 50,8% del vino producido. Sin embargo, su mercado interno es cada vez más dinámico y competitivo, lo que determina para los productores un constante desafío.

La historia del vino en América comenzó con la llegada de los primeros conquistadores españoles, quienes sembraron esquejes de vides a fin de poder elaborar el vino de misa.

## **9- Sudáfrica**

Con una producción de 10.113 hl. En 1652, Jan Van Riebeeck fundó la factoría de avituallamiento de la Compañía de las Indias en el cabo de Buena Esperanza, y poco tiempo después, hacía traer de Europa esquejes de vid, convencido de que el vino reduciría los casos de escorbuto entre los marineros. El 2 de febrero de 1659 escribió en su diario: "Hoy, Dios sea loado, ha fluido por primera vez el vino de la uva del Cabo".

En el siglo XIX, los vinos del Cabo gozaban de buena fama en Europa, en particular el vino dulce de Constantia, hecho de moscatel. Los vinos fortificados y los licores también formaban parte de la tradición sudafricana.

Actualmente, Sudáfrica es el noveno productor de vino del mundo. Los productores sudafricanos siguen con atención las tendencias internacionales y han implementado las técnicas de cultivo y vinificación más avanzadas.

Muchos años de investigación y experimentación han servido para establecer la mejor adecuación entre los diversos microclimas y las variedades específicas de la rica herencia vitícola del país.

## **10- Alemania**

El último lugar entre los 10 mayores productores de vino es ocupado por los vinos alemanes. Alemania es el cuarto productor más importante de Europa, con una producción anual de 9.611 hl (2011). Alemania marca el límite norte del cultivo de la vid en Europa. El clima frío del norte de Europa hace difícil la maduración de la uva, defecto que se compensa buscando los emplazamientos con mayor insolación.

Por lo tanto, la mayoría de los viñedos alemanes se encuentran ubicados al oeste y al sur del país, siguiendo los meandros de valles fluviales, en particular del Rin y sus afluentes. Las mejores laderas, elegidas por la insolación y la proximidad a los ríos, gozan de un microclima que favorece un calor constante, lo cual permite una mejor maduración de la uva.

Actualmente, debido al cambio climático y el aumento de temperaturas a nivel global, la situación de estas tierras vitícolas ha cambiado y se presentan con un excelente potencial para la elaboración no sólo de vinos blancos, sino también de tintos.

Alemania produce esencialmente vinos blancos, que conservan su frescura y elegancia durante



varios años. Los mejores vinos alemanes se han ganado su lugar en el palmarés de los mejores vinos del mundo.

### ➤ **Situación actual y proyecciones del mercado mundial del vino.**

Paulina Contardo y Emili González-Pérez  
Rubes Editorial ENFOQUES

Ha terminado la vendimia en Europa y las condiciones climáticas extremas que obligaron a comenzar la recogida antes de tiempo por la rápida maduración del fruto, las lluvias o la intensa humedad que favorecieron la aparición de plagas y enfermedades para los viñedos, hicieron que la campaña fuera menos próspera que el año anterior en países como Francia, Italia, España, Portugal y Grecia.

- **Las cifras de la última campaña**

En Francia, la producción podría caer hasta un 1 % respecto al año anterior llegando a 47,12 millones de hectolitros debido al frío en el momento de la floración y a la humedad del verano; Italia retrocede en un 12 % y España en una proporción menor cercana al 5 %, debido a la temprana maduración de la uva por las altas temperatura del mes de agosto en algunos sectores, consiguiendo menor cantidad de uva, aunque favoreciendo la calidad. Otros países del hemisferio norte en cambio, como Alemania, Bulgaria, Rumania y, en especial, Estados Unidos, esperan aumentar su producción de vino para este año.

Mientras tanto, en el hemisferio sur, se observa un brusco descenso de un 25 % de la producción australiana debido a una intensa sequía, pero manteniendo los niveles alcanzados durante 2006 en el caso de Argentina, Sudáfrica y Chile.

Europa representa un 69 % de la industria global del vino, por lo que una disminución en la producción de los principales exportadores de este continente tiene repercusiones mundiales. Se espera un descenso de aproximadamente un 5 % de la producción europea durante 2007, lo que supondría unos 271,2 millones de hectolitros, según ha informado la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Pero lo ocurrido en la última vendimia no permite analizar todo el panorama mundial de la vitivinicultura. Para entender la tendencia actual de la industria del vino hay que observar las distintas variables registradas durante el último período, las que se presentaron en junio de este año en el marco del congreso de la OIV en Budapest (Hungría).

En esta oportunidad, el director general, Federico Castelluci, presentó el informe sobre la situación de la vitivinicultura mundial en 2006, en presencia del viceprimer ministro húngaro, Péter Kiss y los representantes de los 43 Estados miembros de la organización. En el informe se encuentra los datos estadísticos completos del potencial de la producción, de la superficie vitivinícola, de la superficie de viñas, de la producción global, de los volúmenes de exportación y de importación de vino, así como el mercado de uvas destinadas al consumo fresco y del mercado de las uvas pasas.

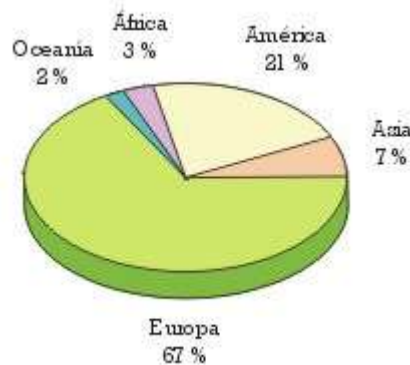
El informe señala que la superficie vitivinícola total ha retrocedido en comparación al año 2005, alcanzando las 7 928 000 hectáreas, donde Europa sigue siendo el líder indiscutido con un 58 %, seguida por el continente asiático con un 22 %, América con un 13 %, África con un 5 % y Oceanía con un 2 %.



- **El consumo de vino**

Entre los aspectos interesantes que cabe destacar están los relacionados con el consumo, los que se muestran en la figura 1, donde observamos el claro liderazgo que mantiene Europa con un 67 % del vino consumido, a pesar de experimentar un descenso prolongado durante los últimos años.

En la Unión Europea se registró una disminución en el mercado interno de vino durante el 2006, año en que se bebieron 800 000 hectolitros menos que en el año anterior, según la OIV, incluso en países de alto consumo como el Reino Unido. Estas cifras supusieron un excedente acumulado de 42,8 millones de hectolitros. Entre los primeros diez consumidores de vino se encuentran: Francia, Italia, Estados Unidos, Alemania, España, China, Reino Unido, Argentina, Rusia y Rumania, superándose un total mundial de consumo de 240 508 hL.



**Figura 1.** Consumo de vino durante 2006 por continente.  
*Fuente: OIV*

- **Mercados emergentes y consolidados**

Hay países que han destacado especialmente por el aumento considerable de su consumo de vino en los últimos tiempos y que se presentan como potenciales mercados en crecimiento a largo plazo. Entre ellos destacan Estados Unidos, Rusia, Alemania y China. El caso de Rusia es especialmente significativo dentro de los nuevos consumidores, ya que está proyectando un incremento de importaciones sostenible para los próximos años.

- ✓ **Rusia**

Un estudio elaborado por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) sostiene que Rusia es uno de los países con mayores índices de consumo de alcohol del mundo en bebidas tradicionales de alta graduación, como el vodka y en menor medida, el coñac. Sin embargo, aunque el consumo de estas bebidas alcohólicas sigue siendo elevado, el consumidor ruso empieza a demandar bebidas de menor contenido alcohólico, más elaboradas y con una marca asociada a una serie de valores y a una imagen. El vino es una de estas bebidas y su popularidad aumenta con fuerza desde hace ya algunos años debido a que su consumo parece ser un indicador de prestigio social en aquel país.

La producción rusa no es capaz de satisfacer la demanda existente debido a la insuficiente oferta y a la baja calidad de sus vinos. Por esta misma razón la mayor parte del vino



consumido en Rusia es importado (aproximadamente un 55-60 % de la oferta total).

Todo indica que Rusia será uno de los mercados más prometedores para el vino en el mundo: está creciendo entre un 12 y un 15 % anual y se pronostica que para los próximos tres años llegue a representar un 20 %.

El vino español está bien posicionado dentro de este mercado, es conocido y asociado a un producto de calidad elevada. No obstante, el consumo de vino español con DO es aún reducido debido a la calidad relativa y los precios elevados que muchos ciudadanos rusos aún no están dispuestos a pagar.

#### ✓ Alemania

Otro gran consumidor de vinos es Alemania, que se ubica en cuarta posición después de Francia, Italia y Estados Unidos. Con aproximadamente 13 millones de hectolitros de vino importado, Alemania representa, en volumen, el mayor país importador de vino. Según el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), Alemania, es el primer comprador en volumen de productos vinícolas a nivel mundial alcanzando los 13 915 198 hL. Desde 1991, momento en que se inician las estadísticas de Alemania unificada el mercado ha crecido en un 65 %, llegando a un consumo de 19,8 L/ persona al año durante 2005. Sus principales suministradores son en orden decreciente Italia, Francia y España y a su vez uno de los principales destinos de las exportaciones españolas, las que han logrado ubicar productos de mejor calidad y mayor precio, en especial los vinos tintos que han crecido de un 7,3 % a un 9,7 %. Hay que señalar que el retroceso de proveedores como Francia e Italia han favorecido el reconocimiento de los vinos españoles en este mercado durante 2007

#### ✓ Asia

Otro mercado en crecimiento en el contexto mundial es el asiático. Hong Kong es considerada la puerta de acceso a este nuevo mercado y China es, hoy en día, el país más atractivo para productores y distribuidores ya que representa un gran volumen de negocio con un consumo de 500 millones de botellas al año y que se estima ascenderá hasta los 760 millones en muy poco tiempo. En China, donde la tasa de los que beben vino está creciendo alrededor de un 10 % anualmente desde los ochenta, el vino también se considera como la nueva bebida de moda de una juventud que busca novedades y nuevas señas de identidad.

<b>País</b>	<b>Previsión 2006 (en miles hectolitros)</b>	<b>En % de</b>
Francia	32 800	13,64
Italia	27 300	11,35
Estados Unidos	25 900	10,77
Alemania	19 850	8,25
España	13 650	5,68
China (incluye Macao y Hong Kong)	13 500	5,61
Reino Unido	11 700	4,86
Argentina	11 104	4,62
Rusia	10 800	4,49
Rumanía	5 600	2,33
...	...	...
<b>Total Mundial</b>	<b>240 508</b>	



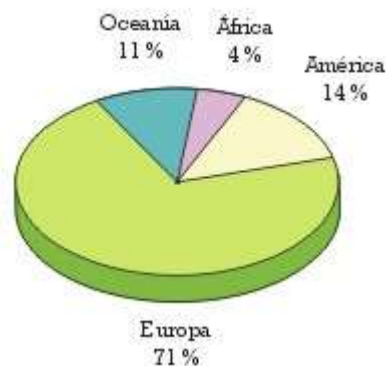
- **Importaciones y exportaciones de vino**

El consumo está directamente relacionado con las importaciones de vino. En este aspecto, Europa se ubica nuevamente a la cabeza de los datos macroeconómicos con un 76 % de importaciones, debido a que los principales compradores del producto son en su mayoría países de este continente.

Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, Rusia, Francia, Países Bajos, Canadá, Bélgica, Dinamarca y Suiza son los diez principales países importadores de vinos, la mayoría europeos.

En cuanto a las exportaciones la evidencia demuestra que el único continente que no vende vinos es Asia, que tan sólo produce para su propio consumo, además de importar un 5 % de la producción de vino mundial. Los principales países exportadores son por este orden: Italia, Francia, España, Australia, Chile, Estados Unidos, Alemania, Portugal, Argentina y Sudáfrica.

Más de la mitad de los vinos elaborados en el mundo provienen de la Unión Europea. En primer lugar de los exportadores se encuentra Italia, seguida por Francia y España. Italia es el país con mayor cantidad de variedades de uva diferentes, cada una con sus características y calidades distintivas. Sin embargo, durante el 2007 se observó un brusco descenso en su producción total. Se comenta que ésta ha sido la peor cosecha en de los últimos 60 años, según la Asociación de Enólogos Italianos (Assoenologi).



**Figura 2.** Exportaciones de vino por continente 2006. *Fuente: OIV*

Por su parte, las exportaciones españolas de vino han llegado a los 1094,2 millones de euros, lo que supone un incremento del 11 %, mientras que el volumen exportado ha alcanzado los 975,3 millones de litros, un 7 % más que durante el 2006, según los datos de la Federación Española del Vino (FEV).

La situación mundial en el mercado del vino presenta alzas y bajas según los datos recogidos en la elaboración de este informe y, por tanto, sólo queda esperar un nuevo documento oficial de la OIV para analizar si la disminución de la producción de vino de grandes exportadores como Italia, el retroceso de las viñas a escala mundial y la variación en el consumo de diferentes mercados hará variar significativamente la situación vitivinícola para la presente campaña y sus proyecciones futuras respecto a los precios, variable fundamental para la toma de decisión de los principales interesados: los consumidores.



## ➤ Regulación del Vino:

- El Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- El Reglamento (CE) 479/2008 (DOUE L 148, de 6-06-2008, Pág. 1), establece la organización del mercado (OCM) vitivinícola. Además, implanta una nueva regulación para los nombres geográficos de vinos, desapareciendo los VCPRD (vinos de calidad producidos en regiones determinadas), e incorporando las DOP (denominación de origen protegida) e IGP (indicación de origen protegida). A partir de ahora, el reconocimiento no será realizado por los Estados miembros, sino por la Comisión. También es importante recalcar, que el procedimiento de inclusión en el registro comunitario se hace semejante al de DOP/IGP de los productos agroalimentarios (Reglamento (CE) 510/2006, DOUE L 93 de 31-03-2006, Pág. 12), y por tanto, requiere de un pliego de condiciones
- Esta nueva reglamentación, se basa en el refuerzo de la competitividad de los vinos europeos, un mayor equilibrio entre la oferta y la demanda, la supresión de las medidas de intervención en los mercados, un mayor aprovechamiento de los créditos presupuestarios, una mayor simplificación de la reglamentación, la consolidación del tejido social de las zonas rurales y la protección del medio ambiente.
- Aunque este reglamento está derogado, por el Reglamento (CE) 491/2009 (DOUE L 154 de 17/06/2009, Pág. 1), su contenido se mantiene vigente, al haber quedado incluido en el Reglamento (CE) 1234/2007 (DOUE L 299 de 16/11/2007, Pág. 1). Éste, regula la OCM única para todo el sector agrícola, donde queda integrada la vitivinícola.
- En esta normativa comunitaria se establecen unos requisitos para ambos tipos de protección:

VINOS con DOP	VINOS con IGP
Su calidad y características son esencialmente o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes.	Posee una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico.
100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción.	Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica.
Su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica.	Su elaboración tiene lugar en el área geográfica.
Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a <i>Vitis vinífera</i> .	Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a <i>Vitis vinífera</i> y otras especies del género <i>Vitis</i> .

## Regulación Anterior

Vino de Calidad  
VCPRD

Con Indicación  
Geográfica (IG)

Sin Indicación  
Geográfica (IG)

Vino de Mesa

## Regulación Actual

DOP  
denominación  
de origen  
protegida

IGP  
indicación de  
origen  
protegida

Vino

-Denominación de Origen  
Calificada  
-Denominación de Origen  
-Vino de Calidad con  
indicación geográfica  
-Vino de Pago  
-Vino de Pago Calificado

Vino de la Tierra





- Actualmente, los términos tradicionales que se utilizan para indicar que el producto se acoge a una DOP o IGP, son:
  - ✓ **Para las IGP:**  
Vino de la Tierra.
  - ✓ **Para las DOP:**  
Denominación de Origen  
Denominación de Origen Calificada.  
Vino de Calidad con indicación geográfica.  
Vino de Pago.  
Vino de Pago Calificado.
- El Reglamento **(UE) 401/2010** recoge las definiciones de la **Ley 24/2003**, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE 11-07-2003), sobre los términos tradicionales:
- **VINO DE LA TIERRA:** Requisitos para la utilización de la mención tradicional "vino de la tierra" acompañada de una indicación geográfica:

1.- En la regulación de las indicaciones geográficas de los productos citados en el artículo 1 deberán tenerse en cuenta, al menos, los siguientes aspectos:

- a) Categoría o categorías de vino a los que es aplicable la mención.
- b) Nombre de la indicación geográfica a emplear.
- c) Delimitación precisa del área geográfica comprendida.
- d) Indicación de las variedades de vid aptas.
- e) La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vino con derecho a la mención.
- f) Una apreciación o una indicación de las características organolépticas.
- g) Deberá señalarse el sistema de control aplicable a los vinos, que deberá realizar un organismo público o privado.

2.- La utilización de una indicación geográfica para designar vinos resultantes de una mezcla de vinos procedente de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85 %, como mínimo, del vino procede del área de producción de la que lleva el nombre.

- **VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA** es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.
- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)** es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:
  - a) Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos;
  - b) Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen;
  - c) Cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.



- d) Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica
- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa);** deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes:
- Que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
  - Se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
  - Cuenta con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
  - Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
  - Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.
- **VINOS DE PAGOS:** son los originarios de un pago" entendiéndose por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de "pago calificado", y los vinos producidos en él se denominarán "de pago calificado", siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen calificada y se encuentra inscrito en la misma.
- Por último, el Reglamento (CE) 110/2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de las bebidas espirituosas. Define el concepto de indicación geográfica (IG) para estas bebidas, establece un nuevo procedimiento de reconocimiento de las mismas e incluye las IG protegidas por cada Estado miembro, en uno de sus anexos





## Valles y zonas vitivinícolas en Chile:

Valle de Elqui & Limarí  
Valle de Aconcagua  
Valle de Casablanca  
Valle de San Antonio  
Valle del Maipo  
Valle Cachapoal  
Valle Colchagua  
Valle de Curicó  
Valle del Maule  
Valle de Itata  
Valle del Bío Bío



- **Valle de Elqui & Limarí**

El Valle de Elqui, ubicado a 500 kilómetros de Santiago, conforma la frontera norte de las regiones vinícolas de Chile. Aquí las condiciones climáticas para el cultivo de uvas son



excelentes: Un valle bien ventilado y seco, ya que las precipitaciones anuales llegan solo a los 130 mm. Además cuenta con un sistema de riego integrado (grandes estanques de agua conectados entre sí por canales) y suelos pesados, ricos en nutrientes y capaces de almacenar agua. Todo esto permite la cosecha de uvas maduras y dulces, a partir de las cuales se produce el pisco, trago nacional chileno. Las cepas que más se cultivan en esta zona son cabernet sauvignon, merlot, carménère y chardonnay, además de algunas hectáreas dedicadas al syrah.

Las viñas Falernia y Cavas del Valle están abiertas al público. En ésta última, una de las más pequeñas del país, se producen con dedicación vinos orgánicos de manera artesanal.

El Valle de Elqui es uno de los paisajes naturales más bellos de Chile. En esta región, este fértil valle secciona la pre cordillera, cadena montañosa semiárida con una apariencia muy cercana a un desierto. Aquí el cielo azul está garantizado todo el año, debido a la extrema escasez de precipitaciones. Es por ello que varias sociedades astronómicas internacionales mantienen observatorios, por ejemplo en el cerro Tololo, en La Silla o en el cerro Pachón, en este último se encuentra el gran telescopio Gemini de 4,1 metros, que es considerado uno de los observatorios más importantes del hemisferio sur. Otro atractivo de la zona es la ciudad de Vicuña, ubicada a 50 kilómetros de la ciudad de La Serena, valle adentro, lugar donde nació la poetisa lírica y premio Nóbel de literatura, Gabriela Mistral. Aquí se puede visitar el museo dedicado a ella y la escuela en que ella impartió clases.

En los años 90 se descubrió que el cercano Valle del Limarí era apropiado para el cultivo de cepas nobles. Condiciones climáticas y suelos similares al de Elqui permitieron aquí el origen de casi 1.700 hectáreas de viñedos, de las cuales aproximadamente la mitad están cubiertas con cabernet sauvignon. Al igual que en el Valle de Elqui, se encontraron aquí muchos restos arqueológicos. Por ejemplo, en el área conservada como monumento nacional de Pichasca se pueden contemplar restos fósiles de selva. Además se encuentra el Parque Nacional Fray Jorge, conocido por su belleza. Su nombre se lo debe al franciscano español que descubrió y describió, ya en el siglo XVII, esta zona, que se caracteriza por tener un microclima húmedo debido a la niebla costera, y que dio origen a una selva húmeda, poblada por especies originarias de tiempos prehistóricos, en medio de una zona semidesértica.

El turismo del vino se encuentra aún en los comienzos en el Valle del Limarí, sólo las Viñas Casa Tamaya y Agua Tierra ya abrieron sus puertas a los visitantes interesados.

- **Valle de Aconcagua**

A unos 100 kilómetros al norte de Santiago pasa el río Aconcagua, a través del valle central de cordillera a mar. El río Aconcagua nace en la montaña del mismo nombre, la que con casi 7.000 metros de altura es la cima más alta de Los Andes, para luego desembocar en Valparaíso, en el Océano Pacífico. El Valle de Aconcagua ofrece condiciones climáticas ideales para el cultivo de cepas, con días calurosos y noches frescas-húmedas. Los suelos son arenosos y pedregosos, con sedimentos fluviales ricos en minerales y material orgánico. Con respecto a la producción de vino, ésta comenzó en el año 1870, y si bien es cierto que se cultivan diversas cepas como cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc, es el syrah de Viña Errázuriz el que alcanzó fama. A pesar de que la superficie cultivada apenas sobrepasa el 10%, el syrah es considerado el vino emblemático del Valle de Aconcagua.

Turistas interesados en el vino encontrarán aquí una rica variedad de bodegas y viñedos menores. Por un lado, se puede visitar la Viña Errázuriz dotada de modernas instalaciones de alta tecnología y por otro lado se pueden observar las viejas máquinas artesanales con las que



la Viña Sánchez de Loria todavía produce licores de vino. En el último tiempo se emprendió un nuevo proyecto turístico, que ofrece a los amantes del vino la posibilidad de viajar desde el Valle de Aconcagua a la región vinícola argentina de Mendoza, a través del paso fronterizo internacional.

El Valle de Aconcagua ofrece, además, otras actividades turísticas muy diversas: amantes del esquí encuentran un paraíso en el centro de deportes de invierno Portillo, ubicado en la cordillera de los Andes; montañistas pueden aventurarse a subir el cerro Aconcagua de 6.962 metros de altura y los amantes del kayak pueden entrar en acción en la laguna del Inca. Por último, los visitantes pueden observar petroglifos precolombinos, albergados en los viñedos de la Viña San Esteban.

- **Valle de Casablanca**

Entre los Andes y la cordillera de la Costa se extiende el fresco Valle de Casablanca, a unos 60 kilómetros (Nota del traductor: creo que son 80 KM) de Santiago a un costado de la ruta 68 que une la capital con Valparaíso. La cercanía del mar influye en el clima, lo que se traduce en humedad permanente debido a la niebla matinal. Los suelos son por naturaleza muy arcillosos y ricos en minerales descompuestos, provenientes del derretimiento de la nieve de los Andes. Las condiciones son ideales en esta zona especialmente para las uvas blancas que maduran lentamente, es por ello que casi las tres cuartas partes de los cultivos fueron destinados a la cepa chardonnay. Otras cepas características del Valle de Casablanca son el sauvignon blanc, el pinot noir y el Merlot. La cepa del riesling, que en Chile se encuentra raramente, también crece aquí. En total, la superficie plantada alcanza las 4.000 hectáreas. Esta región comenzó a ser explotada recién a comienzos de los años ochenta, cuando el enólogo Pablo Morandé comparó los suelos arcillosos y el clima húmedo costero, con las condiciones que conoció en California. Hoy en día existen en el Valle de Casablanca, junto a la producción de vinos de exportación de alta calidad, los primeros proyectos chilenos para la producción de vinos orgánicos.

El turismo del vino en el Valle de Casablanca se ha desarrollado rápidamente, debido a que la Ruta 68 es transitada por casi todos los turistas, que visitan Chile. Viñas como Morandé, Santa Rita, Veramonte, Concha y Toro, Santa Emiliana o Santa Carolina abren sus puertas para los visitantes y ofrecen degustaciones de vino, paseos en coches de caballos tradicionales y almuerzos en restaurantes de primera clase. Dentro de esta oferta, el restaurante de vinos “House of Morandé”, es una visita obligatoria para todos los gourmets y aquellas personas aficionadas a la comida exquisita. Aquí un chef de cinco estrellas prepara inolvidables creaciones con carne de jaibas, jabalí o ajos traídos desde Chiloé. Otra visita interesante es la bodega de la Viña Indómita, ubicada en una cima de la cordillera de la Costa, que por su construcción y aspecto recuerdan a un castillo del vino, y que sus terrazas ofrecen una magnífica vista a los viñedos del valle. Además el viento fresco del Pacífico y el gran tamaño de las letras que forman el logotipo “Viña Indómita”, dan la impresión a los visitantes de estar en Hollywood.

Pero también pequeñas románticas bodegas marcan la pauta. Es así como en la Viña Puro Caballo se cultivan las tradiciones chilenas, y ofrece un espectáculo en el que se puede admirar la destreza de los huasos chilenos y sus caballos de silla. El restaurante de la Viña Casas del Bosque ubicado en la antigua Hacienda Santa Rosa en Casablanca invita a los paladares mimados a disfrutar menús pequeños, pero excepcionalmente finos. La última atracción del turismo del vino en Chile la constituye la “Ruta Aérea del Vino”: Los visitantes sobrevuelan en avionetas los viñedos de los Valles de Casablanca y del Maipo y hacen paradas en conocidas viñas para almorzar y realizar recorridos guiados.



- **Valle de San Antonio**

A una hora en automóvil, tanto de Santiago como de la ciudad-puerto de San Antonio, se encuentra, en las cercanías del Pacífico, una de las regiones vinícolas más nuevas de Chile: El Valle de San Antonio. Recién desde hace diez años se elaboran aquí vinos de alta calidad, sin embargo con creciente éxito. Entre ellos cuentan elegantes sauvignon blancs, chardonnays y los pinot noirs, que por lo general son difícil de encontrar. En cuanto a las condiciones para el cultivo, los suelos son muy variados, arcillosos y secos, y el clima está fuertemente influenciado por el mar. Los primeros viñedos que se instalaron en San Antonio son Matetic, Garcés Silva y Casa Marín. Todos ellos contribuyen con su tendencia a la innovación y su audacia a lograr una producción muy especial y característica de esta región. Así nacieron aquí por ejemplo los primeros syrah y el malbec en un clima frío húmedo y el pinot gris de Chile. También se encuentran en San Antonio audaces combinaciones como el merlot-malbec de Matetic. Desde el 2002 esta región posee el sello de calidad D. O. (Denominación de origen).

Desde el punto de vista turístico, esta zona aún no ha sido lo suficientemente explotada. De todas maneras y a pesar de la ausencia de una ruta del vino, ya existen algunas ofertas interesantes para los amantes de lo especial: La Viña Matetic, por ejemplo, ofrece un recorrido para visitantes y cuenta en la viña con un restaurante y un hotel.

- **Valle del Maipo**

En el Valle del Maipo, en las cercanías de la capital Santiago, tiene sus inicios la historia de la producción del vino chileno. Hasta hoy día es esta región vinícola la más conocida de Chile. De aquí provienen los vinos de exportación más exitosos y aquí se encuentran los pilares de la historia de la producción del vino: A partir de 1555, año en que la primera producción del país fue certificada en forma oficial con documento, pasando por la introducción de cepas francesas en 1851, hasta el año 1994, cuando se descubrió que aquí existían ejemplares de la cepa carménère, que se creía extinguida.

El clima en el Valle del Maipo es estable, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves, que por regla general, no sobrepasan los 450 mm de precipitaciones anuales. Los días son calurosos, las noches frescas, y con esto los cambios de temperatura considerables. Sólo en las zonas altas del valle caen a veces heladas. Por las razones antes nombradas maduran aquí de la mejor forma uvas para vino tinto, conocidas por su necesidad de sol. De ahí que de las 10.000 hectáreas cultivadas aproximadamente, 8.000 sean para el cultivo de cepas para vino tinto (Cabernet sauvignon, merlot, carménère, syrah, cabernet franc y malbec). En las 2.000 hectáreas restantes crecen las clásicas cepas de vino blanco chardonnay, sauvignon blanc y semillón. Los suelos aquí son ricos en minerales, planos, arenosos-arcillosos, y de buena permeabilidad. Respecto a las instalaciones de riego, se irriga fundamentalmente a través de canales que transportan las aguas provenientes del derretimiento de la nieve. El riego por goteo, por el contrario, está muy poco difundido.

El Valle del Maipo está bien protegido, ya que se encuentra entre el cordón montañoso de los Andes y la cordillera de la Costa. El valle es atravesado por dos ríos caudalosos: el Maipo y el Mapocho. La región vinícola está dividida en tres zonas de cultivo, de acuerdo al clima, la calidad del suelo y la altura: Maipo Alto, Maipo Medio y Maipo Costa. De ellas la más asoleada es Maipo Medio, que está ubicada aproximadamente a 550 metros sobre el nivel del mar, y es el lugar donde maduran los vinos tintos más frutosos y sedosos. En el Maipo Alto, ubicado más arriba y con un clima más frío, se producen vinos más estructurados y con niveles altos de taninos. Finalmente, en Maipo Costa, en las cercanías de la cordillera de la Costa con sus vientos frescos, se producen vinos de una acidez interesante.



El Valle del Maipo alberga las grandes viñas tradicionales de Chile, las que tienen aquí sus sedes principales, aun cuando se están expandiendo cada vez más a otras regiones. Entre ellas cuentan Concha y Toro (la viña más grande de Chile), Santa Rita, Cousiño Macul, Tarapacá, Carmen, Barón de Rothschild. Además están las viñas Antiyal y Pargua que producen vinos orgánicos de buena calidad. Finalmente, la cercanía a Santiago, con sus vinerías, boutiques de ventas especializadas y buenos restaurantes representan una ventaja adicional para esta región.

- **Valle Cachapoal**

En el Valle de Rapel, ubicado a unos 100 kilómetros al sur de Santiago, se encuentran dos de las regiones vinícolas de Chile más prestigiosas y conocidas internacionalmente. Se trata del Valle Cachapoal, con su río del mismo nombre, al sur de Rancagua, así como del Valle Colchagua, el cual es irrigado por el río Tinguiririca. Aquí entre suaves colinas de la cordillera de la Costa y su pre cordillera está la vieja ciudad colonial de Santa Cruz. En cuanto al clima, la zona se caracteriza por poseer el típico clima mediterráneo del valle central chileno: veranos calurosos e inviernos templados, además de grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche. La existencia de marcados microclimas dependientes de la cercanía al mar o a las montañas, ofrecen variadas condiciones para el cultivo de diferentes cepas. Respecto a los suelos, éstos son por naturaleza ricos en mineral depositados en capas arenosas, y con influencia de cal y piedras en algunos lugares. Debido a estas condiciones casi todas las cepas crecen aquí magníficamente, ya sea chardonnay, sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon, syrah, carménère o malbec. Dentro de estas cepas son el merlot y el carménère las que alcanzaron una fama especial, a pesar de ser las menos productivas y cultivadas de la región.

El Valle de Cachapoal y dentro de éste en especial las áreas más altas cercanas a la cordillera, llamadas Alto Cachapoal fueron el destino preferido de inversores franceses y amantes del vino en los últimos años. Es así como conocidas familias vinícolas de Burdeos, Alsacia y la Loira, se asociaron con antiguos viticultores chilenos o fundaron aquí bodegas, para producir vinos tintos de alta calidad y de características francesas. La ruta del vino en Alto Cachapoal está bien desarrollada y a sus costados se erigen conocidas viñas, tales como Altaír, Morandé, Anakena, Misiones de Rengo o Château Los Boldos. En relación a las características de los vinos aquí producidos, los famosos tintos de merlot y carménère son fuertemente concentrados, frutosos y levemente dulces, con notas a chocolate y mermelada.

La relativa proximidad a Santiago hace interesante esta región vinícola para todos los visitantes, que no dispongan de mucho tiempo y que de todas maneras quieran ver algo más que las viñas cercanas a la capital. Además en las cercanías hay otras atracciones como un centro de deportes de invierno y reservas naturales. Otro atractivo representan Las Termas de Cauquenes que con sus baños termales invitan a relajarse. Finalmente, se puede visitar, también desde la ruta del vino, la antigua ciudad minera de Sewell.

- **Valle Colchagua**

El valle fluvial del Tinguiririca posee las mismas condiciones climáticas que el vecino Valle Cachapoal: Temperaturas mediterráneas, viñedos bien protegidos y bien soleados, suelos arcillosos y ricos en minerales. Estas dos zonas conforman el Valle de Rapel, de donde provienen vinos de primer nivel. Vinos como Montes Alpha, Folly y Clos Apalta son considerados íconos de la industria vinícola chilena. Esta región vinícola se hizo conocida internacionalmente gracias a la elaboración de vinos de alta calidad; el patrimonio cultural chileno; las costumbres típicas; así como la excelente oferta en el sector del turismo del vino.



Estas cualidades llevaron a la revista especializada estadounidense *Wine Enthusiast* a elegir al Valle de Colchagua como la “Región vinícola del año”.

En el Valle de Colchagua se creó en 1996 la primera ruta del vino chilena. Conocidas viñas como Lapostolle, Casa Silva, Montes, Laura Hartwig, Estampa y Montgras abrieron sus puertas al público. La Ruta I-50 que va desde la Ruta Norte-Sur hacia el Pacífico, lleva el sobrenombre oficial de “Carretera del Vino”.

Un punto de referencia es la pequeña ciudad colonial de Santa Cruz, desde donde se pueden visitar todas las viñas importantes. Pero otros atractivos destinos hacen esta región interesante. Por ejemplo, se puede visitar la Hacienda Huique, una antigua residencia de verano de presidentes chilenos, que fue restaurada en el estilo del siglo XVIII. También una experiencia interesante es un paseo en el “Tren del Vino” que, tirado por una locomotora a vapor, viaja por campos vitícolas y durante el recorrido se sirven los mejores vinos de la región. En la ciudad misma se encuentra el Hotel Santa Cruz Plaza, considerado una de las casas más lindas de Chile, que combina en forma elegante un servicio moderno con elementos tradicionales. Al lado del hotel se ubica el Museo de Colchagua, que es una visita obligada para todos los viajeros, ya que alberga la colección privada más grande del país, con una completa muestra que tiene como tema la historia de Chile y sus costumbres.

Finalmente, la “Viña Santa Cruz” donde se produce el emblemático vino “Chamán”, trabaja actualmente con ahínco en el desarrollo de una oferta especial del turismo del vino. El proyecto incluye un teleférico que transporta a los visitantes desde la bodega a la cima de un cerro que alberga un observatorio de estrellas, que por cierto no fue construido para el uso científico, sino que para ser visitado por el público en general. También hay una colección de objetos que incluye entre otras cosas restos de meteoritos y utensilios de astronautas. A continuación se puede dar un paseo para visitar el pueblo indígena de Santa Cruz, que exhibe reconstrucciones de viviendas de pueblos originarios tales como el Mapuche, Rapa Nui y Aymará.

- **Valle de Curicó**

Más en el sur que las otras regiones vinícolas conocidas, se extiende el Valle de Curicó, a unos 220 kilómetros de la capital Santiago. En esta zona el clima es mediterráneo moderado, con días calurosos en el verano y noches frías-húmedas. Los inviernos están bajo la influencia de la zona de alta presión del Pacífico, lo que se traduce en precipitaciones de aproximadamente 720 mm anuales, siendo claramente más lluviosa que el Valle de Rapel. Sobre los suelos se puede decir que son planos, erosionados, ricos en minerales y con una buena permeabilidad. En las zonas más altas predominan la arena y las piedras. Respecto al riego, numerosos canales de regadío cruzan la zona, alimentados por los ríos Teno y Lontué. En esta zona se encuentra la superficie de cultivo de cepas de vino blanco más grande del país.

Respecto a las cifras de cultivo, el Valle de Curicó alberga actualmente alrededor de 18.000 hectáreas de viñedos. En orden decreciente se cultivan aquí cabernet sauvignon, sauvignon blanc, merlot y chardonnay. Los comienzos de la producción vinícola se remontan a los tiempos de la familia Correa Albano, que ya en el año 1851 introdujo cepas nobles provenientes de Francia. Además en esta región, en las cercanías de la pequeña ciudad Molina, se encuentra la tercera bodega más grande del país, la “Viña San Pedro”. El Valle de Curicó fue también escenario de una de las modernizaciones tecnológicas más grandes de la industria vinícola chilena: a comienzos de los años ochenta, el enólogo español Miguel Torres almacenó, por primera vez, vino en estanques de acero inoxidable, dando el puntapié de partida a una modernización radical del sector vinícola del país.



Además, la “Viña Miguel Torres” fue también la primera en abrir la tradicional fiesta del vino, la Vendimia, a visitantes y amantes del vino. Adicionalmente, una escapada al Gourmet-Restaurante de Miguel Torres, ubicado en el camino longitudinal, es una visita obligada para todos los amantes de la buena mesa.

En resumen, el Valle de Curicó tiene una variada oferta turística en torno al vino, desde fiestas tradicionales chilenas y degustaciones de vino, pasando por visitas de bodegas o boutiques, hasta una fina gastronomía y comidas típicas del país. Su cercanía a hermosas áreas recreativas, como las Cascadas Siete Tazas, la laguna Torca y el lago Vichuquén, hacen de esta región vinícola un interesante destino turístico.

- **Valle del Maule**

La región vinícola del Valle del Maule queda a unos 260 kilómetros de Santiago y es la única, junto al Valle del Maipo, que reclama el título de “Cuna del vino chileno”. En efecto, la producción de vino en este frío valle fluvial, ubicado entre los Andes y la cordillera de la Costa, se remonta a los tiempos de los conquistadores españoles, que en el siglo XVI ya cultivaban la uva del país. Incluso hoy, de las aproximadamente 31.000 hectáreas que se cultivan en la región, que por lo demás es la superficie cultivada conjunta más grande de Chile, se destinan 8.500 hectáreas a la uva roja del país. Las condiciones reinantes en el valle se caracterizan por un clima mediterráneo fresco, con inviernos lluviosos, y suelos ácidos y arcillosos, que, por un lado, reducen la productividad, pero por otro aumentan la calidad de las uvas. En el Valle del Maule se cultivan todas las grandes cepas de vinos tintos y blancos, eso si los vinos tintos son esencialmente de gran valor (Cabernet sauvignon, carménère, merlot y malbec). La cercanía a los ríos también influye en el vino, siendo más frutosos aquellos que nacen de cepas cultivadas en las cercanías de las aguas, que aquellos vinos de uvas provenientes de las laderas.

En el Valle del Maule se diferencian tres zonas de cultivo que son el Valle de Río Claro, el Valle de Loncomilla y el Valle de Tutuvén. Éste último presenta una faceta menos conocida de la producción de vino chilena: Aquí predomina todavía el tradicional cultivo seco de vides, esto significa que la única agua que reciben las vides es la de la lluvia. En esta zona las cepas simples, como la uva del país y moscatel, no se cultivan en espaldera, sino que son cultivadas en vaso o en forma de copa.

Respecto al turismo en el Valle del Maule, éste se encuentra en auge. Alrededor de 16 viñedos, entre ellos Balduzzi, Casa Donoso, Calina, Domaine Oriental y Carpe Diem, ofrecen una completa atención al visitante, con hoteles propios, fina gastronomía, cabalgatas y recientemente incluso una “Vino-Terapia”. Respecto a los productos de la zona, el carménère es considerado el vino típico de la región, tanto así que existe un evento propio dedicado a él: “La Noche del Carménère”, que se celebra el segundo sábado del mes de noviembre (en medio de la primavera chilena). Otra gran fiesta es la que se realiza en la “Villa Cultural Huiquelemu” y es organizada por todos los viñedos importantes de la región. En esa ocasión se entregan los premios al mejor carménère del año.

- **Valle de Itata**

A unos 400 kilómetros de Santiago y 50 kilómetros al este de Concepción se ubica el Valle de Itata, una de las zonas vinícolas tradicionales de Chile, en la que recién en los últimos años se comenzaron a producir, junto con la producción masiva de vinos de mesa simples, también vinos de alta calidad. La superficie cultivada en la región corresponde a unas 10.000 hectáreas destinadas a cepas rústicas, como la del país y moscatel. En los últimos cinco años se



agregaron unas 1.000 hectáreas de chardonnay y cabernet sauvignon. El Valle de Itata es atravesado por los ríos Itata y Ñuble y su clima se caracteriza por días bastante frescos y con mucho viento durante el verano, así como lluvioso en invierno. Sus suelos son arenosos y ricos en minerales, lo que permite una alta productividad. Extensas superficies de bosques se alternan con los viñedos ubicados en las abrigadas pendientes entre los Andes y la cordillera de la Costa.

La tradición del vino está siendo fomentada desde el año 2003 a través de un programa de gobierno, con el objetivo de reactivarla. La tradición se remonta a los tiempos de la conquista española, cuando se producían vinos para el consumo de todo el reino, incluso por momentos fueron considerados los mejores del territorio. Con la introducción de las cepas nobles europeas y el intenso cultivo en zonas más cálidas, el Valle de Itata cayó en el olvido. Hoy en día viñas innovadoras y orientadas a una producción de calidad intentan reavivar la región. Entre estas viñas están Casas de Giner, Viñedos del Larqui, Tierra y Fuego y Tierras de Arrau.

La vendimia en el Valle de Itata se lleva a cabo en dos etapas: Desde finales de febrero hasta mediados de marzo, cuando en Chile el verano llega a su fin, se cortan las blancas, mientras que desde mediados de marzo hasta finales de abril, a comienzos del otoño, es el turno de las rojas. La fiesta tradicional de la vendimia se celebra cada año, durante la primera semana de abril.

- **Valle del Bio Bio**

La frontera más austral de las zonas vinícolas chilenas transcurre a lo largo del río Bío Bío, a unos 500 kilómetros de Santiago. También en este valle, como en el vecino Valle de Itata, se cultivan desde hace cientos de años las cepas rústicas uva del país y moscatel para la producción de vinos de mesa. Es así como hasta hoy, la producción masiva de vinos simples representa la base de las actividades vitivinícolas a las orillas del Bío Bío. Sin embargo y en forma paralela a las buenas experiencias en Itata y Limarí, diferentes viñas están trabajando en la producción de vinos de alta calidad.

Respecto al clima, éste es frío y con mucho viento en las cercanías del Bío Bío, incluso en verano; sus precipitaciones alcanzan los 1.100 mm anuales. Sus suelos son por naturaleza arenosos y pedregosos, y los depósitos orgánicos fluviales lo hacen fértil y productivo. Especialmente bajo estas condiciones crecen de buena forma las cepas nobles, ya que necesitan un período de maduración largo. El resultado son vinos naturales frescos y con acidez, entre los que cuentan el sauvignon blanc, el pinot noir, el riesling y el chardonnay. Algunas de las viñas que se han puesto como meta producir vinos de alta calidad en esta floreciente región son Carpe Diem, Don Francisco y VinSur. Finalmente, la Viña Canata, una empresa familiar con una rica tradición, presume de poseer la bodega más austral del mundo.





➤ **Cepas tradicionales y no tradicionales de Chile.**

**Cepas para elaborar Vinos Tintos, Blancos, Rosados Dulces, Espumosos y Fortificados**

• **Tipos de cepas:**

El vino es producido a partir de las uvas que crecen en la *vitis vinifera sativa*, que es el nombre científico de las llamadas vides nobles. La uva tradicional de Chile es la uva del país, que fue traída por los conquistadores, y es todavía la cepa más cultivada en Chile. Se caracteriza por su productividad y por ser apropiada para vinos tintos simples, rústicos, no así para la exportación. Esta cepa se encuentra en toda América en diferentes variantes (en Argentina la llaman criolla, en California *Mission*). Hoy en día crecen en Chile además de la uva del país otras cepas para la producción de vino, conocidas internacionalmente y que se encuentran en los primeros lugares de preferencia a nivel mundial: Chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon o merlot. A ellas se unen otras cepas más raras, como el carménère y el syrah, que casi no se cultivan en Europa, y que ofrecen un sabor muy individual y característico. Por otro lado, es inusual en Chile el ensamblaje de vinos, que es la mezcla de diferentes cepas, no obstante en el último tiempo se está experimentando cada vez más en esta terreno.



✓ **Sauvignon blanc**

Esta uva para vino blanco crece en Chile predominantemente en el norte y este de Santiago, en lugares que poseen suelos arcillosos y pendientes norte soleadas. El sauvignon blanc proviene de la región francesa de Loira (Sancerre) y es la cepa para vino blanco más popular a nivel mundial. Se caracteriza por poseer aromas a heno y grosella espinosa, además de una intensa acidez. Las cepas cultivadas en zonas cálidas son ideales para el envejecimiento en barril.



✓ **Chardonnay**

La “mejor cepa de vino blanco del mundo” se encuentra en todos los países y produce vinos sabrosos, para todo paladar. Originalmente, el chardonnay se hizo conocido a través de grandes productos como el burgunder blanco (Chablis, Meursault). Las condiciones óptimas para el cultivo de esta cepa son suelos calcáreos y un clima no muy cálido. En Chile, el Valle de Casablanca ofrece condiciones ideales para esta cepa. Dentro de sus propiedades destaca su aroma neutral, que puede ser levemente a melón hasta exótico y una acidez excelente.



✓ **Riesling**

Esta cepa noble para vino blanco proveniente de Alemania es una de las más importantes a nivel mundial. Sus mejores resultados se dan en zonas frías. En Chile el riesling se cultiva principalmente en los valles más fríos al sur de Santiago: Rapel, Curicó y Maule. Vinicultores Innovadores interesados en experimentar, se han dedicado en los últimos años al riesling. De todas maneras esta cepa juega en Chile un rol más bien intrascendente, debido al clima soleado y caluroso. El riesling tiene matices verdosos hasta dorados y su sabor es ligero y fresco, a veces mineral. Su aroma está marcado por diversas variedades cítricas, como el pomelo y el limón, además de notas a manzana y fruta de la pasión. Finalmente se puede afirmar que el riesling expresa especialmente bien el carácter de la zona donde crece, el *terroir*.



✓ **Cabernet Sauvignon**

Esta cepa de vino tinto proviene de Francia (Burdeos) y emprendió una senda triunfal por todo el mundo. Desde Italia, pasando por California hasta Australia esta cepa es utilizada para la producción de excelentes vinos tintos. En Chile, el cabernet se cultiva desde hace aproximadamente 150 años y crece en vides con sus raíces verdaderas. El clima cálido, la baja productividad y unas uvas bien maduras representan una excelente materia prima para los vinicultores. Esta cepa da origen a vinos frutosos, concentrados y con una alta concentración en taninos. El aroma de estos vinos está marcado por la grosella negra, además las cepas chilenas poseen un característico aroma a eucaliptos.



✓ **Merlot**

Al igual que el cabernet esta cepa proviene también de la región francesa de Burdeos, y es también llamada la “hermana menor” de la cepa de cabernet. En Chile es la segunda más importante entre las cepas nobles. Eso si cuando los viñedos son muy productivos resultan más bien vinos de mesa simples. En total, el merlot tiene un sabor más suave y un aroma menos anguloso que el cabernet sauvignon.



✓ **Carménère**

La cepa carménère es la marca registrada de los vinos chilenos. La cepa proviene originalmente de la región francesa de Médoc, pero la especie fue exterminada en Europa por la filoxera en el siglo XIX. Sin embargo, en el año 1994 un enólogo francés descubrió en Chile ejemplares auténticos de esta cepa, pero que hasta ese momento habían sido considerados como merlot. Desde entonces se produce el carménère en los viñedos al sur de Santiago a gran nivel. Sus características son un color rojo intenso con un aroma a bayas, además es frutoso e intenso. La concentración de taninos no es tan alta como en el cabernet sauvignon, lo que lo transforma en un vino liviano, que sienta bien. Finalmente se recomienda beberlo joven.



✓ **Syrah**

Syrah es una cepa de vino que si bien no es muy productiva, es de alta calidad. Proveniente del Valle de Rhône en Francia, hoy en día se cultiva especialmente en Australia, donde se le llama *shiraz*. Originalmente era considerada una uva de baja calidad, actualmente, en cambio, pertenece a las cepas nobles. La elaboración del syrah es complicada, ya que las vides no resisten poco sol, ni tampoco mucho. Por lo cual el número de viñedos en Francia disminuyó fuertemente, a pesar de que estos vinos son considerados por los conocedores como uno de los mejores del mundo, cuando sus uvas alcanzan una maduración perfecta. El hemisferio sur, con su clima más estable, ofrece mejores condiciones para el cultivo de esta cepa. Respecto a sus cualidades, el vino syrah tiene un color oscuro y una alta concentración de taninos, su aroma a grosella roja es intenso. Sobre su envejecimiento, se recomienda una larga maduración en la botella.



✓ **Pinot Noir**

También conocida como spätburgunder o blauburgunder, esta uva pinot es una de las más famosas dentro de las variedades nobles oscuras de la región francesa de Borgoña. Esta



uva de piel delgada que le debe su nombre a la forma de cono en que crece en la vid, reacciona extremadamente sensible a variaciones de temperatura, tipos de suelos, poda, la forma cómo se cría, por lo cual es considerada la cepa más “caprichosa” del mundo. Debido a estos motivos se produce más bien poco pinot noir en Chile, a pesar de que la cepa gusta del sol cálido y de suelos calcáreos delgados y de buena permeabilidad, condiciones típicas del valle central de Chile. Bajo las mejores condiciones el pinot noir da lugar a vinos muy armónicos, aterciopelados, suaves, con un fascinante aroma a frutas y una baja concentración de taninos.

**La elaboración del vino rosado:** (caracterizado éste por un toque un tanto amargo y por lo afrutado de su aroma) es prácticamente similar a la del **vino blanco**.

Para realizarla, se emplean tanto la **uva blanca** como la **tinta** (utilizándose mayoritariamente las variedades Pinot Noir, Merlot, Tempranillo y Cabernet), en mayor o menor proporción, siendo la uva tinta imprescindible para obtener este alimento alcohólico.

Como ya sabemos, la pigmentación del vino se debe a los hollejos de las uvas. Por lo tanto, para obtener vino rosado es obvio que el **mosto** de las uvas deberá macerar con los hollejos de las mismas, para dotar así del color final a nuestro vino. El tiempo en que se produzca dicha maceración, será quien determine la mayor o menor intensidad del color rosado del vino. Este proceso, posterior al despalillado de las uvas, se realiza en frío (para no desencadenar la fase fermentativa), tras lo que pasaremos a la fase de desfangado, separando del zumo los restos sólidos, para posteriormente pasar así a la fase de fermentación (denominada virgen al no existir hollejos en el proceso), introduciendo al mosto en las cubetas correspondientes y descubando al finalizar los restos sólidos que quedan presentes tras el proceso.

En España es característica su producción en Calatayud (Aragón), Valencia, La Rioja y Navarra. El **vino rosado** también es propio de la producción francesa (destacando las regiones de Ródano, Loira y Provenza) y en la italiana (siendo las más representativas las regiones de Veneto y Abruzzo).

El vino rosado se asocia perfectamente con la **cocina mediterránea**. Con pasta, arroces, carnes suaves y con el pescado, o simplemente para un aperitivo, se recomienda servirlo a una temperatura fría, alrededor de los 7 grados, presentando diferente intensidad en sus colores, los cuales pueden ir desde el gris y diferentes tonos de rosa, hasta los rojos más marcados (sin llegar a serlo, más cercanos al color del vino tinto).

**Las uvas para elaborar champagne son:** Chardonnay (blancas), Pinot Noir (negras) y Pinot Meunier (negras). Al champagne elaborado con uvas chardonnay, se lo denomina 'Blanc de Blancs' y el que se elabora con las otras dos especies de uvas se lo denomina 'Blanc de Noirs'



## ➤ La Nueva Ola de Cepas Raras:

*"Más allá del merlot o del chardonnay, en Chile se están plantando y vinificando nuevas uvas hasta hace poco completamente desconocidas por estos lados: sangiovese, nebbiolo, tempranillo o tannat. Estos son los nuevos sabores que aportan a la diversidad de nuestros vinos..."*

El Mercurio. 06 de Septiembre 2013.

Gonzalo Muñoz es enólogo. Egresó en 1999 de la Universidad de Chile y luego, para ganar experiencia, se dedicó a hacer vendimias por el mundo. En 2003, llegó a la denominación de Utiel Requena, en el Levante español. Y allí trabajó para Tony Sarrión, uno de los productores más importantes de ese país.

Sarrión ha construido su fama sobre la base de la bobal, una cepa completamente desprestigiada por su alta producción pero que en manos de este enólogo produjo vinos indispensables. Muñoz se comenzó a fascinar con la idea de estas variedades autóctonas, así es que después recorrió algo de España, probando cepas distintas.

En 2005 lo contrataron como enólogo de la Viña El Principal, en Pirque. Y ellos lo alentaron con la idea de traer estas cepas autóctonas españolas para plantarlas en sus suelos. Y ver qué sucedía. Claro que traer parras a Chile es algo bastante complicado. Son años de trámites hasta que por fin el vino hecho de estas nuevas cepas puede finalmente ser embotellado.

Muñoz trajo las tintas graciano, mencía, mazuelo y garnacha. Y además, como le gustan los blancos, trajo albariño y verdejo. De esta última cepa ya ha hecho vino: se trata de unas seis mil botellas de la primera producción. Aún no sabe lo que va a suceder con ellas, aunque es probable que aparezca como un vino de El Principal.

El caso de Muñoz, que tiene mucho de artesanal, contrasta con el de Santa Rita, que está por lanzar un nuevo vino llamado Bougainville. Lindo nombre para este nuevo ícono de esta tradicional bodega del Maipo. La gracia es que, por primera vez, una viña chilena apuesta por una cepa no tradicional para un vino ambicioso como este: se trata de la uva petite sirah, cepa que Santa Rita importó hacia comienzos de los años 90 y que, hasta ahora, solo había sido usada como integrante de la línea Reserva de Carmen, viña filial de Santa Rita. ¿Es que estamos ante una nueva ola de cepas raras?

Puede ser. En la búsqueda de nuevos sabores, hay muchos caminos posibles. El más obvio: plantar cosas distintas, más allá del chardonnay, del cabernet o del carmenere o syrah. Y allí aparecen los intentos de Muñoz como los de Santa Rita. Pero hay más.

**Clásicas del repertorio italiano: sangiovese y nebbiolo.**

Ambas cepas, clásicas en el repertorio de los vinos italianos, se encuentran disponibles en el mercado nacional, versionadas por viñas chilenas. El sangiovese es parte del catálogo de Errázuriz. Fue plantado en Aconcagua en 1994 y hoy forma parte de la línea Single Vineyard, ofreciendo un vino intenso, maduro y goloso. Mientras tanto, el nebbiolo ha sido hasta ahora versionado por dos viñas chilenas. Cremaschi Furlotti lo tiene plantado en el viñedo Pencahue, en el Valle del Maule, y lo incluye en su línea Edición Limitada, mientras que la viña Botalcura también obtiene su nebbiolo del Maule y lo destina a una línea llamada Premium. El nebbiolo, valga la aclaración, es la cepa estrella del Piemonte y una de las uvas tintas más impresionantes de las que se puedan probar en el mundo. Pero también es un desafío mayor. Bajo el calor del Maule, ambos intentos necesitan aún



calibrarse.

### **Otros experimentos: Tempranillo y tannat.**

Esta cepa, que acapara una buena parte de los más famosos vinos españoles, tiene muy buenos exponentes en Argentina, mientras que en nuestro país recién se comienza a revisar. Dos viñas lo están haciendo. La primera es MontGras, que tiene plantada una hectárea en la zona de Pumanque. El resultado de esas parras recién se ha embotellado y espera destino en alguna de las líneas de MontGras pero, como adelanto, este es un tempranillo claro en su expresión de la cepa, de rica acidez, de taninos algo chúcaros, pero mucho sabor.

Koyle también está experimentando con la variedad y, aunque ahora la mezcla con garnacha para venderla a un comprador en Inglaterra, espera en un futuro tener en su catálogo oficial. La muestra que probé es más internacional en estilo, más madura y golosa, pero tiene el carácter especiado y casi floral de la cepa.

El tannat, por su parte, es una uva salvaje, de una textura que llega a doler sobre la lengua, pero cuando se le doma y se le planta en el lugar indicado, puede dar vinos sencillamente maravillosos, como muchos ejemplos sobre los suelos arcillo-calcáreos de Canelones, en Uruguay. La viña Odfjell obtiene su tannat del viñedo Tres Esquinas, en Cauquenes y ya tienen dos cosechas, ambas aún a nivel experimental, pero aun así muestra las garras de la cepa, esa forma de agarrarse al paladar, como si tuviera uñas.

### **Lo que viene**

De acuerdo a una presentación hecha por el viticultor Eduardo Silva, basada en datos de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) en el mundo hay 6.154 cepas de vitis vinífera; son seis mil vinos posibles. En Argentina hay 197 tipos de uvas inscritas, en Chile solo 72. Aunque lentamente, ese número aumenta. Hay noticias sobre nuevas plantaciones de la portuguesa tourigaglia nacional, la base de los vinos fortificados del Valle del Douro, como también nuevas plantaciones de barbera, gamay, albariño y mencía hechas por Miguel Torres en la Séptima Región, todo a nivel experimental.



#### ➤ **El servicio del Vino:**

El vino, producto de la fermentación del jugo de uva, se clasifica en blanco, tinto, rosado, espumantes y vinos dulces de postre.

Cada uno de estos, para destacar sus cualidades, requiere de una temperatura específica, y un servicio determinado.



### **1.- Servicio de Vinos Blancos y/o Rosados:**

Se sirve en copa de color o en la primera de las copas ubicadas de derecha a izquierda en la mesa.

Estos vinos se sirven a una temperatura promedio de entre los 8 a 12°C, pudiendo llegar al extremo de 6°, llamado vino a la piedra.

Para llevar el vino a la mesa, se debe hacer en una hielera cubierta con una servilleta para evitar que se derrita el hielo, además esta misma se utiliza para sacar y sostener la botella al momento de servir.

Todo esto debe ir montado en un pie para hielera o bien sobre un plato hondo con servilleta, la que será montada al lado de la mesa del cliente, de ahí se presentara, se abrirá y se realizara su servicio.

### **2.- Servicio de Vinos Tintos:**

Se sirve en la segunda copa de derecha a izquierda, siendo esta de color transparente y normalmente más alta que la de vino blanco.

Los vinos tintos se sirven a T° ambiente, es decir, de 16 a 20°, pudiéndose tomar fríos, (12°), los tintos delgados.

Para lograr la t° ambiente en un vino, se debe mantener o debe estar en bodega, en un lugar que tenga esa t°, de lo contrario se tendrá que chambrear, o sea, llevar a t° ambiente artificialmente, para realizar este proceso, primero se tiene que presentar el vino ya que para chambrearlo necesariamente se tiene que abrir la botella, para aplicar el calor se tiene que hacer con compresas de paños calientes o mantener la botella en agua tibia hasta que se obtenga la t°.-

### **➤ Pasos a seguir para desarrollar el Servicio de Vinos o Champagne:**

- 1.- Presentar la carta de vinos
- 2.- Si el cliente lo pide, sugerir el vino adecuado a la comida.
- 3.- Traerlo al comedor según la técnica que corresponda: Blanco o tinto.
- 4.- Presentarlo a quien lo pidió, sea hombre o mujer, para comprobar que sea lo solicitado.
- 5.- Abrirlo:
  - a) Cortando la capsula de metal que cubre el corcho.
  - b) Sacar el corcho sin que suene.
  - c) Limpiar el gollete.

Nota: nunca cubrir la botella con servilleta u otro paño para evitar la gota, estéticamente se ve mal, es antiprofesional y tapa la información que trae la etiqueta.



6.- Dar a degustar a quien lo pidió.

7.- Si al dar a degustar el anfitrión aprueba el vino servido, se debe comenzar a servir primero a las damas, luego los varones, para terminar con el anfitrión.

8.- La cantidad a servir de vino blanco es 2/3 de la copa.

9.- La cantidad a servir de vino tinto 1/2 copa.

Se debe hacer lo posible para realizar el servicio de forma elegante pero simple y, obviamente de la manera más puntual posible.

El servicio comenzara cuando el responsable del vino en el restaurant o el somelier

Primero se sirve una pequeña muestra a la persona que pidió el vino en el restaurante, o bien al anfitrión de esa noche. Luego de su aprobación se debe servir a las mujeres y personas mayores, luego se sirve a los hombres para terminar con el anfitrión. No importa cuántas veces tenga que dar vueltas en la mesa, lo importante es seguir el orden correcto.

En la actualidad existen numerosas copas que cumplen con el rigor de una degustación. Por supuesto que el material de la copa, siempre debe ser de cristal o vidrio, sin tallados ni colores. Todo esto para poder tener una buena visibilidad del producto y poder evaluar sus condiciones de color, limpidez, intensidad del vino y las tan famosas lágrimas o piernas del vino. Antiguamente se ocupaban copas de distinto tamaño para Blancos y Tintos, pero la verdad es que hoy existe una copa llamada "Bordolesa" que sirve para ambos. Ahora, si desea hacer la diferencia, por lo general se elige una copa más pequeña para el Blanco que para el Tinto, pero lo importante es que sea una copa con base y tallo; y con un cáliz en forma de tulipa que impide la pérdida de aromas.

Como consejo siempre tome la copa de la base o tallo para evitar que el vino se caliente.

### ➤ **Temperatura y orden de servicio de los vinos.**

#### ✓ **La Temperatura del vino**

• Vino Dulce, Champagne, espumantes	Muy frescos	6 – 8°
• Vino Blanco, ligero y espumante	Bastante frescos	8 – 10°
• Vinos Blancos, de cuerpo	Frescos	10 – 12°
• Vino Rosé	Frescos	10 – 12°
• Vino Tinto	Poca temperatura	12 – 14°
• Vino de Reserva (Bordeaux, Bourgogne)	Temperatura	14 – 18°

#### ✓ **Algunas reglas para el servicio de Vinos.**

- Vino Blanco, antes del Vino Tinto
- Los secos, antes de los dulces
- Los delgados, antes de los vinos con cuerpo
- Los jóvenes antes del vino añejo
- Los vinos dulces y el champagne, antes del postre



### ➤ El Servicio de Vinos de acuerdo a Protocolo:

La persona encargada del servicio del vino en un restaurant es el sumiller o si se prefiere emplear el galicismo, el sommelier. Su función principal es la de aconsejar o asesorar al cliente, teniendo en cuenta sus gustos y pretensiones, así como los platos elegidos, para a continuación realizar el servicio de los vinos y del resto de las bebidas que se hayan solicitado, suele confeccionar la carta de vinos con el jefe de sala, y gestiona la bodega de los mismos.

Además de las distintas consideraciones que debe tener en cuenta todas las personas que tratan al público, y las propias del personal de hotelería, el sommelier debe cuidar las actitudes que le hagan parecer presuntuoso o por encima de..... Siempre debe manifestarse, humilde, discreto y amable.

Un buen servicio es algo esencial para poder apreciar todos los aspectos de calidad que el vino nos presenta. Es algo, quizás, ceremonioso, que requiere el buen saber del vino y un trato especial para no alterar las características que este nos puede aportar.

Todo se basa con una buena recomendación o la propia elección del cliente, una vez se ha tomado la decisión, el sommelier debe presentar el vino a la temperatura adecuada para cada tipo y clase.

Cuando se trata de vinos que se sirven frescos hay que acompañarlos siempre con un cubilete o recipiente que mantenga la temperatura adecuada, como es el caso de vinos blancos, rosados o espumosos.

La presentación se realiza para que el cliente pueda comprobar que es el vino que ha solicitado, y poder identificar todas las indicaciones y menciones que se presentan en la etiqueta. En el caso de que no se presente el vino, existe el riesgo de que una vez abierto el cliente compruebe que no es el vino solicitado, ya sea por error del sommelier o por un error de interpretación a la hora de realizar el pedido. Si esto ocurre perdemos una botella de este preciado líquido y es algo que al restaurador no le sienta demasiado bien.

El siguiente paso consiste en cortar la cápsula del vino con la pequeña navaja que lleva incorporada el sacacorchos, y para no desmerecer nuestra profesionalidad y que el producto no pierda presentación, realizaremos un corte limpio. Este lo efectuaremos por encima del gollete o por debajo, hay diferentes teorías o técnicas de trabajo. Si que es algo aconsejable, cuando se trata de un vino algo viejo, abrirlo por debajo del gollete, de esta forma nos queda una parte de la botella más destapada y nos permite realizar antes de la extracción del tapón, una limpieza más apurada, debido que con el tiempo, debajo de la cápsula se puede crear algo de suciedad como consecuencia de la humedad al que ha sido conservado dicho vino. Cuando este es joven no tiene tanta importancia ya que al tener poca edad, no presenta restos de suciedad producidos por la humedad de conservación. Es importante no rotar la botella ya que podemos alterar algunas de sus características. Existen unos corta cápsulas, que como dice la palabra son la herramienta perfecta para realizar esta operación.



A continuación nos dispondremos a realizar la extracción del tapón. Es muy importante poder utilizar la herramienta adecuada, es decir, tener un buen



sacacorchos. Introduciremos el espiral del sacacorchos lo más ajustado al centro del tapón, de esta forma evitaremos que el susodicho tapón se rompa. Giraremos el sacacorchos en el mismo sentido que las agujas de reloj y al mismo tiempo ejerceremos una ligera presión para que se enrosque bien, evitando mover la botella. Es importante no realizar una presión demasiado fuerte para evitar que el tapón se hunda en la botella.

Cada vino tiene un tipo de tapón en función de la calidad que esté presente, motivo por el cual hay que enroskar el espiral del sacacorchos en función del tamaño del tapón, es aconsejable no atravesarlo, ya que podría ensuciar el vino, aunque no lo daña tiene una mala presentación. A la hora de extraer el tapón hay que ejercer una presión de palanca, que lo permiten los sacacorchos para este menester, y suavemente vamos extrayendo el corcho de forma totalmente vertical y progresiva, si nos inclinamos ligeramente, correremos el riesgo de que el tapón se rompa.



Una vez descorchado el vino se pasa a comprobar mediante el olfato que el tapón no presenta sensaciones de moho, vinagre, corcho o cualquier anomalía presente en algunos vinos. Cuando se trata de vinos bastante viejos es recomendable la limpieza del gollete de la botella ya que puede presentar restos de suciedad. Si el corcho presenta algún aroma dudoso, es aconsejable que el sumiller realice la cata de este para asegurarse de que está en perfectas condiciones, o si hay necesidad decantarlo para mejorar su calidad.



Se extrae el tapón del sacacorchos con sumo cuidado, para no alterar con las manos, los aromas o características que nos presenta el vino, y se puede presentar al cliente según costumbre de cada establecimiento.

A continuación serviremos una pequeña cantidad al anfitrión, o persona que ha solicitado el vino, (el servicio siempre se realiza por la derecha del comensal igual que la presentación), para que emita su juicio y de permiso para el servicio. Durante esta fase es importante mostrar estilo y presentar la botella al cliente mientras el da su conformidad.



Acto seguido ofreceremos el vino al resto de los comensales, siempre siguiendo un orden de protocolo, (primeros las damas...). Finalmente escanciaremos la copa del anfitrión., y dejaremos la botella en la mesa de los comensales o en un lugar visible cuando se trata de un vino tinto. Si el servicio requiere de un cubilete nos podemos ayudar de un pie para sostener el recipiente con agua y hielo y dejarlo siempre a la derecha del anfitrión.

Antes de descorchar una botella de vino viejo se debe comprobar si contiene residuos o sedimentos en su interior. Si el vino se ha conservado acostado en la bodega y no presenta ninguno de estos elementos, no necesita ninguna preparación especial. En este caso sólo se debe cuidar el no agitarla y evitarle cualquier movimiento brusco, pudiéndose, una vez atemperada, presentar, descorchar y servir normalmente.

Si el vino contiene sedimentos o tártaro (residuo constituido esencialmente por bitartrato potásico) se debe presentar la botella con una cesta especial para el servicio, de esta forma no alteraremos los residuos que pueda contener, ya que el vino va a permanecer acostado.



➤ **Utensilios para el servicio del vino y su importancia:**



La cultura del vino, sobre todo la que ha convertido esta bebida en un símbolo de refinamiento, ha propiciado la creación de una serie de elementos que ayudan a mantenerlo o servirlo en las mejores condiciones. Aunque en una época de escasez como esta, que comenzamos a vivir, los lujos son cada vez menos frecuentes, sigue existiendo la posibilidad de tener que hacer un regalo original o presentar una mesa con todos los detalles a nuestro alcance. Por eso, hoy hablaremos de algunos de los accesorios que existen para mejorar el servicio del vino.

A los sacacorchos de toda la vida se han añadido ahora los eléctricos de extracción rápida, los de palanca o los específicos para botellas de cava o champán, así como los degolladores, que sirven, como su nombre indica, para degollar la botella cuando el tipo de tapón lo requiere.

El decantador es un accesorio clásico que se ha usado desde hace mucho en las mesas importantes para servir los grandes vinos. Son recipientes de cristal, de cuello largo, boca inclinada y cuerpo ancho, que permiten respirar al vino y decantar los posibles restos sólidos del mismo. Suelen ser de vidrio o cristal.



Los enfriadores son diferentes accesorios para mantener cada vino a la temperatura adecuada. Van desde la champanera de diferentes materiales que se llena de cubitos de hielo y donde se introduce la botella, hasta instrumentos mucho más sofisticados como los enfriadores eléctricos, que permiten escoger la temperatura, o los que se enfrían en el congelador y se introducen en la botella, permitiendo al mismo tiempo servir el líquido sin que gotee.

Los embudos para decantar el vino tienen una forma angular que sirve para que el líquido resbale por las paredes del decantador en lugar de caer a chorro, lo que podría ir en detrimento del caldo. Además, impiden que se pierda parte del vino durante el proceso de decantado.

Los tapones conservadores, tanto para cavas como para vinos, prolongan la conservación de ambos en botellas que no se consumen por completo. Los hay de diferentes tipos, siendo los más sofisticados los que incluyen bomba de aire. Los dosificadores son una variedad de tapones conservadores que permiten, además, servir la cantidad requerida de cada vino.

Por último, tenemos los oxigenadores, que sirven para homogeneizar la oxigenación del vino al permitir que se realice de forma progresiva. El líquido se sirve a través de ellos y llega a la copa ya oxigenado. En cierta forma, sustituyen a los decantadores.

No todos estos accesorios reciben la misma aprobación por parte de las y los expertos pero pueden sernos de utilidad en algún momento.

### ➤ **Concepto de Maridaje: Armonía de vinos y Comidas.**

Saber hacer un menú es parte del arte de la buena mesa, un error es una falta de gusto y una mala jugada que un vino no merece. Se concibe muy bien que en el transcurso de las comidas se busca instintivamente una cierta armonía entre el gusto de lo que comemos y el gusto de lo que bebemos. Estas impresiones alternadas no deben contrariarse o neutralizarse, deben ir en el mismo sentido y en lo posible valorizarse entre ellas.



I.- Para ello deben cumplir con ciertos requisitos:

En el área gastronómica debemos saber:

- Como preparar una receta en detalle.
- Los ingredientes de una receta.
- Los cortes a usar, puesto que ellos dan características de sabores y texturas muy diferentes.
- El tipo de cocción a emplear en la receta, pues los resultados finales en sabores cambian notablemente.
- Los tipos de aromas y sabores que predominan en la receta.
- Uso de salsas que puedan cambiar significativamente la intensidad y textura del plato.

En el área de vinos debemos saber:

- Como catar un vino para poder analizarlo en todos sus aspectos, aroma, sabor, persistencia y balance final.
- Conocer las características de las distintas variedades de uva.
- Poder evaluar qué sensaciones nos produce tomarlos: si acompaña como una bebida ligera y amable, pero de corta persistencia o bien si invade nuestros sentidos con un sabor marcado, buen cuerpo y gran persistencia.
- Conocer los vinos de la carta y su posible maridaje.
- Saber servir el vino en forma adecuada: la Tº es un factor importante a considerar, el tipo de copas adecuadas para favorecer las cualidades del vino, el momento en que debe ser servido en una comida, etc...

II.- Debe primar la libertad y el sentido común en el momento de decidir que integrantes formaran este buen matrimonio. Nunca decir este vino no va con este tipo de comida. Se debe probar personalmente que resultado de gusto producen al combinarse.

De esta experiencia personal uno debe encontrar cuales combinaciones son las más acertadas. Este es un conocimiento que se va adquiriendo con el tiempo y con la propia experiencia vivida y no se puede improvisar.

III.- Debe existir concordancia entre las partes; esta armonía entre el vino y la comida se da en tres aspectos:

▪ **Concordancia Horizontal.**

Significa buscar siempre el equilibrio y armonía entre las características del plato y vinos elegidos. Estos equilibrios son necesarios para obtener como resultado una combinación acertada, en cuanto al conjunto de aromas y sabores que al sumarse se potencia y producen un placer mayor al degustarlos juntos que por separado. Así estamos logrando esta concordancia horizontal, vale decir, dentro de un mismo plano.

▪ **Concordancia Vertical.**

Significa mantener el equilibrio y armonía en el orden y secuencia al servir los diferentes platos y vinos durante una reunión o cena. Nunca debe ocurrirnos que el vino que se sirva haga añorar el vino anterior, o sea, que el anterior sea mejor que este. Durante el curso de una cena los vinos van subiendo en sus características y calidad.



- **Concordancia Personal.**

Significa respetar el gusto personal de los comensales.

En el transcurso de una comida la sensibilidad sensorial disminuye, los sentidos aflojan progresivamente, por esto la necesidad de servir varios vinos según una graduación de sabores. La regla es comenzar por el vino más ligero, más joven y terminar con el de mayor cuerpo y bouquet.

En términos generales se acepta que la secuencia en que deben ser servidos los platos de una comida está dada por un número de **reglas específicas**, por ejemplo:

- Nunca comenzar por platos muy condimentados, los sabores y aromas deben ir aumentando progresivamente.
- Siempre servir platos salados antes que los dulces.
- Nunca acompañar un plato con demasiados alimentos en base a almidón.
- No servir demasiados platos con salsas fuertes.
- Evitar platos con alimentos de difícil maridaje con el vino, por ejemplo alcachofas, espárragos, vinagre, salsas picantes, salsa de menta, etc
- Un plato cocinado con vino debería ser disfrutado con el mismo vino, o con uno de calidad ligeramente superior.
- La tradición indica, generalmente, que las cosas parecidas combinan entre ellas, es decir, un plato ligero va con un vino delicado, mientras que una comida muy sabrosa o condimentada requiere un vino firme y de cuerpo.

- **Alimentos afines y conflictivos que se relacionan con los distintos tipos de vino.**

- ✓ **Vinos Livianos:**

Podemos definirlos como aquellos vinos cuyas uvas se han procesado buscando un estilo varietal; quiere decir, respetando al máximo sus características de frutalidad en aromas y sabores. Como resultado, son vinos de cuerpo liviano, de gran frescor con una complejidad normal, buen carácter frutal en aromas y sabores, sin la intervención de barricas o maderas en su proceso, algunos de ellos son:

- Champagne brut
- Espumoso brut
- Riesling de preferencia joven
- Gewûrztraminer, nuevo
- Rosado, seco
- Sauvignon blanc, nuevo y frutal
- Chardonnay, nuevo y frutal
- Pinot noir, joven y frutal
- Merlot, varietal
- Carménère varietal
- Cabernet sauvignon varietal



✓ **Comidas Livianas:**

- Ensaladas con aliños suaves
- Verduras cocidas o salteadas sin aliños fuertes
- Aves, en general todas las carnes blancas
- Ternera y carnes rojas cocidas
- Pasta con ingredientes suaves
- Pescados de sabor delicado

✓ **Vinos de cuerpo:**

Son aquellos vinos cuyas uvas se han elaborado buscando un estilo más pesado de mayor concentración, estos son llamados vinos reserva. En este caso se busca un rendimiento más bajo del viñedo, uvas de un mayor grado alcohólico y contenido de taninos y se vinifican usando maderas o barricas. Como resultado tenemos vinos de bouquet y sabores muy complejos de gran cuerpo y persistencia que perduran bien en el tiempo, ellos pueden ser:

- Sauvignon blanc reserva
- Chardonnay reserva
- Merlot reserva
- Syrah reserva
- Carménère reserva
- Vino de cosecha tardía, dulces
- Oporto

✓ **Comidas Pesadas:**

- Ensaladas con aliños fuertes, ejemplo anchoas
- Foie gras
- Carnes rojas asadas
- Cerdo y cordero
- Pastas con ingredientes fuertes
- Pescados grasos y ahumados

✓ **Sugerencias por cepas:**

- **Sauvignon blanc:** mariscos crudos, (almejas, ostras, lapas, erizos, piures, etc). Mariscos cocidos (Choritos y cholgas), además gazpacho, caldillo de congrio, paella marinera, quesos frescos, quesos de cabra, ensaladas simples, vegetales cocidos al vapor sin salsas condimentadas, diferentes pastas con salsas de tomates o pastas al pesto, comida tailandesa y china.
- **Chardonnay:** El varietal con pescados de carnes blancas y suaves, mariscos condimentados, carpaccio, quiches, soufflés, ensalada cesar, paellas vegetales, tortillas de diferentes tipos.
- **Chardonnay reserva:** Cremas, sopas, chupe de mariscos, pescados grasos, (atún, salmón, albacora, mero), pastas con salsa de nuez, quesos duros, (parmesano, gruyère, cheddar, chanco) y comidas de tipo mediterráneo.



- **Pinot noir y vino rosado:** Guisos en base a legumbres, crema de verduras cocidas, omelettes y tortillas ligeras, quesos de las finas hierbas, estos vinos son los que mejor acompañan a la comida china.
- **Merlot:** asados de vacunos, asados de cerdo, pavo asado, pavo relleno, hígado de ternera, codornices y tórtolas a la parrilla, legumbres estofadas, comidas a la parrilla, pasta a base de pescados carnosos, (atún), pastas con salsas ligeras de carne, quesos brie, camembert, roquefort, chanco, también lasañas y otras pastas condimentadas, humitas, pastel de choclo.
- **Carménère:** Carnes de vacuno o pollo preparadas en salsas con especias como jengibre, páprika o curry, pastas con salsas especiadas que contiene vino tinto, salame y jamón crudo, comida tailandesa y mexicana.
- **Cabernet Sauvignon:** Platos fuertes y sabrosos, platos de carnes rojas de todo tipo, platos con mostazas fuertes, cordero, estofados de liebre y conejo, aves de caza, empanadas, embutidos ahumados y parrilladas.
- **Late Harvest:** Como aperitivo y bajativo, para entradas muy sabrosas, (foie gras, jamón ahumado), o para acompañar postres muy dulces o a base de frutas, maridaje perfecto con queso roquefort.
- **Vinos Espumosos:** Aperitivos, platos de mariscos suaves, pescados poco condimentados y carnes blancas.

✓ **Razones de los Maridajes:**

**Salados:** Químicamente la sal neutraliza la acidez, por lo tanto los alimentos salados combinan bien con los vinos ácidos. La sal también realza o complementa el dulzor del vino y los quesos salados suelen combinar bien con vinos dulces blancos o tintos.

**Acidez:** La acidez importante en el vino la comida, suaviza y disminuye la impresión de acidez que sigue, (adaptación), y realza el dulzor consiguiente, (contraste), la comida muy ácida hará que los vinos secos, (sin azúcar), bajos en ácido, resulten sosos.

**Dulzor:** El azúcar en el vino o la comida suavizará el sabor del dulzor de cualquier cosa que se tome a continuación, su efecto sobre la acidez puede ser positivo y complementario, (un vino dulce con un postre intenso), o negativo y perjudicial, (una comida muy dulce con un vino seco hará que este resulte desagradablemente ácido), ambos efectos, por supuesto dependerán mucho del grado relativo de dulzor.

**Taninos:** Químicamente, el tanino del vino se une con las proteínas de la saliva; en ausencia de alimentos ricos en proteínas, despojándola de su carácter resbaladizo produciendo la astringencia asociada con el tanino, en cambio si pone a disposición del tanino abundantes alimentos proteicos, estos harán disminuir la presencia de tanino, (carnes semi cocidas, quesos duros).

**Picante:** los alimentos muy especiados adormecen las paredes de la boca de modo que lo único que se desea es un bálsamo como leche, cerveza, o un blanco frío, suave y semi seco.



## GLOSARIO

- **Tonelero** - Persona encargada de realizar las barricas de madera para el añejamiento del vino.
- **Recolector** - Persona encargada de vendimiar la uva cuando esta ha llegado a su punto máximo de contenido de azúcar.
- **Enólogo** - Asesor técnico responsable de dirigir todos los procesos de elaboración del vino.
- **Sumiller** - Conocedor de vinos que sugiere a la clientela el vino apropiado para cada ocasión.
- **Catador** - Persona que prueba con atención distintos tipos de vinos para apreciar sus cualidades sensoriales, escribir sus impresiones y asignar puntajes.
- **Ampelólogo** - Científico que estudia la biología de la vid, su cultivo, el origen geográfico de las diferentes cepas, su adaptación a los suelos y climas y sus patologías y tratamientos.
- **Ampelógrafo** - Científico que se encarga del estudio, la descripción y la identificación de la vid, sus variedades y sus frutos.
- **Viticultor** - Cultivador sistemático de parras para usar sus uvas en la producción de vino.
- **Viverista** - Propietario de un vivero, instalación en el cual se plantan y germinan pies madres de porta-injertos, viníferas para obtener otras plantas o cepas madres.
- **Agrónomo** - Científico asesor del viticultor en el cultivo y mejoramiento la calidad de las vides.
- **Bodeguero** - Empresario propietario de una bodega, unidad productiva destinada a producir y almacenar vinos.
- **Vinicultor** - Persona que se dedica a la elaboración de vinos.
- **Garagiste** o **Garajista** - Vinicultor de la región de Burdeos que produce "vino de garaje", un vino elaborado con procedimientos diferentes a lo tradicional en la zona.



## LINKOGRAFIA

<http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3511.html#presentacion>

<http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3511.html#cronologia>

<http://www.slideshare.net/hefesto3/servicio-de-vinos>

<http://barmaninred.blogspot.com/2012/10/10-paises-que-son-los-mayores-productores-de-vino-del-mundo.html>

<http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-regiones.php#Anfang>

[http://www.gestionrestaurantes.com/llegir\\_article.php?article=62](http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=62)

<http://www.acenologia.com/enfoques87.htm#arriba>

[http://www.winesfromspain.com/icex/cda/controller/pageGen/0,3346,1559872\\_6763367\\_6778152\\_0,00.html](http://www.winesfromspain.com/icex/cda/controller/pageGen/0,3346,1559872_6763367_6778152_0,00.html)



#### Bibliografía.

- Hotelería y Turismo: Bebidas
  - Francisco García Ortiz
  - Mario Gil Muela
  - Pedro Pablo García Ortiz
  
- El Servicio en Referencia: Manual para profesores, estudiantes y profesionales de la hotelería y el turismo.
  - Dominique Brunet – Loiseau
  
- Calidad de servicio al cliente
  - 1997 Martin William
  
- Manual técnico de operaciones en alimentos y bebidas.
  - 1996 José Mario Toro