

Evolución del Sector

Vitivinícola:

Aplicando y Acelerando la

Innovación

Diciembre 13, 2017

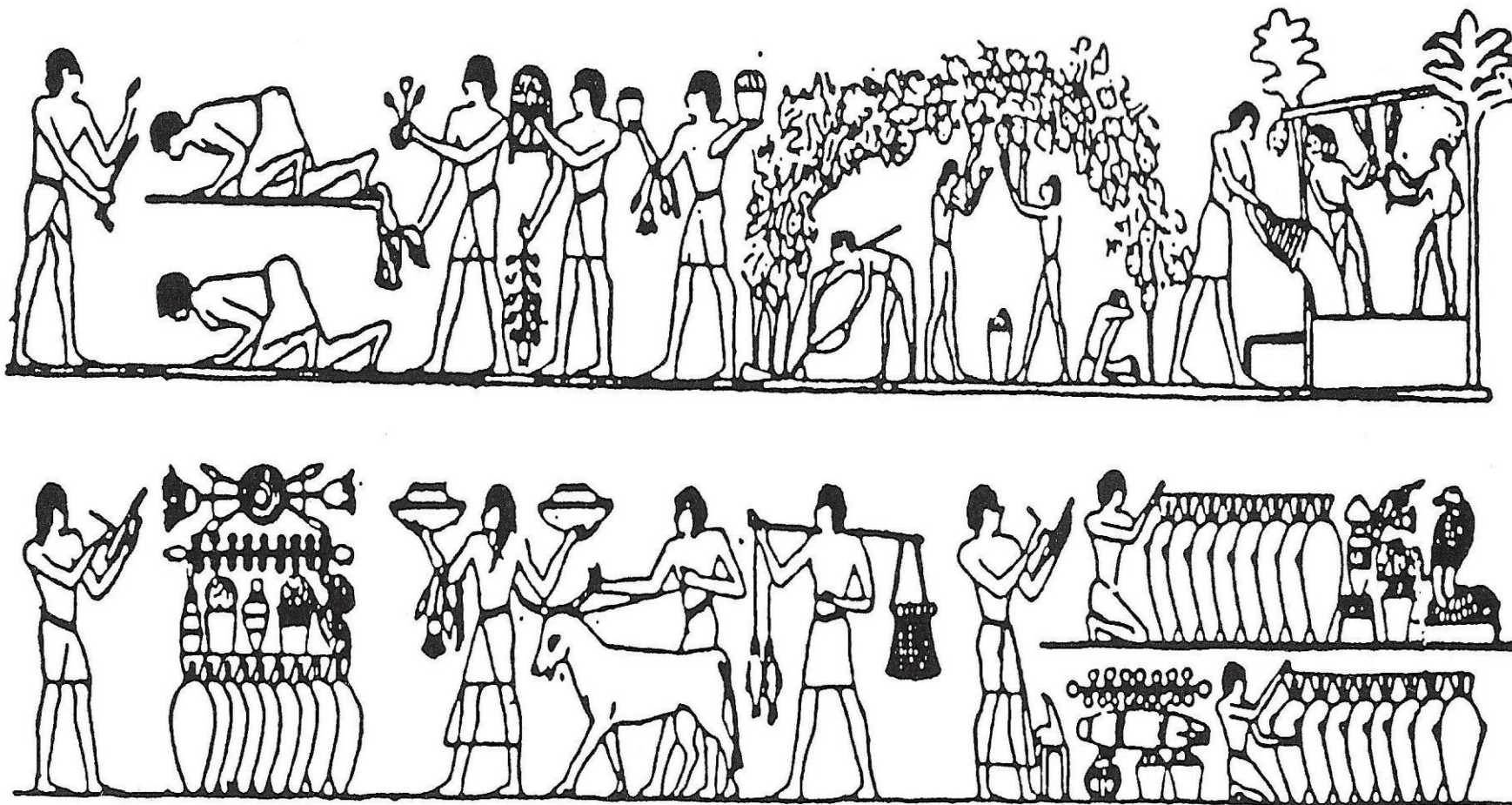


Rodrigo Moisan Ubilla
Centro Tecnológico de la Vid y
el Vino

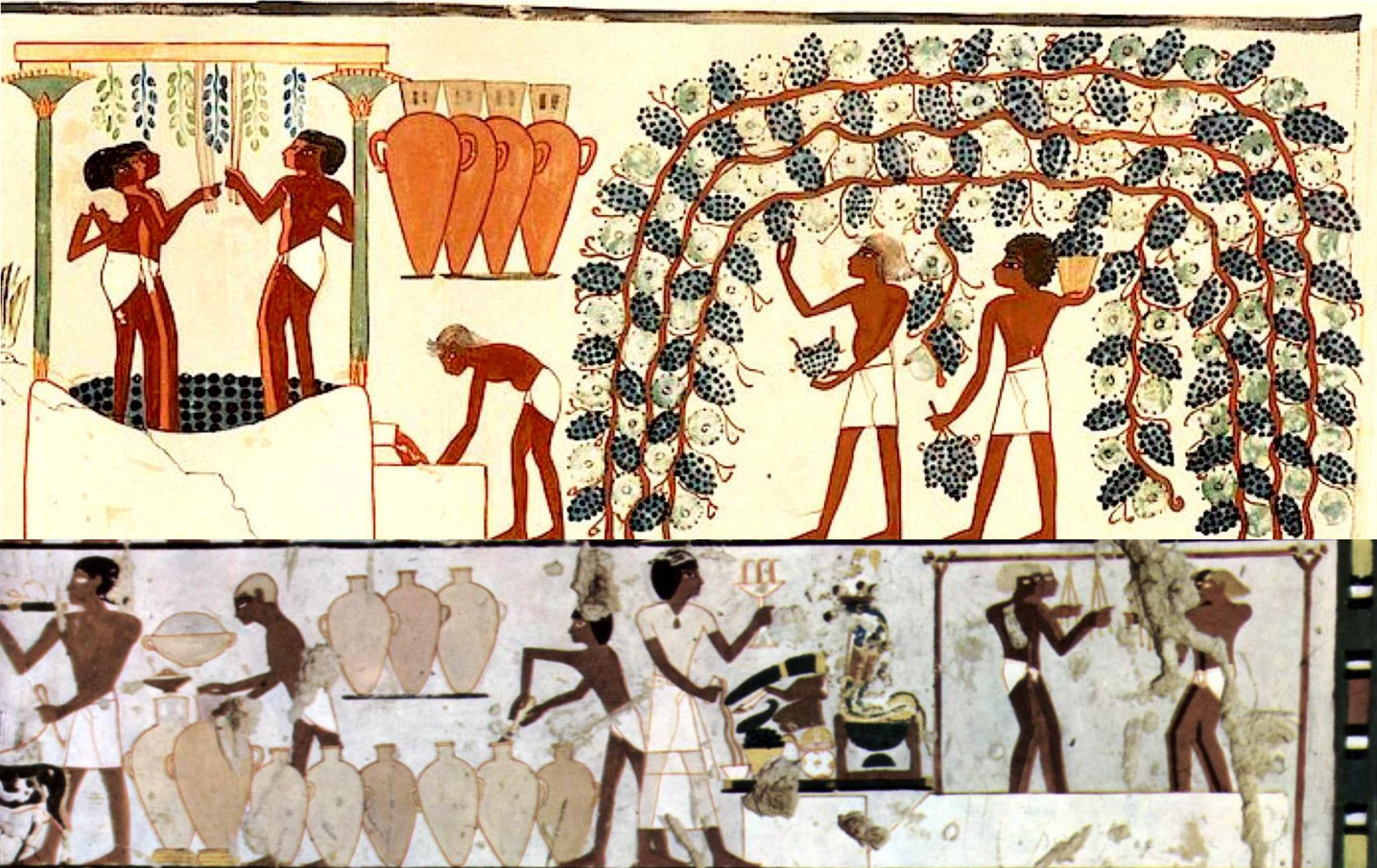


El Vino y la Vitivinicultura, acompañan a la humanidad prácticamente desde sus inicios





**Cultivo de vides y vinificación en VI Dinastía Egipcia.
(Tumba Mererou-Ka, 2345-2181 a.c.)**



Viticultura, enología, comercio de vinos. 1500AC

I Innovación

Llegada de la Vid a América

- Primer viaje, 1492-1493
- Segundo viaje, 1493-1496
- Tercer viaje, 1498-1500
- Cuarto viaje, 1502-1504



**Llegan las vides provenientes principalmente de
Islas Canarias**



La Vid se
establece en los
primeros
asentamientos
colonos
españoles



“Listan prieto” o “Viña del País”





Llega a Chile en 1535





Entre 1830 y 1840 se introducen los cultivares franceses



Los protagonistas de la refundación del
viñedo:

la conexión francesa (1830-1840)

- Nourrichet
- Vigoroux
- Poutais
- De Sada
- Silvestre Ochagavía

En 1868 llega la Filoxera a Europa



Se diezmo el viñedo europeo





II Innovación

El mismo que descubrió la filoxera fue quien comenzó la utilización de Portainjertos resistentes (vid americana)



Tradición Versus Cambio

Viejo Mundo v/s Nuevo Mundo



Etiquetas

Nombre de la bodega o productor.

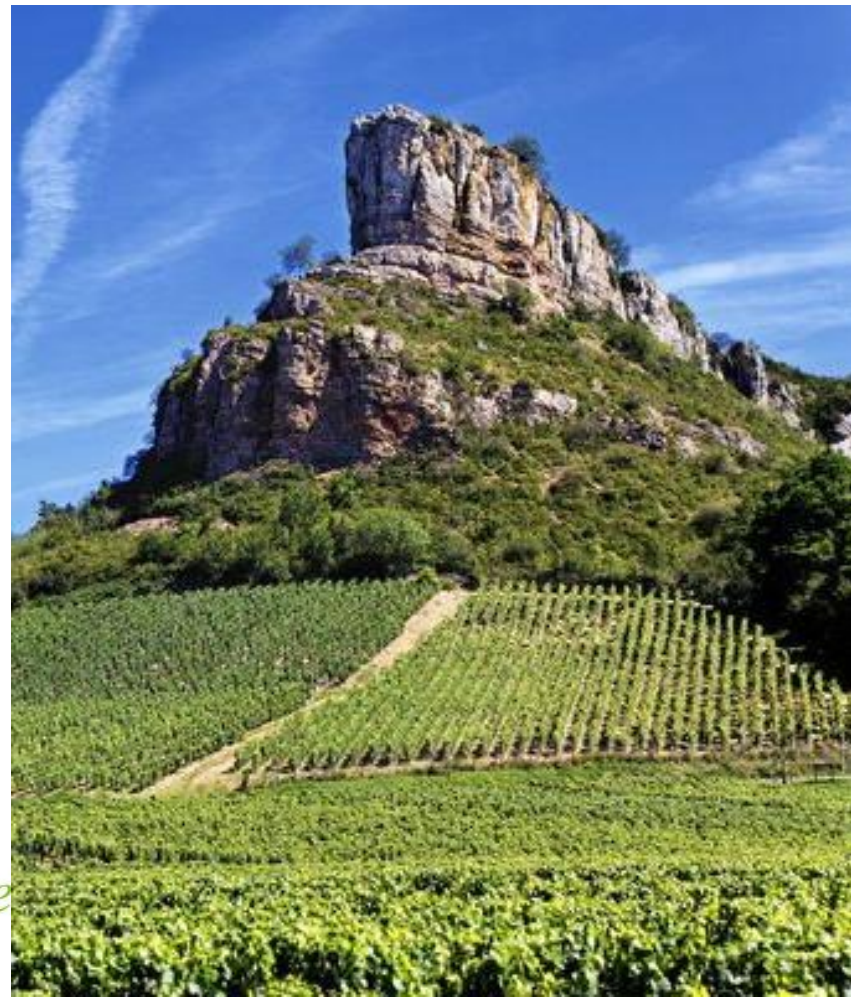
Importancia por las denominaciones de origen (en este caso corresponde a Burdeos)



Nombre de la viña y la línea de los vinos.

Importancia por las variedades que tiene el vino. Se indican los nombres y porcentajes.

Europa: Las Denominaciones de Origen Controladas y los Terroir



Europa: Los Chateaux y Los Vinos de AOC



III Innovación: En los años 60 en USA el inicio de los Vinos Varietales





En Chile desde 1975 en adelante se inicia el proceso de incorporación del acero inoxidable en la elaboración de vino y este es tratado como un alimento

Se crean las denominaciones de origen

Paralelo 29

Paralelo 42



REGION NORTE

Coquimbo

ACONCAGUA (VALLE)

ACONCAGUA

CASABLANCA

VALLE CENTRAL

MAIPO

RAPEL

CURICO

MAULE

REGION SUR O MERIDIONAL

ITATA

BIO BIO

OCEANO PACIFICO

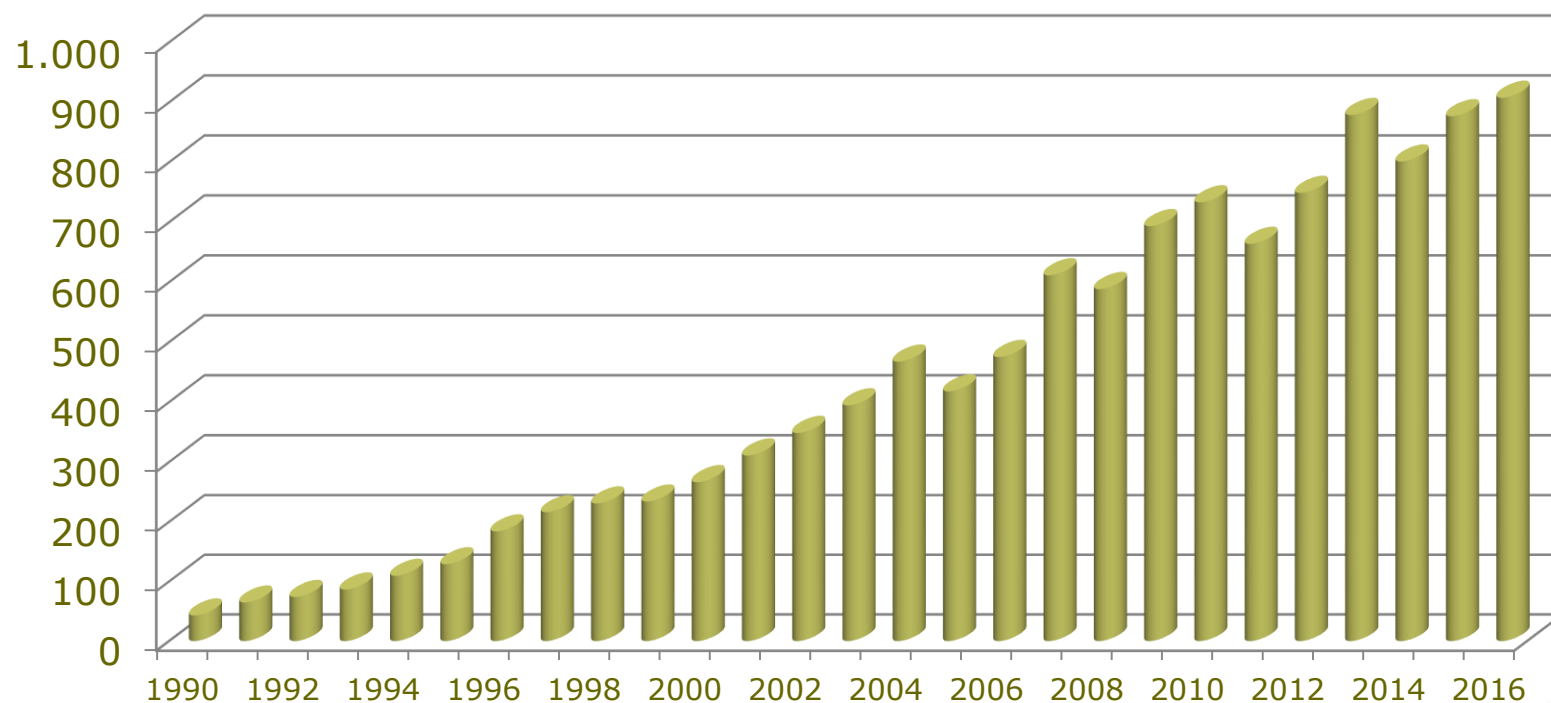


Chilean Wine Exports

Las exportaciones de vino crecen desde 42 millones de Litros en 1990 a 907 millones de litros en 2016

Chilean Wine Export, in million of liters, 1990 - 2016

Millones



Fuente: ODEPA



Chilean Wine Industry

- 4° en exportación en volumen (907 millones de litros)
- 4° en exportación en valor (1.849 millones USD)
- 1° del nuevo mundo, solo después de Italia, España y Francia.
- 7° en producción (1.286 millones de litros)

¿qué hacer para acelerar
los procesos de
innovación?





USAR
la anatomía







**Atento a los
aromas del
futuro**



A word cloud featuring various terms related to agriculture, sustainability, and quality. The words are arranged in a non-uniform, overlapping manner. The largest word is 'Calidad' in dark blue. Other prominent words include 'Pesticidas' in black, 'Sustentabilidad' in red, 'Biodiversidad' in yellow-green, and 'Mano de Obra' in dark blue. Smaller words like 'Residuos', 'Cambio Climático', 'Energía', 'Orgánico', 'Costos', 'Espumantes', 'Terroir', 'Capacitación', 'Agua', 'Mecanización', 'Clones', and 'Portainjertos' are also present in various colors and sizes.

Calidad

Mano de Obra

Residuos

Biodiversidad

Cambio Climático

Energía

Orgánico

Clones

Mecanización

Costos

Espumantes

Portainjertos

Terroir

Pesticidas

Sustentabilidad

Capacitación

Agua

IR

a las empresas



FONDEF
Fondo de Fomento al Desarrollo
Científico y Tecnológico



TRAER
a las empresas

VIGNO

VIGNADORES DE CARIGNAN



Tres ejemplos de
Innovaciones desde la
Universidad de Talca

Creación Centros Tecnológicos

1996, Centro Tecnológico de la Vid y el Vino en Talca



2006, Centro del Vino Colchagua



Evaluación de variedades tradicionales para la producción de espumantes





Desarrollo de Tinajas con Arcillas de Pañul y Evaluación de Vinos, para entregar un nuevo elemento de diferenciación a los pequeños productores



Cuales podrían ser futuras DOC en Chile

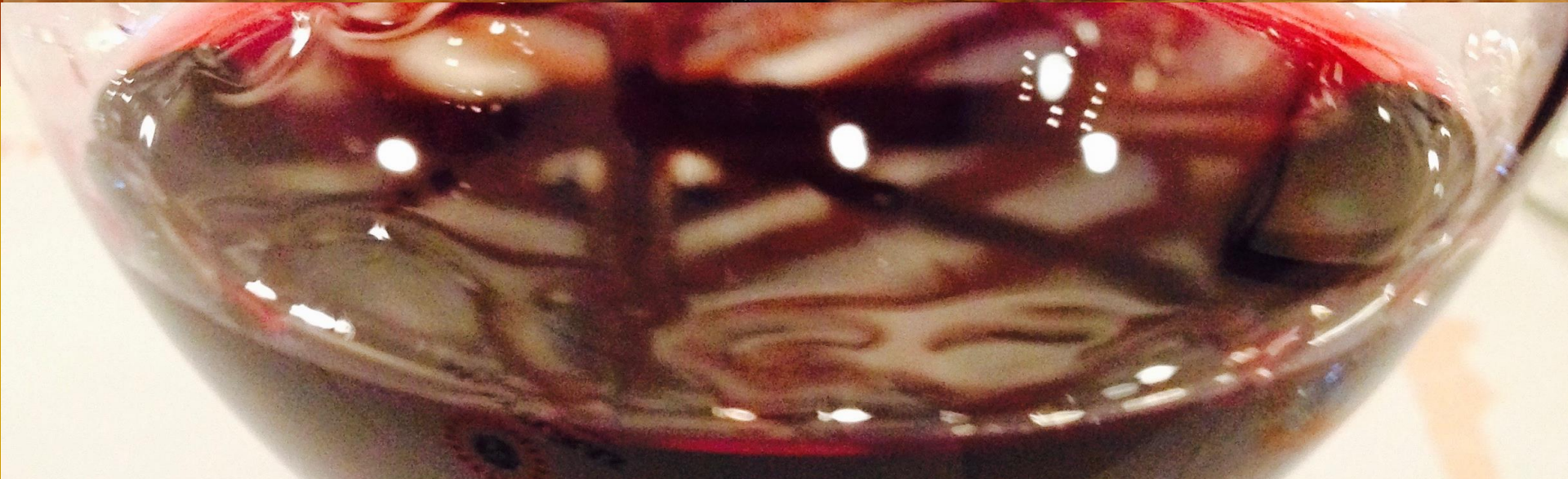
Carmenere en Colchagua

Cinsault en Itata

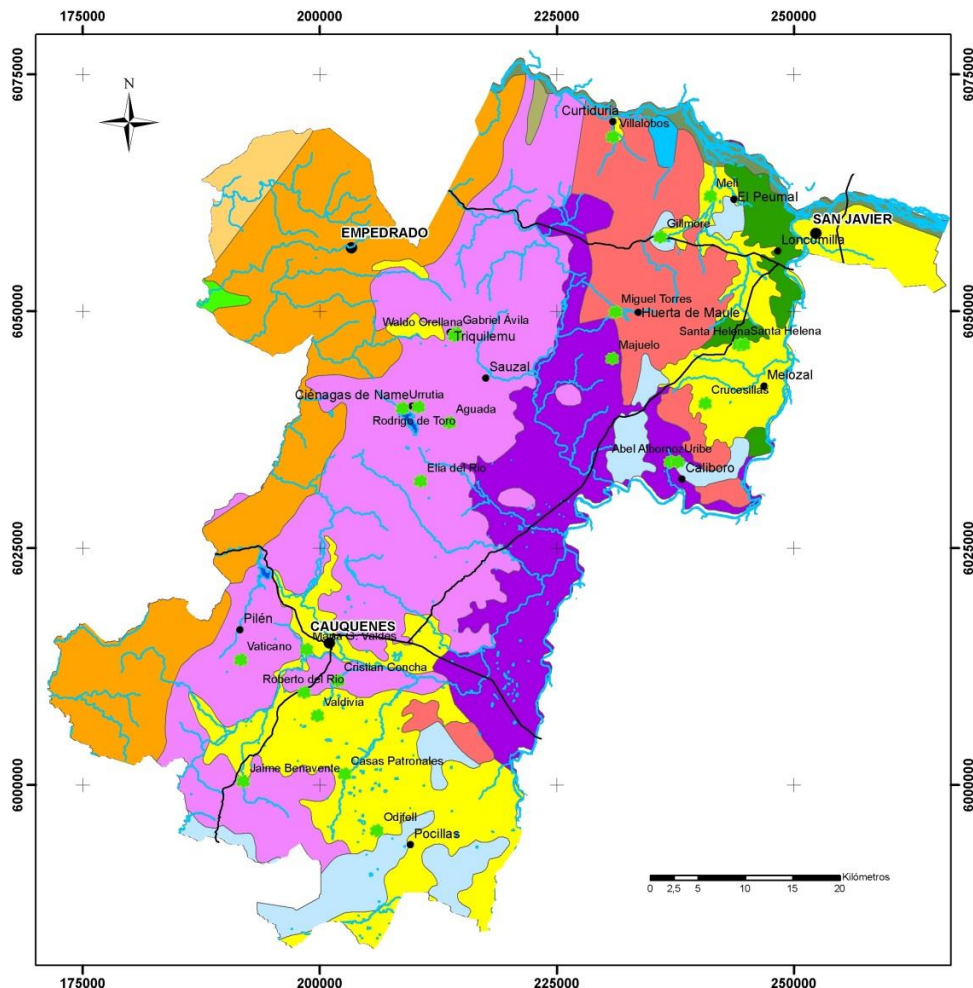
Carignan en Maule



Generación de unidades de Terroir de Base para el Cultivar Carignan

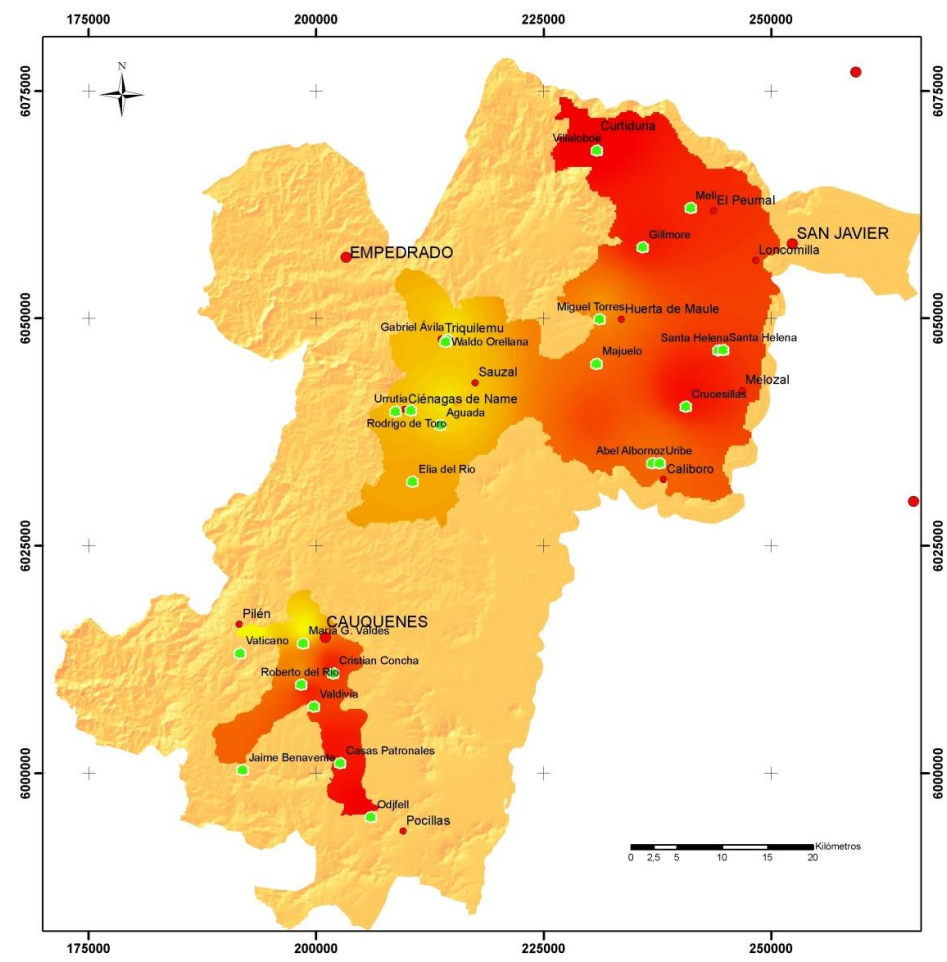
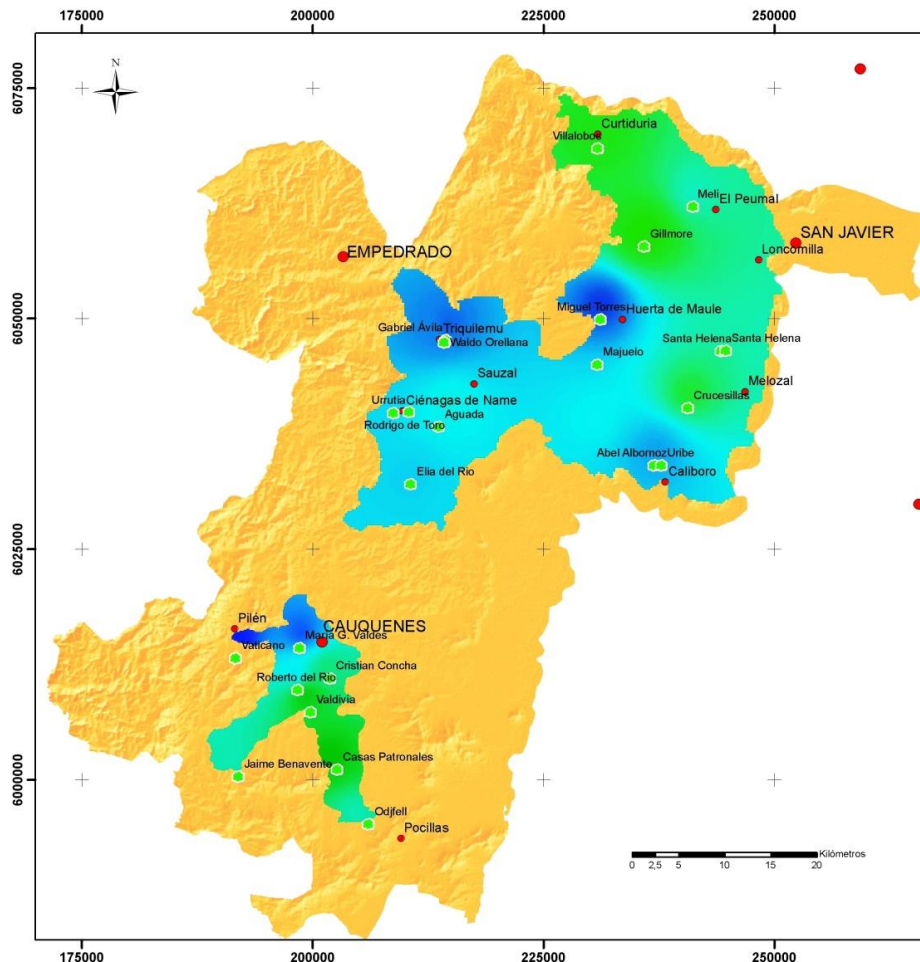


Suelos de origen granítico

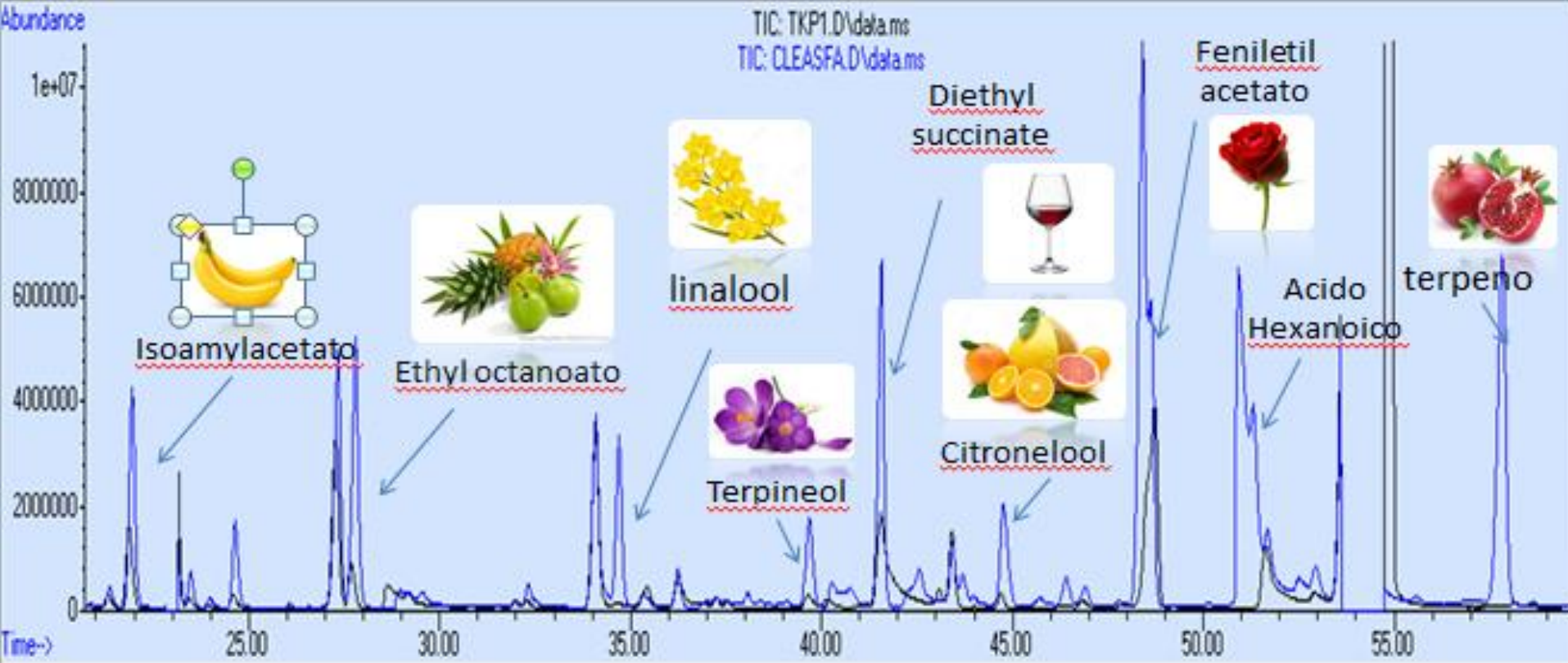


El Clima

Alta acidez, bajo pH y fuertes caracteres varietales



Carignan es una variedad neutra

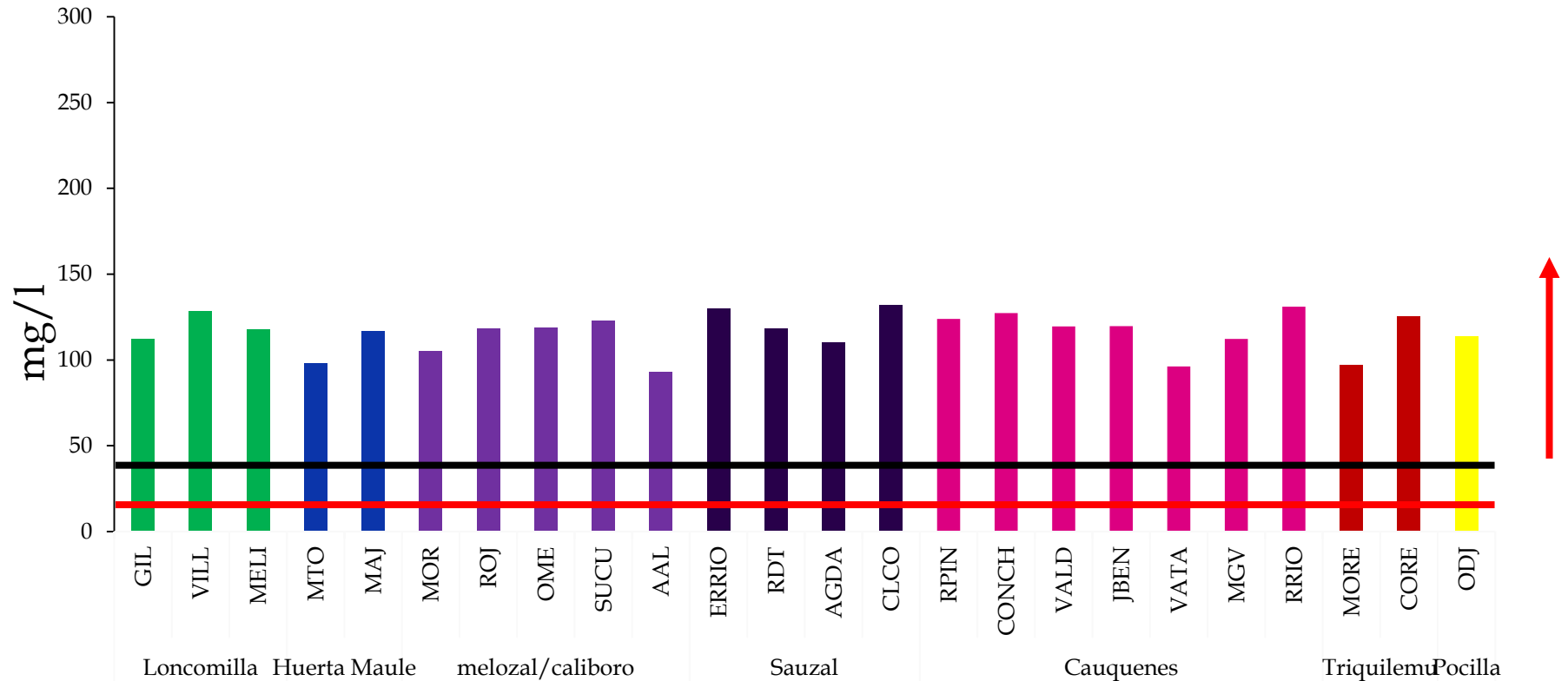


En las variedades neutras los alcoholes superiores y los esteres son compuestos principales

Los compuestos fermentativos son productos del metabolismo de las levaduras, a partir de los aminoácidos o la glucosa.

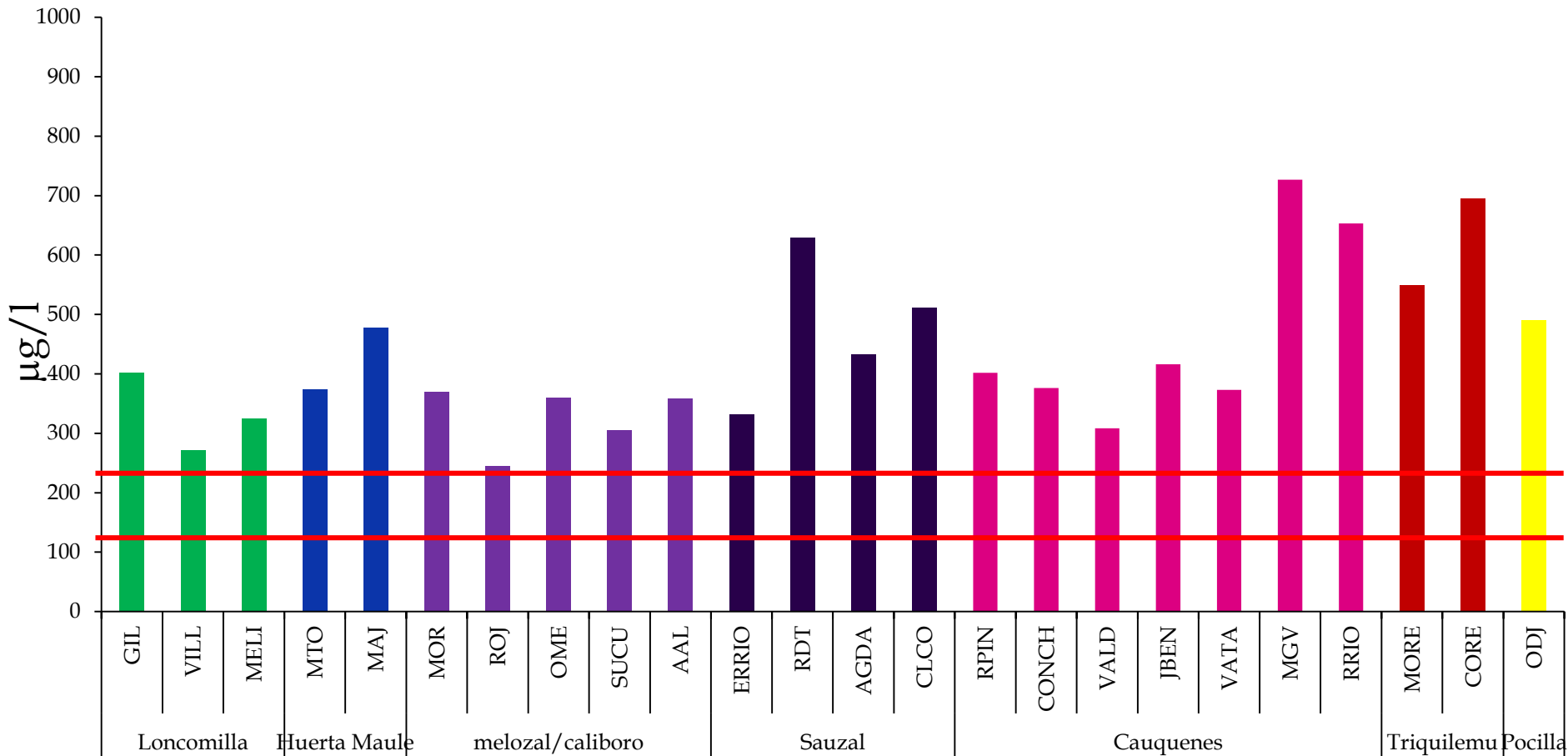
La cantidad viene determinada por las condiciones de fermentación y los tratamientos del mosto pero también por la **variedad de uva (terroir)**

2-fenil etanol (floral, rosas, perfumes)



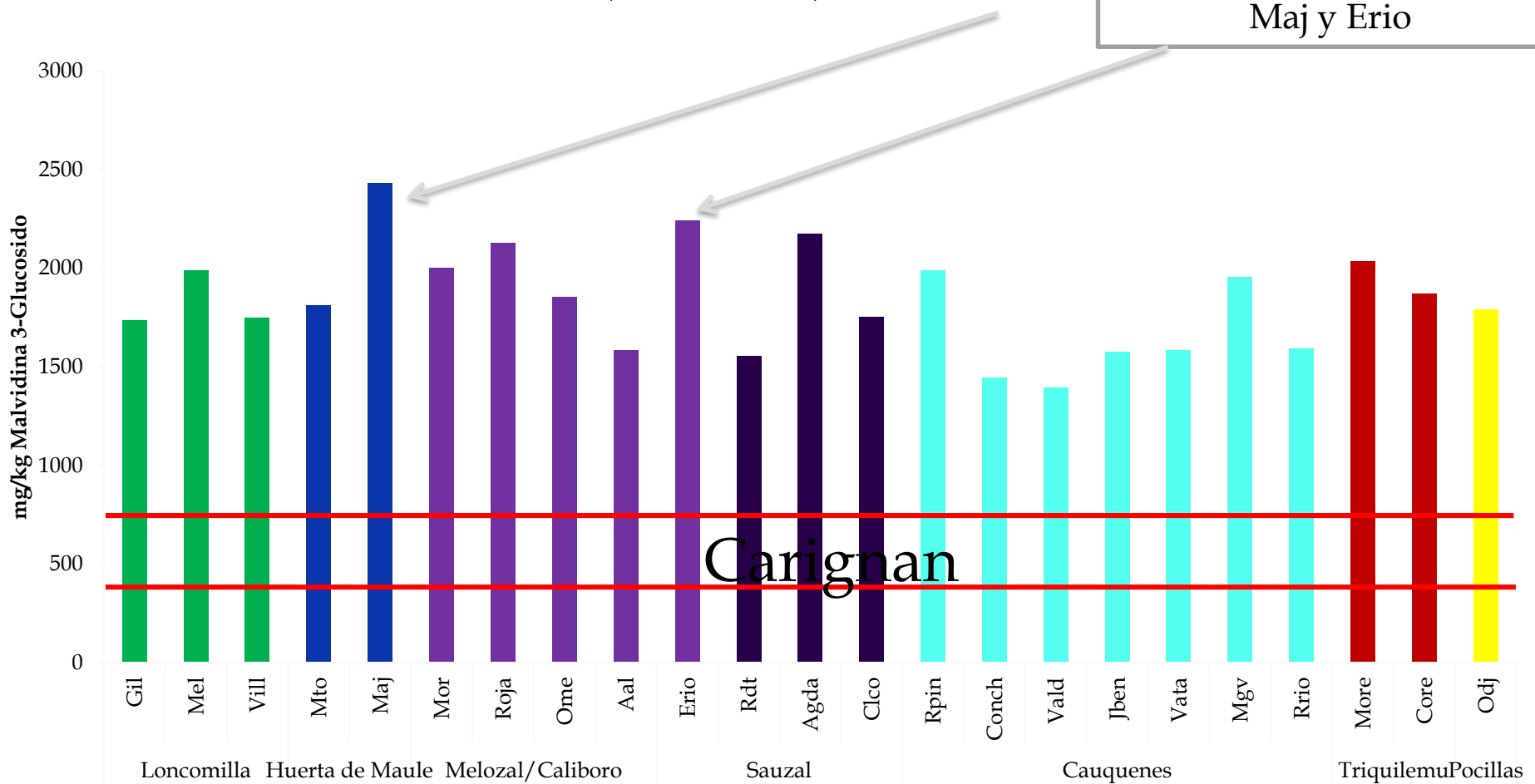
La concentración de este compuestos es de 33-38 mg/l en uvas cariñena de Aragón (Geffroy et al., 2015)

Acetatos (afrutado, floral)



Carignan del Maule: Mayor concentración de aromas

Antocianos totales (HPLC)



- Romero (2008) 500 - 3000 mg/kg según variedades y condiciones del terroir
- Ruíz-García et al., (2010) 650 a 950 mg/kg en mouvedre
- 500-800 mg/kg carignan (Hermosin, 2014)
- Concentración depende de variedad, condiciones climáticas, altitud, localidad, etc...

