



**Corporación de Fomento de la Producción
CHILE**

INNOVA CHILE

**Informe Resultados:
Misión Tecnológica Italia: “Vitivinicultura
de Diferenciación, Prospección de
Variedades y Vinos de Terruño.**

Por

**Programa Territorial Integrado Vitivinícola de la Región
del Maule
“Vinos de Chile 2010”**

EMPRESA GESTORA: CODESSER

Noviembre, 2008

INDICE

INDICE	2
1 EMPRESAS PARTICIPANTES EN LA MISIÓN TECNOLÓGICA	4
2 OBJETIVOS DEL PROYECTO	5
2.1 Objetivo General	5
2.2 Objetivos específicos	5
3 PROGRAMA DESARROLLADO	6
3.1 Lunes 25 de agosto, TOSCANA: Morellino di Scansano y Bolgheri	6
3.1.1 Empresa Agrícola Podere 414	6
3.1.2 La Mozza	8
3.1.3 Grattamacco	9
3.1.4 Empresa Agrícola Sada	10
3.1.5 Profesor Attilio Scienza	11
3.2 Martes 26 de agosto, TOSCANA: Montecucco y Montalcino	12
3.2.1 Empresa Agrícola ColleMassari	12
3.2.2 Tenuta Col D'Orcia	14
3.2.3 Degustación de Vinos del Norte de Italia	15
3.3 Miércoles 27 de agosto, TOSCANA: Chianti Classico y Firenze	16
3.3.1 Florencia – Profesor Roberto Baninelli	16
3.3.2 Consorcio del Chianti Classico	17
3.3.3 Badia a Coltibuono	18
3.4 Jueves 28 de agosto, UMBRIA, Variedades: Sagrantino, Grechetto y Vermentino	20
3.4.1 Bodega Adanti	20
3.4.2 Barberani	21
3.5 Viernes 29 de agosto, CAMPANIA – Greco di tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Aglianico del Vulture	23
3.5.1 Mastroberardino	23
3.5.2 Feudo Di San Gregorio	25
4 RESULTADOS Y CONCLUSIONES	27
4.1 Viticultura	27
4.2 Prospección de Variedades	28
4.3 Producción Orgánica	29

4.4	Enología	30
4.5	Denominaciones de Origen	31
5	LOGROS DESTACABLES DE LA GIRA	31

1 Empresas Participantes en la Misión Tecnológica

Misión Tecnológica Italia: "Vitivinicultura de Diferenciación, Prospección de Variedades y Vinos de Terruño"

N°	EMPRESA	PARTICIPANTE	RUT PARTICIPANTE	CARGO	ANTIGÜEDAD	PROFESIÓN
1	Viña Tabontinaja S.A.	Andrés Luis Sánchez Westhoff	10.993.509-3	GTE. PRODUCCIÓN	6 AÑOS	ING.AGRÓNOMO
2	Agrícola Casas del Bosque Ltda.	Felipe Enrique García Reyes	12.872.660-8	ENÓLOGO JEFE	2 AÑOS	ING.AGRÓNOMO
3	Renán Cancino y Cía Ltda.	Renán Edmundo Cancino Abarza	11.767.274-3	GTE. GRAL.	4 AÑOS	ING.AGRÓNOMO
4	Viña La Reserva del Caliboro S.A.	César Rodrigo Opazo Vargas	12.962.861-8	GTE. GRAL.	11 AÑOS	TÉC.AGRÍCOLA
5	Hacienda El Cóndor S.A.	Gabriel Mustakis Truffello	15.336.997-6	ENÓLOGO JEFE	18 MESES	ING.AGRÓNOMO
6	Viñedos Emiliana S.A.	José Antonio Bravo Von Bischoffshausen	10.535.284-0	ENÓLOGO	2 AÑOS	ING.AGRÓNOMO
7	Viña Undurraga S.A.	Francisco Valdivieso Noguera	11.347.631-1	GTE. AGRÍCOLA	12 AÑOS	ING.AGRÓNOMO
8	Viña y Bodega Botalcura S.A.	Felipe Vial Valenzuela	12.722.322-K	SUPLY CHAIN MANAGER WINMAKER	2 AÑOS 10 MESES	ING.AGRÓNOMO
9	J Bouchon y Cía Ltda.	José Pablo Toro Catalán	10.956.556-3	ENÓLOGO JEFE	8 AÑOS 6 MESES	ING.AGRÓNOMO
10	Codesser	Luis Guillermo Palma Valderrama	14.268.033-5	GTE. REGIONAL	10 años	ING.AGRÓNOMO

2 Objetivos del Proyecto

2.1 *Objetivo General*

La Misión tiene por objeto conocer los factores de diferenciación de la vitivinicultura Italiana asociada a la elaboración de vinos con tipicidad local, los que actualmente sustentan el éxito de este país frente a un mercado estandarizado y globalizado. Estos factores aplicados en zonas conforman una fuerte estrategia de diferenciación para la producción de vinos.

2.2 *Objetivos específicos*

1. Conocer vinos producidos a partir de variedades locales de las zonas de Campania, Umbria y Toscana las que tienen un alto potencial de adaptación al terroir chileno, principalmente en las zonas de secano.
2. Apreciar y evaluar la importancia del suelo y la densidad de plantación en las diferentes zonificaciones de Italia, como factor de éxito en la obtención de vinos de calidades y estilos diferentes.
3. Conocer el manejo de vides viníferas en zonas de secano en Italia, principalmente las técnicas de control de vigor y de resistencia a años de sequía.
4. Conocer la experiencia orgánica en vinos a partir de variedades italianas
5. Conocer y evaluar Clones y portainjertos para su potencial incorporación a viñedos locales.
6. Evaluación de técnicas con fermentación y maceración pelicular de variedades italianas
7. Comprender el origen, la producción, reglamentación y mercadeo de vinos de apelación.
8. Conocimiento de los consejos reguladores Italianos y la ley de denominación de origen.
9. Hacer un benchmarking entre el carmenere italiano y chileno.
10. Comprender las formas de financiamiento y formas de organización institucional para el desarrollo de las regiones y subregiones y el mejoramiento de la vitivinicultura regional.

3 Programa Desarrollado

3.1 *Lunes 25 de agosto, TOSCANA: Morellino di Scansano y Bolgheri*

Se visitó la zona de la Maremma, la que produce dos distintas expresiones de vino Toscano. En el sur, caracterizado por un clima más cálido, el “**Morellino di Scansano**”, producido en base a uva Sangiovese (entre 85% y 100%) y que desde hace poco se ha convertido en DOCG y en el norte, vecino al mar, entre Castagneto Carducci y Bolgheri, las mezclas de cepas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Vermentino.

Llueve 200 mm al año pero repartido el año completo. Estamos 10 a 12 kms del mar, cuyas características son de aguas calientes por lo que solo regula la temperatura lo que significa que no baja en la noche a menos de 20 a 22°C y en el día son de 30 a 32°C con poca oscilación térmica.

3.1.1 Empresa Agricola Podere 414

La empresa “Podere 414” produce una nueva interpretación del Morellino. La empresa es orgánica y tiene 11 ha. Las uvas son Sangiovese, ciliegiolo y alicante (que subraya la impronta mediterránea, cálida, alcohólica y especiada) y colorida.

Las uvas son vinificadas según técnicas tradicionales que consideran largos tiempos de maceración sobre pieles (cerca de 20-25 días) y después el descubado del vino queda en barricas por cerca de 12 meses.

3.1.1.1 Viticultura

La densidad ocupada es de 2 x 0.8 la idea es reducir la producción por planta y así aumentar la concentración en las uvas, más densas tendrían más humedad y por ende más mildiu y más botritis. Y además asegurar un cómodo paso de tractores.

Alicante Buche; se realizan pruebas con alta densidad.

Sangiovese, que viene a ser la mayor parte del viñedo.

Malbec (Cot), pequeño experimento

3.1.1.2 Prospección de Variedades

Ubicada en el Corazón de la Maremma Toscana, área que se mezcla su natural rusticidad, con sus mayores temperaturas que permiten mayor expresión de madurez.

Morellino di Scansano es uno de los vinos más populares de Italia. Tiene siempre una gran relación de precio calidad.

Morellino es una denominación de origen que se basa en un 85% de SG como mínimo

Mauricio ha creado una nueva interpretación del morellino, logrando un vino maduro, pero fresco al mismo tiempo con un justo balance de concentración y madera.

Variedades de interés para Chile y el secano

Syrah, Carignan, Ciliegiolo, Alicante

Las anteriores con un carácter mediterráneo muy alejado de la topología de vinos que utilizan como base al Cabernet Sauvignon

Montepulciano: Variedad extremadamente bien adaptada a climas de secano, es de largo periodo de maduración con una racimo muy bien adaptado a resistir este largo periodo (la piel es bastante gruesa) Presenta una carga tanica importante y puede generar vinos de extraordinaria estructura. Los suelos son en general de tendencia básica, si se compran con los de Chile, que tienen en general más tendencia ácida, sin embargo, estas variedades tienden a comportarse bien en suelos más ácidos.

3.1.1.3 Producción Orgánica

La producción de uva biológica es una realidad en este proyecto, su efecto es claramente detectable esta temporada, en que bajo una altísima presión de mildiu las uvas orgánicas de este campo estaban en muy buena condición sanitaria. No se realiza Fertilización, tampoco aplicación de herbicidas ni pesticidas

3.1.1.4 Enología

Desde el punto de vista enológico, cosechas evitando la sobre madurez, utilización de fermentaciones espontáneas (sin adición de levaduras) como modo de obtener vinos mas complejos y maceraciones mas breves en el caso de variedades como Ciliegiolo, colorino alicante y mas largas en la de mayor potencial tanico.

Interesante es el uso de estanques de Madera (roble) para fermentar y envejecer el vino, de este modo el vino, se consigue una guarda que aporta las características de la madera respetando la fruta y personalidad del vino. Otro factor importante a destacar es la fermentación conjunta de distintas variedades.

El Alicante Buche se utiliza como vino tinto para mezclas, es una variedad entre Garnacha y Tintorera. También se hace un poco de vino dulce tinto (Aleatico). Se fermenta en cubas de acero inoxidable como también en cubas de cemento epoxicado. Solo levaduras Nativas se utilizan para la fermentación. Pudiendo alcanzar incluso alcoholes de 16,5-17° alc.

No se utilizan Nutrientes, el Vino es hecho con Uvas Orgánicas y NO vino Orgánico (igual que en Chile). La fermentación Maloláctica, se ve de repente afectado por los polifenoles, taninos muy activos (taninos Killer), provocando un bloqueo, eso en el caso del Sangiovese.

Se cataron:

1. 2007 Sangiovese Vino potente de gran color y taninos firmes. El vino se ha mantenido en barricas de 3er y 4to uso. Vino limpio con aromas a guinda.
2. 2007 Ciliegiolo Vino con mucha fruta roja intensa, con taninos y acidez bien marcados. Misma guarda que el anterior. *Variedad precoz y se adapta bien a suelos poco vigorosos (arenosos) apto para Casablanca.*
3. 2007 Carignan Variedad introducida por los españoles cerca del año 1500. El vino es rustico (más que en Chile) pero aromáticamente es muy similar. Interesante en mezclas.
4. 2007 Montepulciano Variedad de clima calido. Es de color profundo y de alta intensidad, de taninos potentes, similares a los del Nebbiolo. La boca es cerrada, con mucho grafito.
5. Alicante Buche (en forma individual antes de mezclar). El vino más fresco que probamos ese día. Variedad noble que no presenta deshidratación a pesar de las altas temperaturas.
6. Mezcla 2007. La Mozza IGT, Mezcla Supertoscana de Montepulciano, Sangiovese, Alicante y Carignan. Muy buen vino, bien ensamblado entre las variedades, falta mayor integración con la madera. Vino de 45 Euros FOB, caja de 12.

Vinos en general con buenas concentraciones, de colores muy intensos, bocas ½ sabrosas con buenos cuerpos, taninos firmes a trabajar con el tiempo (buenos para meterlos en madera).

3.1.2 La Mozza

La Empresa de Mario Batali, destacado jefe de NYC y Joe Bastianich, propietario de una de las más destacadas de Toscana - Friulano del Noreste de Italia, fue fundada en el 2001. La empresa tiene 15 ha de viñedos. El vino principal de la empresa es Sangiovese con Alicante, Syrah, Ciliegiole, Colorino, Mammolo, Carignan y Montepulciano.

3.1.2.1 Viticultura

El suelo es de piedra calcárea con silicatos de calcio, tectosilicatos, (tal como lo veremos en todo el viaje, y esto no se encuentra en Chile) y de una textura limosa. El pH del suelo es de 8.0, básico, y Chile es prácticamente entero de suelo ácido, de pH 6 a 6,5.

Aquí está la primera nota para nuestra realidad, la importancia del calcio en el metabolismo del Sangiovese, que es muy similar al Pinot Noir, y como con aplicaciones de Calcio al suelo se puede mejorar ese requerimiento.

No necesita fertilización, solo 2 riegos al año. Se realiza una descarga tardía, para concentrar más los racimos (principio Francés de descarga).

La mezcla original de Morelino era SG + Ciliegiole y Colorino, pero luego estos fueron sustituidos por variedades francesas.

Todas las plantaciones están a 2,0 x 0,8 m. y son de vigor medio por ser una ladera de buena exposición.

Variedades vistas:

- * Sangiovese (necesita madurez lenta, prefiere suelos calcáreos, no le gusta la niebla)
- * Montepulciano (variedad tardía, resistente, de clima caliente)
- * Ciliegiole (vino que se mezcla con Sangiovese para hacer el MORELINO, que es un vino característico de la zona.
- * Alicante Buche
- * Carignan (variedad tardía).

Rendimientos promedios de +/- 7 ton/ha.

3.1.2.2 Prospección de Variedades

Las variedades corresponden a las mismas del podere 414, con similar expresión de potencial para Chile (descrito anteriormente), cabe destacar:

- Montepulciano (tinto, variedad tardía y resistente, de clima caliente)
- Carignan

3.1.2.3 Enología

Las vinificaciones son del mismo estilo que del podere 414, destaca la producción del morellino, con un enfoque hacia el mercado de Estados Unidos, y un vino IGT (súper toscano) con el nombre de Aragona, (blend de Carignan, Montepulciano, Sangiovese, Alicante). Un vino complejo, nuevamente con una elegante expresión del carácter mediterráneo, (fresco, complejo y de larga persistencia)

3.1.3 Grattamacco

La Empresa Grattamacco es uno de los históricos de la enología Toscana y ha alcanzado el éxito con la producción de blend de “Supertoscanos”. Fundada en 1977, se encuentra entre Bolgheri y Castagneto Carducci, a 100 mt sobre el nivel del mar. Tiene 11 ha de viñedos, 3 ha de olivos y una defensa de bosques. Es un viñedo ubicado en una colina con una pendiente de 8%, tiene sistema guyot y cordón apitonado con una producción de 55 a 60 qq/Há.

Se conoció la producción y vinos en base a Cabernet Sauvignon, Merlot, Vermentino.

3.1.3.1 Viticultura

Son 12 ha de viñedos, es un Cru, muy reputado.(denominazione di origine controllata)
Variedades vistas;

Vermentino; en suelo arcilloso – sodico (con sal), alta producción, se cosecha muy maduro (14-14,5° alc), se le realizan deshojes para que el sol queme la piel, conducción por cordón apitonado. Variedad calida y marina. No le gusta la niebla, con calor en el verano. Sobre portainjerto 1103 Paulsen. 10 ton/ha

También tiene Cabernet Sauvignon, Merlot y 1 ha de Carménère.

Suelos con alta acidez, bajos pH y bajo K, ph +/- 8-8,5 eso es pH de sodio con mix de carbonato de calcio, esto bloquea los elementos minerales, eso junto con taninos poderosos hace que estos sean más rústicos.

3.1.3.2 Prospección de Variedades

Aquí las variedades, con excepción del Vermentino, son las presentes en Chile, sin embargo, su gestión desde el viñedo en adelante logra expresarse en vinos de gran carácter y extraordinaria concentración.

Cabernet Franc, Cabernte Sauvignon, Merlot y Petit verdot, son cultivados en el modo de secano, siendo cosechados evitando su sobre madures y fermentados en pequeñas tinas de roble (open top) donde realizan una delicada extracción.

Destacan 2 hectáreas de una mezcla de CS, CFy PV en cabeza la cual es cosechada en una solo pasada (las tres variedades juntas) generando un vino de concentración y fineza excepcional

Vermentino

Vermentino es una de las variedades de mayor potencial para Chile. Esta uva blanca, es capaz de generar muy buenas producciones sin afectar en forma importante su concertación y calidad. Su condición natural de cultivación exige que sea en zonas cálidas donde sus uvas en la última fase deben adquirir un ligero bronceado por el sol. Presenta un altísimo potencial para las zonas del secano del Maule, sobre todo en las zonas más calidas. Los vinos generados a partir de esta variedad son muy concentrados, de buena acidez, y un gran potencial de guarda. Presenta un muy buen potencial para fermentaciones en barrica

El vermentino de grattamacco, es un vino clásico de la zona y difícil de conseguir, su pequeña producción es consumida muy rápidamente

3.1.3.3 Producción Orgánica

Solo aplicaciones de cobre y azufre para control.

3.1.3.4 Enología

El Enólogo es Luka Marrone.

La enología es tradicional pero destaca sus vinificaciones en pequeños toneles de madera open top en las que se realiza una fina y delicada extracción de taninos. Guardas tradicionales en barricas.

La fermentación es con levaduras nativas, no se utilizan nutrientes, método súper 4 (se calcula la cosecha y el pie de cuba se hace 4 días antes de cosecha).

Fermentación en cubas de 700 litros capacidad, abiertas, todo manual, se realiza pisoneo en todo, para tratar la uva suavemente, una muy delicada extracción.

Se cataron;

Vermentino 2006; blanco muy aromático, buena boca, se oxidan todos los colores de la piel en el racimo, no muy ácido. eu\$ 12 la botella, 65% va en barriles. Suelos calcáreos y sal (cloruro de sodio) bastante mineral, sensación salado. Fermentación a 18-20°C., batonaje por 6 meses en las borras, se realiza maceración pre y luego se fermenta sucio.

Vermentino 2005; buena evolución, mejor.

Grattamacco 2004; (65% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15% Sangiovese), vino tinto muy rico, eu\$ 26 la botella, 18 meses en barricas

3.1.4 Empresa Agrícola Sada

Ubicada en la zona Bibona, vecina a Bolgheri, región costera de Toscana. Son vecinos de Sasiciaia, Ornelaia y Solaia.

Empresa de reciente constitución con diversos tipos de fermentación, utilizan cepas locales, como Vermentino para los blancos; Montepulciano, Alicante, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc para los tintos.

3.1.4.1 Viticultura

Los viñedos se ven de buen vigor, plantados sobre un suelo más potente que el de Morelino, claramente con un mayor contenido de arcillas. Toda la poda es cargador simple y la plantación esta a 2,0 x 0,8 m. Los riegos son largos, casi de 24 horas para asemejar una lluvia de 20 mm.

Aquí comprendimos un poco la relación que tiene el potasio en el suelo con respecto al vino. Como Chile tiene buena cantidad de potasio, siempre tendrá buen color y grado alcohólico, peor siempre tendera a tener pH elevado y baja acidez. Vamos por las aplicaciones de calcio.

Variedades vistas:

Montepulciano

Zona muy fértil, rico en K (potasio), viñedos con mucho vigor, no se les hace "Green Drop", se utiliza toda la uva. Solo se riega antes de perder la hoja basal en Julio. Para bajar vigor se utiliza 1 cargador con mas yemas, 2 racimos por cargador por brote. Se cultiva Cebada para competir, fija K y baja el vigor de las viñas, lo ideal sería hacer una poda de Doble Guyot Doble, pero luego esto se saca.

Cabernet Franc (resistente al calcáreo, sensible a Nematodos, no problemas de color ni alcohol, si de acidez, es baja). Producción de +/- 9-10 ton/ha.

Vermentino; (esta plantado en el sector orgánico de la hacienda.). El suelo también es muy fértil, color ideal de cosecha es cuando el grano esta dorado, todos los polifenoles polimerizados en la planta. Se realiza deshoje

para que sol llegue directo al racimo. Variedad principal de Cerdeña. Variedad Blanca con agrado por zonas calientes. En Francia se llama Malvasia. Variedad que gusta de viento y el sol, ósea, clima seco y ventoso +/- 10,7 ton/ha.

3.1.4.2 Prospección de Variedades

Vermentino

Se presenta en un suelo más rico, con más arcilla. Su carácter es de buena expresión frutal y gran frescura, notas de guarda y un gran carácter mineral en boca.

Su concentración es más ligera que grattamaco, pero es un buen representante de la variedad. Vermentino vuelve a mostrar su flexibilidad productiva, esta vez en suelos más ricos y con riego.

3.1.4.3 Producción Orgánica

2 sectores, el primero NO Orgánico, pero que quiere ser convertido, y el 2º sector es manejo orgánico.

Ataques de Lobesia Botrana (Tiñiola), se ataca con azufre y confusión sexual.

Arañita Roja se controla con mezcla de aceite.

Suelo pobre, solo fertilización con guano de caballo maduro.

3.1.4.4 Enología

Enología tradicional con fermentación en cubas de cemento.

Se utilizan levaduras Nativas para la fermentación.

Se cataron:

1. Vermentino 2006 100% la variedad, vino blanco. Vino como aperitivo y acompañando pescados, 10.000 botellas primera producción.
2. Cabernet Franc 2007; tinto.
3. Montepulciano/Cabernet Sauvignon 2007; 8 meses en sus pieles, lleno y acá se realiza la fermentación malo láctica, luego SO2 a 30 ppm libre, esto para polimerizar los taninos, se hacen mas redondos. No hay remontajes.

3.1.5 Profesor Attilio Scienza

Nos encontraremos con el Profesor Attilio Scienza, titular de viticultura de la Universidad de Milan y una de las máximas autoridades en el campo vitivinícola a nivel mundial. Se conoció variedades autóctonas provenientes del Asia Menor.

3.1.5.1 Viticultura

Se realizo un viaje por el jardín varietal donde de destacan un gran numero de variedades prácticamente desconocidas para todo el grupo. Variedades traídas desde el caucaso (Georgia) donde según los últimas investigaciones seria el origen mas cierto de la vid, para después ser esparcida por griegos y romanos .

La idea principal de esta visita fue mostrar el inmenso potencial que existe respecto al uso de variedades nuevas (a través de cruzamientos) o antiguas para ayudar a generar vinos particulares con carácter específico.

3.1.5.2 Prospección de Variedades

Se degustaron una cantidad no despreciable de variedades, vinificadas en forma de micro vinificación, Dentro de las que tienen un alto potencial para Chile están:
Lagrein variedad tinta muy bien adaptada a suelos ácidos.
Petit marssain , variedad blanca, de climas mas costeros (secano vecino a chanco)
Marselan (mezcla entre CS y grenache)

3.1.5.3 Enología

Se realizan muchas microvinificaciones de todos los ensayos, de manera que se hace muy interesante conocer estos vinos. Se fermentan de forma tradicional.

Se cataron;

Mitisvane; vino blanco acido.

Perdagi; tinto suave tipo Pinot Noir.

IR 102-3 (Pinot Noir x Petit Verdot)

Marselane (Cabernet Sauvignon x Grenache); intenso color violeta.

Gratena (Refosco x Cab.); tinto

Teroldego; tinto

Lagrein; tinto

Graciano; tinto

F1/P9 (Teroldego x Lagrein), tinto

Alexanruli; tinto

Goldtraminer; blanco

F3-P63; blanco especial, se cosecha y se deja una semana al sol.

Aleatico dell` Elba 2005; tinto

Petit Marsane; blanco

Conoise; tinto

Grenache

Sangiovese

3.2 Martes 26 de agosto, TOSCANA: Montecucco y Montalcino

La zona de Montecucco, del interior de la Maremma, ha vivido al amparo del Brunello de Montalcino y del Morellino de Scansano. Vive hoy una nueva etapa gracias a la empresa ColleMassari y presenta vino blanco a base de vermentino y vino tinto a base de Sangiovese.

El Brunello de Montalcino, no necesita de presentación y se vieron todas sus características en esta empresa que se dedica a la producción tradicional de este vino.

3.2.1 Empresa Agrícola ColleMassari

Empresa de primera importancia, se encuentra a 320 mt sobre el nivel del mar, tiene un microclima que favorece la oscilación térmica y la ventilación. Tiene 350 ha de los cuales 82 son viñedos, 22 olivos y la viña tiene una pendiente media de un 15% y produce 60 quintales por ha.

Se visitaron viñedos de Vermentino, Grechetto, Incrocio Manzoni, Ciliegiolo, Sangiovese, Marselan, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouchet, y variedades de vinos dulces.

3.2.1.1 Viticultura

Se observo en detalle los viñedos y la preparación de suelo para plantación

Se aprecio en detalle lo complejo y largo del proceso previo a la plantación el cual puede tomar entre 3 a 5 años de preparación, el cual incluye subsolado completo, aplicación de guano y rotación de leguminosas y gramíneas como indicadores de fertilidad .

82 ha de viñedos mas 6 por plantar (interesante la forma de compra de los terrenos, se debe de comprar el Derecho, hay cuotas limitadas de estos derechos dependiendo de las diferentes apelaciones y son muy caros).

Sangiovese, se trabaja mucho esta cepa, 60% y el resto Vermentino y otros. Se da muy bien, buena estructura, sabor, exuberancia. No mas de 5,5 ton/ha, 1 racimo por brote.

La DOCG Montecucco, es un área como triangulo, 8 comunas y +/- 1050 ha de extensión, suelos arenoso ácidos, disgregación volcánica, arena sodico calcáreo.

El suelo también en algunos sectores es una piedra aluvional de origen marina y fluvial, pH 5-7,8, es un sector de cruce de horizontes aluvionales, ósea, diferentes cuarteles con diferentes suelos, no es regular, tiene diferentes pendientes, no estable, 30-32% arcilla, 25% limo.

Nunca se realiza Chapoda, plantas jóvenes de +/- 5 años, 5500 pl/ha con producción de 1-1,5 kg/planta.

Suelos con CaCO₃ (carbonato de Ca) se puede hacer producir la variedad Sangiovese, de lo contrario es muy difícil, lo que significa que en suelos subácidos se debe de hacer enmiendas, el drenaje es muy importante para la variedad.

No mucho problemas con Arañita Roja (este año solo un poco). La lluvia en invierno es fuerte (igual que Chile).

Grechetto ; variedad blanca, se mezcla con Vermentino, variedad que gusta de calor y suelo arcilloso, resistente a podredura, flexible trabaja bien en cargador y no pitón.

Vermentino; 4 diferentes clones, mientras es mas maduro se pone más tropical.

Solo algunos problemas con ataque de Mildiu, que se trata con Cobre.

Incrocio Manzoni (Riesling x Silvaner), blanco, resistente a humedad tardía, aromática, buena para clima frío.

Ciliegiolo; tinto, variedad buena para la costa, muy vigorosa

3.2.1.2 Prospección de Variedades

Respecto a las variedades aquí destacaron Vermentino, Grechetto, Cruce Manzoni (riesling y Silvaner) todas variedades de blanco, con gran potencial para zonas cálidas.

Irisse es el vino blanco de mayor calidad producido en esta bodega, destaca su acidez natural, y frescor con abundante desarrollo de aromas terciarios (de guarda).

Respecto a tintos, Ciliegiolo, marcelan, motepulciano. Tres variedades tintas que alcanzan gran potencial en esta zona, las cuales son mezcladas con el Sangiovese, que en esta zona alcanza una madurez excepcional, mostrando suavidad y taninos dulces, muy poco comunes.

3.2.1.3 Producción Orgánica

Todo normado bajo la AIAB (asociación Italiana agricultura Biológica) que realiza control cada 3 años.

La CEE realiza aportes para su desarrollo. Vino hecho con uvas orgánicas y NO vino Orgánico. Biodiversidad con bosques y otros cultivos asociados. No se utiliza Compost, acá la fertilización se realiza con Guano de vaca fermentado (+/- 100 ton/ha) que se incorpora a los 50-60 cm de profundidad. Pasan alrededor de unos 3 años para preparar el suelo y lograr equilibrio, luego se planta una vez hechos algunos cultivos como trigo o alguna leguminosa, estos cultivos asociados son para dejar listo el suelo, luego no se fertilizara más por un buen tiempo.

3.2.1.4 Enología

Respecto a enología, destaca su bodega gravitacional, y con un diseño orientado a obtener el máximo potencial de cada variedad (diseños de flujos claros). Destaca el uso de pison neumático para las fermentaciones de uvas tintas, a modo de lograr extracciones muy delicadas.

En el caso de los vinos blancos anteriormente mencionados, hay inicio de fermentaciones en acero inox, para luego terminar en estanques de madera de 4.000 litros donde son mantenidos con sus borras por casi un año.

Se cata;

1. Melacce 2007 (Montecucco, Vermentino); vino blanco
2. Irisse 2007 (50% Vermentino, 50% Grequeto) ; vino blanco
3. Irisse 2006
4. Irisse 2005 (Grequeto aporta lo tropical, mientras que el Vermentino aporta lo más cítrico)
5. Sangiovese 2007 (componente de mezcla que ira a Lombrone)
6. Lombrone 2004 (Montecucco DOC, Sangiovese Reserva, 2 años madera mas 2 años botella , 100% Sangiovese, eu\$ 29 la botella, muy buen vino)

3.2.2 Tenuta Col D'Orcia

La Tenuta Col D'Orcia es una de las empresas históricas de Montalcino. Creada en 1973 por el Conde Marone Cinzano, es hoy seguida por su hijo Francesco, propietario también de la Viña Caliboro en Chile. Tiene 540 ha, de los cuales, 140 cultivadas, a cerca de 450 mt de altitud. La pendiente es media, los terrenos son considerablemente secos y ricos en calcio. Las cepas cultivadas son Sangiovese "Brunello di Montalcino", Cabernet, Merlot, Syrah, para vinos tintos; Chardonnay, Pinot Grigio y Moscatel para la uva dulce pacificada.

4 denominaciones:

- * Brunello de Montalcino DOCG
- * Rosso Montalcino DOC (1 año de crianza)
- * Moscatello Montalcino DOC (variedad típica y única, moscato blanco)(seco espumoso late harvest)
- * Santantino DOC (cubre territorio de municipalidad de Montalcino, Pinot Grigio, Cab., Merlot-Cab-Syrah)

3.2.2.1 Viticultura

Solo uva de la propiedad.

- Sangiovese
- Variedades exóticas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere

Los orujos una vez sacados se utilizan para la producción de grapa.

Todo se cosecha a mano.

Se visita una colección de germoplasma (área experimental, muy interesante), donde se tiene 229 parras coleccionadas de la toscana, 4 diferentes tintos de color, blancos, blancos aromáticos y Sangiovese solo. Se sacan las estacas de variedades como Abrusco, Agostini, Punitello, Ciliegiole, Sanforte. El tiempo entre la cruce de los experimentos y verdaderos resultados será de mas o menos 20 años.

- Punitello, variedad grano chico, baja producción, racimo pequeño también, racimo forma de puño, variedad inscrita como alternativa para Sangiovese.
- Sanforte; (Sangiovese forte) variedad que se recupero, mucho color buena acidez (por eso forte)

- Hoja Tonda; variedad tardía, de gran acidez.

Se realizan también experimentos con diferentes cultivos entre hileras como lo es la Festuca, pasto natural, trébol, etc. Investigaciones a cargo de la universidad de Florencia. A cargo del profesor Bandinelli, orientado a desarrollar alta calidad.

Brunello máxima producción será de 7 ton/ha según ley. Eso apunta a calidad máxima del racimo. Para Sangiovese la producción de 5-6 ton/ha es lo mejor, lo mismo para Toscana en general

3.2.2.2 Prospección de Variedades

Como concepto general, la exposición de los vinos de Coldorcia, fue un extraordinario ejemplo, de vinos con tipicidad y carácter propio.

Col dorcia, es una de las bodegas históricas de la Toscana Italiana y a pesar de todas los cambios globales en el mundo, han mantenido el carácter y sobriedad de sus vinos casi como ningún otra bodega en esa zona. Junto con el profesor Bandinelli han llevado adelante una investigación legendaria respecto a clones y tipos de sangioveses. Sus vinos creo que son una fuente de inspiración para el grupo, no para copiarlos, sino para entender que en buscar el Origen y la identidad es el único camino para el futuro de los vinos de alta calidad en Chile.

3.2.2.3 Enología

Solo uva de la propiedad, envasado en origen.

Bodega con toneles tradicionales, método tradicional, el vino pasa 3 años por madera, mas 10 meses por lo menos en botella para luego salir a mercado, y los vinos reserva son 4 años de madera mas 3 meses, y 1 año de botella.

100% Sangiovese, vino de Guarda.

Todo se cosecha a mano, selección a mano.

Bodega bastante moderna para la edad (25 años), cubas de acero inoxidable como de cemento, entonces, la fermentación maloláctica se realiza en cemento, para luego ir a madera y finalmente vuelve a cemento antes de embotellado.

Cata:

1. Santantino (base Pinot Grigio)
2. Rosso Montalcino (Sangiovese suave algo Light)
3. Brunello de Montalcino 2003 (tinto, muy buen vino)
4. Brunello de Montalcino 2000; mejor aun que anterior.
5. Moscato Montalcino 2006; vino dulce, 100 gr/L y 11,5° alc, vino muy agradable.

Único lugar en el mundo donde se da Sangiovese 100%, cosa que lo hace especial.

3.2.3 Degustación de Vinos del Norte de Italia

Se hizo una degustación de vinos del norte de Italia, Piamonte, Fruli, Alto Adige, preferentemente tintos.

Por motivos de tiempo, no se pudo realizar el viaje a la zona norte (distancia y trafico)
Por lo que se organizo una degustación con vinos representativos de 3 grandes zonas

Zona del Piamonte

INNOVA CHILE - CORFO

Zona ubicada al extremo nor-oeste de Italia, cercano a Francia y Suiza. Las uvas del Piemonte son principalmente Nebbiolo (para Barolo, Langhe Nebbiolo y Barbaresco) y Barbera. Al igual que el SG los mejores suelos son las arcillas calcareas, cero posibilidad en Chile.

1. 2004, Dolceto di Alba, Enzo Boglietti, Tiglineri.
2. 2007, Dolceto di Alba, Gianni Voerzio.
3. 2004, Barolo, Enrico VI, Cordero di Montezemolo.
4. 2004, Barolo, Andréa Oberto, Vigneto Brunate.
5. 2004, Barolo, Gagliaso, Rocche dell' Annunziata

Zona de Alto Adige – Trentino. Südtirol

Esta zona esta ubicada en la parte centro norte de Italia en la frontera con Austria. Esta zona es la más similar a Chile en términos de suelo, ya que es granito blanco, acido.

Los vinos de Alto Adige son sin duda los vinos más similares a los vinos que nosotros producimos. En especial la variedad Lagrein produce vinos que son de mucha fruta, buena acidez y muy buenos taninos. Si quisiéramos compararlos con alguna variedad, sería como un Carménère pero con buena acidez, lo que lo hace más fresco.

1. 2005, Lagrein, Riserva, KG Gries
2. 2005, Lagrein, Riserva, Niedermay
3. 2005, Lagrein, Riserva, Obermoser, Grafenleiten
4. 2005, Lagrein, Riserva, Abtei Muri
5. 2004, Lagrein, Laimburg, Barbagol
6. 2004, Lagrein, Lindenburg, A Lois Lageder

Zona de Friuli

Esta zona limita al este con Eslovenia y al norte con Austria. En esta zona la variedad tinta de mayor desarrollo es el Refosco, que al igual que Lagrein, son variedades que tienen mucha fruta y no se acomplejan mucho con la crianza, pero de un momento a otro evolucionan de manera muy rápida. Por eso son variedades de consumo joven (en los estándares europeos). La DOC Refosco es libre en términos de crianza.

En general son vinos de mucha fruta, menos tánicos y comparados a los otros vinos que probamos la calidad es mucho más dispar. Va de cosas muy buenas a vinos defectuosos.

1. 2006, Refosco, Colli Orientali del friuli, Bertolutti
2. 2005, Refosco, Emilio
3. 2006, Refosco, Ronc daí Luchis
4. 2002, Refosco, Romain
5. 2004, Refosco, La Viarte
6. 2005, Refosco, Ántico Broilo
7. 2003, Refosco, Lê Vigne di Zamo
8. 2006, Refosco, Ermacora
9. 2002, Refosco, Morus Nigra, Vignai da Duline

3.3 Miércoles 27 de agosto, TOSCANA: Chianti Classico y Firenze

Se conoció el vino italiano mas famoso del mundo “El Chianti”, luego se tuvo un encuentro con el profesor Bandinelli de la Universidad de Florencia y finalmente la visita a una de las empresas históricas del Chianti.

3.3.1 Florencia – Profesor Roberto Baninelli

Profesor del Departamento de Hortofruticultura de la Universidad de Florencia. El Profesor Bandinelli nos hablará de las cepas autóctonas y sus nuevas mezclas.

Gran parte a de su trabajo se ha basado en la identificación de variedades enfocadas a mejorar la calidad y el carácter local. Su conocimiento y pasión por su área ha llevado a emprender largas investigaciones que lo acreditan como un verdadero visionario. Ha estado en dos ocasiones en Chile, invitado por el proyecto la Reserva de Caliboro, por lo cual su visión del potencial y las falencias de Chile es muy clara, sobre todo en el

INNOVA CHILE - CORFO

Maule. Fue un honor participar en su charla, en la cual dio un breve resumen de sus investigaciones orientadas al mejoramiento de la calidad en vides y vinos.

Se visita Hazienda Agraria Le Fonti – Poggibonsi: (9.30 hrs)

Variedad más importante es Sangiovese, se da una expresión más interesante por ser una madurez más lenta, dado el clima continental que existe acá.

El suelo es muy calcáreo (blanco, piedra calcárea).

Se utilizan “algas” para la fertilización. Se hace un extracto

Folia Tonda; variedad muy sensible a labores culturales, muy productiva (3-4 kg uva/pl) y eso se baja a 1-1,5 kg/pl

Se catan algunos vinos producto de cruces entre variedades.

Sangiovese x Abrostine 2007 (vino tinto, sensación algo sávida, buen vino)

Abrusco x Sangiovese 2007 (vino tinto, tanino firme)

Colorido x Sangiovese 2007 (Colorido es típico de la Toscana)

Folia Tonda (puro 100%, vino tinto, variedad Toscana muy antigua que se a recuperado, vino de buen potencial de guarda)

En general, microvinificaciones de cruces interesantes, con buenos colores y muy buenos pH.

3.3.2 Consorcio del Chianti Classico

Se conoció la legislación italiana y la clasificación de los vinos italianos: Vino di Tavola, IGT, DOC, DOCG y la actividad de un Consorcio.

Se conoció la legislación italiana y la clasificación de los vinos italianos: Vino di Tavola, IGT, DOC, DOCG y la actividad de un Consorcio.

Consorcio más importante de Italia, consorcio regulador de vino.

Chianti: 70.000 ha, es una zona geográfica, aptas para producción de uva viníferas es de 8500 ha, y que corresponden al Chianti Clásico son unos 7.136 ha

Dentro del Chianti, se encuentra el Chianti Clásico, que es DOCG, que se decreta en 1932.

1934 nace el consorcio y en 1984 es DOCG, nace como asociación privada, controlada para tutelar la zona.

1924 un grupo de 33 productores fundan el consorcio del Chianti Clásico (centro de Toscana) que viene a ser la DOC mas antigua.

El Chianti nace de 3 comunas, de origen histórico ya sea suelos y vino característicos, es una zona de montañas, colinas con diferentes suelos, pero con un resultado a nivel organoléptico que le confiere un carácter.

2003 comienza el control de toda la denominación, el gobierno le otorga el control al consorcio.

Producción media anual del Chianti Clásico es de 260.000 hectolitros, son 603 productores (93% de la producción) son socios del consorcio y otros 350 +/- no lo son, cada uno paga una sola cuota además de otras cuotas durante el año dependiendo de lo que haga.

Presupuesto del consorcio es de unos eu\$ 5 millones, donde la mayor parte se destina a marketing.

Realizan control a viticultor, vinificador y embotellador, de todos ya sea los socios como los no socios, este control se llama “piano del control”.

El organismo que podría tomar medidas se llama ICQ (Inspectora Control de Calidad), entonces será el consorcio avisara si se comenten errores y estos actuando sea a su vez se podría decir que estos a su vez controlan el consorcio.

1 ha de viñedo, máximo de producción será de 75 quintales, ósea, una planta tendrá como máximo 3 kilos de fruta.

INNOVA CHILE - CORFO

DOCG: 80% Sangiovese será la uva, solo uva de la región Chianti Clásico, 20% podrá ser de otra uva, o en su defecto 100% Sangiovese.

3350 pl/ha será el mínimo de una plantación, el alcohol mínimo será de 12° (para Chianti Clásico) y de 12,5° (para Chianti Clásico Reserva)

Máxima producción por ha será de 5.250 litros.

Chianti Clásico; estará un año antes de venderse.

Chianti Clásico Reserva; 24 meses antes de botella y 3 meses más antes de venderse.

3.3.3 Badia a Coltibuono

Empresa histórica del Chianti Classico, donde se conoció la producción de Sangiovese y su comparación con el Brunello di Montalcino.

Esta es un de las bodegas históricas de Chianti Classico por la calidad de sus vinos. Es una empresa que procesa 600.000 kilos de fruta al año de la cual el 70% es cosechada a mano y el resto a maquina. De lo cual obtienen 10 mil cajas de alta calidad y 30 mil de una calidad reserva. El proyecto del campo esta acotado a 85 hectáreas.

Esta bodega hace diez años gano el premio a la innovación tecnológica en Italia, al ser construida de manera gravitacional y con un alto grado de automatización. Eso le ha permitido seguir vigente hasta el día de hoy. Las diferencias que se pueden apreciar con la zona de Brunello es que en Chianti Classico al tener otro clima y otra selección de sus uvas obtienes vinos con mayor alcohol pero con un pH menor al de Brunello, dando vinos totalmente diferentes.

Aquí nos acercaremos a la imagen más clásica de los vinos italianos.

3.3.3.1 Viticultura

Se cosecha todo con bins el Sangiovese.

Solo se producen 500 ton, 70% se cosecha manual y el otro 30% con maquina.

Últimos 10 años a cambiado el clima, ahora esta mas caliente (por lo tanto mas alcohol).

Uva normalmente madura unas 2 semanas mas tarde que Montalcino, son suelos muy calcáreos, 8,5 ph, mucha sequía, ph a la cosecha es de mas o menos 3,35 y acidez de 6,5-7,5 gr/L (Tartarico).

Se realiza cosecha mecánica, y para Sangiovese el grano cae limpio (se utiliza maquina Pellenk eu\$ 300/ha), sistema muy bueno si es que se prepara la uva antes. Ósea se realiza una pequeña chapoda 1 o 2 días antes de la cosecha, feminelas, racimos verdes, etc y así queda lista para la cosecha a maquina.

Fecha de vendimia Octubre, es mas tarde que el resto.

Plantación de unos 10 años en pendiente con arcilla azul Pleistocenica pura, se planto haciendo algo de terrazas donde se cambio algo el perfil del suelo. (eso no es bueno, ojo), en otro sector se hace un canal perpendicular a la pendiente, así se hace en Piedemonte que es al antiguo sistema de plantación del Chianti (fue un error lo anterior).

Existe mucha piedra calcárea, que trae problemas por insolubilidad del fierro, provocando en algunos casos clorosis ferrica.

Variedad Folia Tonda, Manmolo, Punitello, todo injertado sobre Merlot y portainjerto 110 Richter.

Se están produciendo los mismos problemas energéticos aquí como en todas partes, por eso se esta cosechando temprano en la AM, hielo seco en los bins para bajar la temperatura, no se trabajan horas extras.

3.3.3.2 Prospección de Variedades

Desde el punto de vista de variedades

Sangiovese es la mas importante aquí, en un clima mas fresco que el área de montalcino (casi dos semana de diferencia en cosecha)

Esta bodega es también de importancia , su estilo de vino representa el chianti en su origen, un vino intenso, estructurado, con una acidez vibrante.

Sus terrenos calcáreos son la base de esta gran expresión (básicos)

Al igual que Col d Orcia en Montalcino, Badia coltibuono ha mantenido en el tiempo el carácter de sus vinos alejándose de las modas y tendencias efímeras. Para el grupo causo bastante emoción el estilo y concentración de los vinos.

3.3.3.3 Producción Orgánica

Producción orgánica por los últimos 10 años.

Control de plagas y enfermedades:

Peronospora (sulfato)

Oidio (azufre)

Tiñiola (es un insecto, Lobesia Botrana, se ataca con Bacillus Subtilis)

Botrytis (Trichoderma o Sulfuvento)

Tema de fertilización solo utilizan leguminosas (todos los años por 10 años) y no guano (no tienen)

3.3.3.4 Enología

Respecto a enología es muy interesante el desarrollo de su bodega. A pesar de haber sido construida hace mas de 10 años , su diseño es gravitacional y contempla el uso de pisones para (open top) para realizar las extracciones en forma delicada. Del mismo modo , su diseño de flujos contempla un mínimo requerimiento de personal. Un diseño absolutamente avanzado para su época pero totalmente vigente hoy.

Toda la fermentación solo con levaduras nativas, tampoco el uso de nutrientes, se utiliza cola de pescado para clarificar. En vendimia solo trabajan 8 personas y en el resto del año solo 1

Se cataron:

Chianti Clásico Reserva 2007; vino tinto, tono violeta, 95% Sangiovese y 5% Colorido. 14,5° alcohol.

Chianti Clásico Reserva 2006; sin Colorido.

Chianti Clásico Reserva 2005; 100 % Sangiovese.

Chianti Clásico Base 2007; 100 % Sangiovese, bastante frutal sin notas verdes, 14,5-15° alcohol, alta acidez y tanino firme, solo 1 ½ años y se vende, plantación alta densidad (6200 pl/ha)

En general los vinos Sangiovese se presentaron a la degustación espectaculares, muy agradables, de taninos suaves y muy buenos representantes de la región con su carácter.

3.4 Jueves 28 de agosto, UMBRIA, Variedades: Sagrantino, Grechetto y Vermentino

La Umbria es la región más interna y central de Italia, conocida antes como “el corazón verde de Italia”. La cultivación de la vid se ve favorecida por el clima, al resguardo de la cadena montañosa. La producción de sus vinos va del Sagrantino al Montefalco, que en origen era un vino dulce, realizado con uva tinta pasificada o Passito Rosso, y que ahora se produce sobretodo como una versión seca (sin azúcar) con características tanicas muy fuertes, hasta importantes vinos blancos con uva Grechetto y Vermentino..

3.4.1 Bodega Adanti

El Sagrantino es una cepa de umbría. En el área de la colina de la comuna de Montefalco, Bevagna, Giano dell'Umbria, Castel Ritaldi y Gualdo Cattaneo encuentra un ambiente extremadamente favorable por el clima mixto y el terreno permeable y seco.

El vino que se logra tiene el nombre de Sagrantino de Montefalco y se produce desde 1992, denominado DOCG. Las modificaciones de Alvaro Palini, en los años 70, permite a la Bodega Adanti alcanzar en poco tiempo niveles notables, convirtiéndose rápidamente en el modelo preferido de Sagrantino seco, así como la tradicional versión de vinos con uva apasada.

3.4.1.1 Viticultura

En Chile por el tipo de arcillas que tenemos debemos privilegiar el uso de Materia Orgánica baja en N2, por eso es importante aplicar Compost y no guano.

Sagrantino: variedad muy local, produce un vino con estructura, color y elegancia, también una buena acidez. Característica fisiológica parecida al Cabernet. En términos de madurez, sensible a las temperaturas de invierno, brota al mismo tiempo que el Sangiovese, osea, algo mas precoz que el Cabernet, +/- 10 días antes. También algo de Merlot, Cabernet Sauvignon y Sangiovese.

En este lugar se da un clima continental, caliente de día, se da una cosecha muy temprana, el Sagrantino tiene un periodo tardío, el Merlot se cosecha un mes antes que el Sagrantino.

No se cosecha antes de octubre, pareciera alcanzar la madurez en septiembre pero no es aun cuando esta listo por tema del tanino que no esta totalmente polimerizado, por esa razón se espera para mas madurez, estabilidad de color y aromas.

Cosecha se realiza en cajas en forma manual, producción de mas o menos 7 ton/ha.

La poda se realiza en cordón con 5 pitones por planta con 2 yemas, se da una fertilidad alta de las yemas básicas, por eso el trabajo de poda en verde es importante. Se realiza un trabajo manual grande para el Sagrantino, donde se realizan 2 podas en verde, la primera estimula el 2º brote y luego un repaso al 2º brote.

Es una variedad algo salvaje, presentando muchas femielas en parte baja de las ramas.

Utiliza portainjerto SO4. Es un suelo arcilloso, básico con microesqueleto pequeño, ph 8, 30% arcilla, 30% limo, es muy pesado. Es una variedad muy rustica, solo algo de carencia de hierro y de magnesio. Es una DOCG, que también tiene consorcio (Sagrantino de Montefalco), rige una producción de 7 ton/ha. Sector de lluvias promedio anual de 600 ml, 2 meses de secano, es un suelo con bastante agua retenida. Sagrantino es una variedad bastante resistente a la botrytis, piel gruesa racimo compacto, sensibilidad media al “white mildiu”. También existe ataque de Tiñiola, Flavechecia Dorada (deja hoja redonda amarilla, es un Cicadelido, homóptero tipo chicharra, que le inyecta un micoplasma a la viña).

3.4.1.2 Prospección de Variedades

La variedad Sagrantino , es la que trasciende en esta región con su propia denominación (Sagrantino de Montefalco)

Es una variedad tinta, de abundantes taninos , que se adapta muy bastante bien a suelos de distinto pH. Comparando vinos, de Sagrantinos en zonas con mayor o menor contenido de arcilla se pudo apreciar, en las zonas de menor contenido, se generaban vinos mas elegantes y largos.

Es sin lugar a dudas una variedad muy interesante para Chile, requiere de una madurez larga para lograr suavizar su carga tánica y fijar el color. Son vinos con alto potencial de guarda.

3.4.1.3 Enología

Es una de las bodegas más antiguas para el Sagrantino, es un vino con buena estructura y color, lo que le da elegancia, con una buena acidez.

También se hace vino tinto tarde, dulce, donde se vendimia normal y se seca al aire.

Se cataron:

1. Arquata Adanti 2007 (terreno mas alto) ; terreno mas liviano, vino tinto con tintes violetas, elegante y complejo.
2. Arquata Adanti 2007 (terreno de más abajo); terreno más pesado el suelo, vino tinto y algo mas rustico, taninos firmes.
3. Arquata Adanti 2006 (terreno de arriba); vino tinto.
4. Arquata Adanti 2006 (terreno abajo); vino tinto.
5. Arquata Adanti 2005; muy buena guarda, gana mucho con el tiempo, boca suave y taninos redondos.

Vinos hechos con 100% Sagrantino:

6. Adanti 2004 (suelo liviano) agradable vino, complejo, tanino tiza.
7. Antonelli 2004; vino tinto, algo mas delgado que los otros, menos calidad.
8. Lungarotti 2004; se producen al sur de la DOCG, clima mas caliente, vino tinto, bastante familiar para el gusto nuestro.

Son vinos hechos para comer, no tanto para cata.

9. Adanti 1995 Sagrantino; interesante vino en su evolución, todavía se encuentra fruta al final, con una suave acidez, taninos aun presentes, buena acidez interesante, es un vino que necesita decantación, al rato aparece la fruta y se abre, se va esa cerradura de la madera.

3.4.2 Barberani

La empresa esta situada a pocos kilómetros de Orvieto, sobre una colina que da al Lago de Corbara, es una zona de producción del Vino de Orvieto, denominada “classica”. La empresa tiene una superficie compuesta por más de 75 ha, de las cuales, cerca de 50 ha son de cepas especializadas, además de olivas y otras producciones marginales. El terreno es calcareo arcilloso, el microclima está influenciado positivamente por el lago aledaño. La producción principal está constituida por el Orvieto Classico DOC seco, amable y dulce, con diversas “selecciones”. Calidades diferentes de uva (Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Grechetto, Vermentino, Moscatel, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir), casi siempre en mezclas con cepas tradicionales. Algunos vinos particularmente son fermentados y/o mantenidos en barricas francesas de 225 litros.

La empresa es destacada por sus vinos Passiti (utilizando uvas apasadas) y vinos en base a botrytis noble (Muffa Nobile), el Moscazo Passito y en fase experimental el Aleático

3.4.2.1 Viticultura

Grechetto; uva blanca, sirve para hacer vino blanco de guarda; 2 clones: Orvietto para vendimia con botrytis noble, racimo mas largo. Y el otro clon es el Tobbo, racimo compacto, parecido al Chardonnay. Se utiliza el portainjerto 110 Richter que es más resistente a nematodos.

Es una zona caliente, donde se comienza temprano la cosecha, no existe mucha oscilación térmica (influencia del lago). La variedad Grechetto presenta buena resistencia a la botrytis. Es una variedad de clima caliente, ósea, mientras mas caliente se obtendrá mas sabor, mas madurez. Producción de optima calidad se da en una densidad de 5000 pl/ha. Lo importante es que se queme la piel. Suelo con un 25-30% arcilla pero también muy arenoso, no compacto, de ph +/- 8.

Aleatico; variedad muy aromática, se hace un vino apasado al sol, es un tinto con sabor a uva blanca (moscatel), se le realiza una formación alta por el tema de los ataques de los jabalíes.

Garganega; variedad blanca buena para pasitas, se elaboran late harvets, es una variedad que nunca se botrytiza, esta en un suelo muy pobre, solo algo de arcilla.

Var. Vermentino

3.4.2.2 Prospección de Variedades

La zona cuenta con un microclima notable, y el fuerte son las variedades blancas Grecheto y Vermentino, bajo este microclima, adquieren características notables de mineralidad y concentración.

Vinificadas con deshidratación y pudrición noble, también generan vinos dulces muy elegantes y característicos.

Aleatico: variedad tinta, con intensos sabores del tipo moscatel, si se deja deshidratar es capaz de producir un tinto pasito de extraordinaria calidad (tipo isla de Elba)

Garganica: variedad blanca, con un pronunciado sabor salado, muy interesante para mezclas

Todas con potencial para Chile.

3.4.2.3 Enología

Bodega famosa por la producción de Grechetto, el vino Castagnolo es muy popular en USA y UK, muy comercial, son vinos que gustan por ser naturales, se dejan beber.

Se cataron;

1. Grechetto 2007; vino blanco, +/- eu\$ 5, vino suave, variedad de clima caliente, fruta muy madura, su tipicidad es justamente su madurez, color muy amarillo, se le realiza hiperoxidacion.
2. Vermentino 2007; vino blanco, muy maduro, intenso.
3. Blend (Grechetto 40%, Chardonnay 50%, Riesling 10%) Castagnolo 2007; vino blanco, mucha fruta, Buena acidez.

4. Sangiovese Montepulciano 2007; tinto
5. Calcaia 2005; vino dulce, hecho con botrytis, lindo color oro, se cosecha con un 30-50% del racimo con pudrición. 145 gr/L de azúcar.
6. Moscato Passito 2005 Umbría; uvas cocidas al sol por mas o menos 10 días, por la noche se les tapa, la idea es concentrar el azúcar, posee aromas muy explosivos, 130 gr/L azúcar, nariz fascinante.

3.5 Viernes 29 de agosto, CAMPANIA – Greco di tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Aglianico del Vulture

La Campania tiene cultivos de la época de los Etruscos y Griegos, de lo cuál da cuenta los tipos de cultivos (Aglianico, del cual se obtiene el vino DOCG Taurasi, que significa “Vid Helénica”). El FIANO que toma el nombre de la cepa homónima, posee una alta acidez. Las variedades autóctonas presentes en Campania, por sí solas, superan las presentes en toda Francia.

La configuración orográfica determina un régimen de viento que genera una buena precipitación y crea un microclima particular que diferencia la región del contexto del campo. Los inviernos, además de cortos, son rígidos y nevosos y el verano mixto y prolongado. Las condiciones climáticas y las características de los suelos, es una fecunda unión entre la matriz sedimentaria y volcánica, que es ideal para el cultivo de las vides: Aglianico, fiano di Avellino, greco di Tufo, Falanghina.

3.5.1 Mastroberardino

La empresa ha sido por años, sinónimo y emblema de la vitivinicultura de calidad en la Campania, junto a otros pocos defendía fuera de los confines regionales el patrimonio varietal.

La empresa produce excelente Taurasi (600 ha), Fiano di Avellino (400 ha) y Greco di Tufo (600 ha) (son 3 DOC).

Nace en 1878 (incluso se cree empieza 100 años antes, es una de las bodegas mas antiguas de Italia). Sigue en manos de la familia, se esta en la 10º generación.

Después de los 70` se pasó de 70 a 120 bodegas en esta área, provincia de Avellino. Avellino son 7000 ha en total, pero solo 3500 ha están bajo DOC, con un suelo de 1 metro de profundidad, es una arena y luego arcilla volcánica. Terrenos as o menos secos, 600 mm promedio al año, la mayoría de los cultivos son de secano, sin riego. Por eso el tema del stress hídrico se hace fuerte. Los terrenos más secos serán para variedades tintas y los menos secos para variedades blancas

3.5.1.1 Viticultura

Luego de la filoxera, se impulso por desarrollar variedades nativas:

Greco di Tufo

Aglianico (Taurazi) (variedad típica de los volcanes)

Falangina (variedad blanca); var. Que viene del Venevento, variedad que no tiene riego, eso por ley y porque no hay agua suficiente.

Incidencia por ataque de insectos no es muy alta, ni siquiera Lobesia, es por eso que no se le realizan muchos tratamientos. Para Aglianico un poco de ataque de Mildiu y Oidio, en el caso del Greco di Tufo se ve afectada un poco por Peronospora.

Norma dice 10 ton/ha, pero acá se da en forma natural son +/- 6 ton/ha.

Distancia de plantación de 2 x 0,8 mts.

INNOVA CHILE - CORFO

Para Aglianico se utiliza densidad de 5000 pl/ha, se planta en cabeza alta densidad (eso se hace en forma tradicional, en este caso no).

Esta variedad esta cerca de 3 volcanes; eso hace se den cosas diferentes, como por ejemplo del volcán Vulture, sale racimos mas grandes y suelto, el volcán Taurasi, salen racimos mas chicos y del volcán Venevento queda con la semilla verde, lo que nos dará desde el punto de vista enológico cosas también diferentes.

Viña conducida por cordón apitonado, el guyot no ha funcionado bien

Esta bodega tiene 14 campos que hacen 190 ha en total, algunos mas lejos y otros mas cerca. No se compra nada de uva, solo uva de la propiedad. Producción de 2,5 millones de botellas. Se realiza investigación de estas variedades para conocer aun más.

Otra variedad; Piedipalumbo (var. Blanca)

3.5.1.2 Prospección de Variedades

Greco di Tufo ,

Variedad típica de esta zona, produce vinos blancos delicados

Aglianico

Variedad de vino tinto que produce tintos complejos y de alta expresión

Fiano

Variedad blanca , con típicos aromas terpenitos

Estas tres variedades son típicas de una zona en que los suelos suelen ser mas similares a Chile por su origen volcánico(ácidos)

Por lo que tiene potencial para desarrollar sus características en Chile.

3.5.1.3 Enología

Bodega con tecnología moderna para exaltar variedades que se cultivan, esto acompañado de investigación, sobre todo la variedad Aleanico, es una variedad difícil, tipo Pinot Noir y Tempranillo, es un vino tinto también.

Envejecimiento en fudres y barriles. Antes se hacía en madera de leño de castaño, ahora es roble, provenientes de diferentes tonelerías, bosques y tostados. Vinos presentes en todos los mercados del mundo, exportación a 60 países, 70% se vende en Italia y el 30% al exterior. Se producen 12.000 cajas de Taurasi. También se hace una marca llamada “Villa de los Misterios”, vino del campo cerca del Vesubio.

Se cataron:

Greco di Tufo 2007: vino blanco típico de la zona, viene de uno de los campos que se encuentran en la parte mas alta de la DOC (700 msnm), vino aromático, 13° alc, no se le hace fermentación maloláctica, se utiliza levadura seleccionada.

Taurasi 2004: variedad Aglianico 100%, vino tinto, 2 años de madera, luego 1 año de botella, carácter láctico, de taninos suaves, este vino se relaciona con comidas locales, tiene sabores con toques de pimienta verde y negro.

Morabianca (Irpinia Falangina DOC) 2007 : 1° DOC, 100% la variedad, vino joven, blanco color amarillo, fruta elegante, 12,5° alcohol.

Aglianico 2006 : vino joven no envejecido, IGT (indicación geográfica típica) Campania, es una mezcla de uvas Agleanico de Venevento y de esta zona. Vino tinto.

3.5.2 Feudo Di San Gregorio

La empresa es un coloso de la viticultura italiana con 300 ha de viñedos. Es una empresa de grandes dimensiones, atípica de Italia, de elevadísima calidad e interés, ya que utiliza variedades locales e internacionales.

3.5.2.1 Viticultura

Se reciben 4000 ton al año , es una zona con 4-5 °C de temperatura menor que en el resto de la Campania, hay mucha variabilidad de pequeños microclimas. La mayoría de la uva es de var. Aglianico Taurasi (DOC).

3.5.2.2 Prospección de Variedades

Respecto a las variedades locales

Aglianico, muestra una gran flexibilidad de producción en la bodega anterior degustamos el Taurasi, un vino muy concentrado y de guarda de casi 2 años en madera. En esta bodega sorprendió un vino de gran intensidad frutal, y complejidad media conseguido con la misma variedad (en un estilo mas comercial).

Falangina, variedad blanca, con alta intensidad frutal en nariz y una boca de vibrante acidez, una variedad extraordinariamente interesante.

3.5.2.3 Enología

Se realiza una maceración corta por el tema de los taninos ya que acidez es alta.

Buena tecnología en la bodega

Bodega de guarda es subterránea.

Existe sala de microvinificaciones para testear lotes antes de cosechar.

Música en sala de barriles.

Aglianico Taurasi se tiene 18 meses en barriles para luego 1 ½ año en botella antes de la venta, en el caso de los reserva serán 3 años en botella.

También se hace vino espumante con método Champenoise, eso se hace con variedad Aglianico y Falangina serán 18 meses en botella la fermentación, ahora cuando se hace con Greco di Tufo se dejara por 24 meses fermentación en botella.

Se cataron:

Falangina 2007 : (Falangina dei feudo di San Gregorio 2007), vino blanco, toque tropical, se hace 1 millón de botellas, vino bastante comercial, bastante exportación a mercado americano.

Fiano de Avellini 2007: vino propio de la región, vino blanco, bastante expresivo, 300000 botellas de producción.

Greco di Tufo 2007: uva blanca, 50.000 cajas de producción.

Taurasi Base 2004 : vino tinto, 100% Aglianico

4 Resultados y Conclusiones

4.1 Viticultura

Suelos:

Más bien franco arcillosos con piedras pero lo más relevante fue la presencia de carbonatos en todas las visitas con pH básico cercanos a 8. En estos suelos gran presencia de potasio y son suelos que dan más acidez en los vinos y, por lo tanto, perduran más en el tiempo. pH altos, taninos más redondos y pH más bajos, taninos más duros. En Chile más potasio, menores acidez y los vinos perduran menos en el tiempo y el potasio es enemigo de la fruta.

Distancias de plantación.

Las distancias entre hileras en general estaban entre 1.8 a 2.2 y las distancias sobre hileras estaban entre 0.7 y 0.9 independiente del tipo de suelo buscando la competencia. Las distancias entre hileras más encontradas eran de 2 metros pensamos que no eran menos ya que tenían un techo de producción de 7000 kg por hectárea a pesar que las explicaciones eran otras pero no convencían. Hablaban de producciones óptimas de entre 1 y 1.5 kgs de uva por planta.

Porta Injertos

110r, Patrón de medio vigor muy usado, patrón profundizador de raíces para años poco lluviosos. En general el más nombrado, seguro de usar sin problemas posteriores. Buena resistencia a nematodos. Para suelos secos y de buen drenaje.

420ª Resistente al calcareo pero muy sensible a los nematodos de medio vigor.

1103p Resistente a pH altos y sales, Bueno en suelos arcillosos que se compactan.

3309 Lugo del 3er año produce clorosis férrica

5BB Buena opinión para suelos de piedra y vigor medio muy bueno.

En algunos lugares de Toscana, se tiene como objetivo el descubrir calidad en vinos de variedades mediterráneas, no tradicionales. Además de experimentación y desarrollo de cepas criollas.

En general mucho desarrollo de la variedad Sangiovese, que es una variedad de madurez lenta que prefiere suelos calcáreos.

También la variedad Ciliegiolo; que es una variedad que se mezcla con Sangiovese, para hacer el vino llamado Morelino, esta variedad es tinta buena para la costa, bastante vigorosa.

Variedad Vermentino; que es una variedad blanca, que se le realizan deshojes para que el sol queme la piel, normalmente sobre portainjerto 1103 Paulsen, una variedad que gusta de clima seco y ventoso. Es una variedad también que mientras más maduro se cosecha, más notas tropicales tendrá.

Variedad Grechetto; que es una variedad blanca que se mezcla finalmente con Vermentino. Uva blanca, para vino blanco de guarda, se aprecian 2 clones, por un lado Orvietto y el Tobbo, se utiliza portainjerto 110 Richter (resistente a nematodos), buena resistencia a botrytis, es una variedad de clima caliente (mientras más calor, más sabor), lo importante es que se queme la piel.

Variedad Montepulciano.

Variedad Folia Tonda; cepa tinta muy sensible a labores culturales, muy productiva, es una variedad de la Toscana muy antigua que se está recuperando, con un buen potencial de guarda.

Variedad Sagrantino; es una variedad local, cepa tinta con características fisiológicas parecidas al Cabernet Sauvignon, en términos de madurez, sensible a temperaturas de invierno, es de periodo tardío, se cosecha tarde, pareciera que se cosecharía en septiembre pero no debido al tema de los taninos que no se han polimerizados, por eso se espera mas tiempo para dar estabilidad de color y aromas; se le realiza una poda de tipo cordón con 5 pitones por planta con 2 yemas, tiene una fertilidad alta de yemas basales por eso se le realiza trabajo de poda en verde es importante, mucho trabajo manual, tiene o se usa portainjerto SO4, es una variedad rustica, bastante resistente a la botrytis, de piel gruesa, de racimo compacto, sensibilidad media a “white mildiu.”

Variedad Aleatico; variedad muy aromática, se hace un vino apasado al sol, variedad tinta con sabor a uva blanca (Moscatel).

Variedad Garganega, es una variedad blanca buena para pasitas, late harvest, nunca se botrytiza.

Variedad Greco di Tufo.

Variedad Aglianico, uva para hacer el Taurazi, variedad típica de los volcanes.

Variedad Falangina, variedad blanca.

4.2 Prospección de Variedades

Todas las bodegas que visitadas dejan parte de su inversión al desarrollo de investigación. Ya sea en campo, experimentando con nuevas variedades, cruces de variedades, densidades de plantación y muchas otras cosas en viñedos, y es prácticamente lo mismo en bodega. Lo único que recuerdo así en Chile es tal vez Errazuriz, con su nueva unidad de Investigación y Desarrollo. Nos falta mucho, ya que gracias a toda esta investigación se ha logrado el desarrollo de vinos superiores en los últimos 50 años en Italia.

Desde el punto de vista de las variedades, el viaje tuvo una extraordinaria importancia

La gira partió en la zona central, primero observando variedades de carácter mediterráneo, que si bien algunas están presentes en Chile, su uso difiere.

Variedades como Carignan, syrah, ciliegio, colorino, son vinificadas solas o juntas conformando un cuerpo de un vino complejo de una estructura completamente distinta a lo que en Chile se usa. Esto es algo que es posible hacer, que se exprese en las zonas del secano.

Montepulciano, en sus distintas expresiones, mostró ser una variedad absolutamente adaptable a la zonas del secano del Maule, su lenta madurez que parece alegrarse frente a condiciones algo extremas de calor, tiene sin duda un alto potencial de desarrollo favorable.

Variedades Francesas muy presentes en Chile, alcanzan concentraciones y elegancias excepcionales en los vinos de Bolgheri, en la que la intervención de clones específicos, sistemas de conducción (cabezas), y vinificaciones mas especiales tienen mucho que ver junto con el terroir específico.

Sangiovece , quizás la mas difícil de extrapolar a nuestra realidad pues al igual que Nebbiolo y el Pinot Noir, tienen requerimientos específicos de suelos calcáreos para lograr su grandeza que comúnmente por formación geológica no se encuentran en Chile. Sin embargo, su expresión tan diversos, madura y amable para los vinos del Morellino, con taninos sabrosos y casi dulces en Montecuco, de grandes estructuras como los de Montalcino y finalmente con su madura y ácida expresión en Chianti . Esta diversidad es también un grato ejemplo para el grupo de vinos de carácter e identidad.

Variedades blancas como vermentino, grechetto, fiano, falangina e incosso manzoni son capaces de producir vinos blancos de clase mundial en climas cálidos y una diversidad de tipologías de suelo distinto. Vinos blancos no del año, sino vinos que pueden envejecer y acomplejarse en botella sin perder su frescura, condiciones que en Chile existen.

Refosco y Lagrein , dos variedades tintas del norte de Italia, cultivadas en condiciones de suelos mas parecidos a los nuestros, que sin duda pueden tener interesantes expresiones en Chile.

Y finalmente el Sagrantino, una variedad que al igual que Montepulciano, se sentirá en casa en nuestro Maule de secano.

En resumen una prospección altamente positiva en cuanto a variedades y posibilidades.

4.3 Producción Orgánica

Dentro del itinerario de visitas que se realizaron durante esta semana, se incluyeron 5 Bodegas (viñas y/o empresas) que realizaban Agricultura Orgánica, estas fueron:

Agrícola Podere 414

Grattamacco

Empresa Agrícola Sada (tenia la mitad de su producción convencional y la otra orgánica, con proyección de llegar a ser 100% orgánico).

Agrícola Colle Massari

Badia a Coltibuono (Chianti).

Algunas notas sobre como acontece la producción orgánica que realizan están bodegas;

MUY interesante es el hecho de que exista una Subvención por parte de la Comunidad Económica Europea (CEE) para el desarrollo y ejecución de proyectos de agricultura orgánica, dicha subvención puede llegar a abarcar hasta un 40% del proyecto, ESTO ES UN TEMA QUE SE DEBE DE TOMAR EN CUENTA e investigar bien como es ese procedimiento y de que manera se pudiera implementar esto o algo parecido para el desarrollo de la agricultura orgánica en CHILE.

No se utilizan fertilizantes, herbicidas y pesticidas (condición básica para producir orgánico). Para control en algunas fincas solo hay aplicación de cobre y azufre.

AIAB (asociación Italiana de Agricultura Biológica), entidad que realiza un control cada 3 años.

En muchos lados no se utiliza COMPOST, solo se fertiliza con guano que se incorpora entre los 50-60 cm de profundidad, de ahí podría pasar un periodo de +/- 3 años para la preparación del suelo y lograr equilibrio, finalmente se plantara una vez que se le haya hecho algunos cultivos asociados como trigo y leguminosas, finalmente no se fertilizara por un buen periodo de tiempo.

Algunos controles de plagas y enfermedades;

Peronospora (utilización de sulfato)

Oidio (se usa azufre)

Tiñiola (Lobesia Botrana, se ataca con Bacillus Tuningensis, además de confusión sexual, algunos lo atacan con azufre)

Botrytis (se utiliza Tricoderma o Sulfuvento)

Arañita Roja (se controla con mezcla de aceite)

Interesante de que algunos lugares para el tema de la fertilización solo se utilizan cultivos de leguminosas. Se habla de Vino hecho con Uvas Orgánicas y NO vino Orgánico (igual que en Chile).

4.4 Enología

Interesante el trabajo enológico visto durante esta misión, interesante ver similitudes y diferencias entre lo que se hace en Italia y Chile.

En bodegas de producción de uva orgánica, la mayoría solo utiliza lavaduras nativas para la fermentación, incluso algunas pudiendo alcanzar alcoholes de 16,5-17°.

Se presentan a veces problemas en algunos Sangioveses, en la fermentación Maloláctica, que se ve afectada por los polifenoles, taninos muy activos (taninos Killer) provocando un bloqueo de manera tal que se detiene la FML.

Variedades como el Sangiovese, Cilieggiolo, Carignan, Montepulciano, Alicante Buche, son vinos en general con buenas concentraciones, de colores intensos, taninos firmes a trabajar con el tiempo, buenos potenciales de guarda.

Variedad Vermentino se puede hacer un vino de guarda, con fermentaciones en barriles, se hace que se oxiden todos los colores de la piel en el racimo, no es un vino ácido, es bastante mineral y algo sávido.

Interesante la labor de investigación del profesor Atilio Scienza, donde se están realizando cruces de variedades para tratar de desarrollar variedades características de los diferentes lugares.

Se vieron vinos interesantes como el Brunello de Montalino (base Sangiovese, Coll`de Orcia, único lugar en el mundo donde se da Sangiovese 100%, eso lo hace especial), además de Moscatello de Montalino (vino dulce, 100 g/L y 11,5 ° alcohol).

Variedad Sagrantino, es una variedad local, vinos con estructura, buen color y elegancia, buena acidez, aquí esta el Aiguata Adanti, variedad tinta.

Variedad Grechetto; que es un vino blanco, es una variedad de clima caliente, fruta muy madura y esa es su tipicidad se le hace hiperoxidación.

Vino Moscazo Pasito Umbría, es un vino que se hace con uvas cocidas al sol durante 10 días, donde se concentra el azúcar, es de aromas muy explosivos, son 130 g/L de azúcar.

Vino Greco di Tufo, que es un vino blanco típico de la zona, muy aromático.

Vino Taurazi, de la variedad Aglianico 100%, vino tinto.

4.5 Denominaciones de Origen

Dentro del tema de Denominaciones de Origen, se vieron algunos lugares interesantes, pero quizás lo más significativo fue la visita al consorcio del Chianti Clásico, donde se nos explica de cómo más o menos funciona este sistema que se tiene en Italia, a continuación se nombrarán algunas de las denominaciones de origen de las cuales se probaron vinos.

Montecucco DOCG, son 8 comunas, de más o menos 1100 ha de extensión, son suelos arenosos ácidos, es una disgregación volcánica.

Brunello de Montalino, básicamente Sangiovese 100%.

Rosso Montalcino, DOC (1 año crianza).

Moscato Montalcino DOC, variedad típica y única, moscato blanco, late harvest.

Santantino DOC, cubre territorio de municipalidad de Montalino.

Chianti, 70.000 ha, es una zona geográfica, apta para uvas viníferas +/- 8500 ha, el Chianti Clásico son de +/- 7-136 ha (DOCG desde 1932).

Sagrantino de Montefalco, DOCG, donde también hay un consorcio.

Taurasi, DOCG Vid Helenica.

Fiano di Avellino

Greco di Tufo

5 Logros destacables de la Gira

Respecto a este punto, creo que el logro es absolutamente notable. Como se ha dicho por los participantes, no existen referencias de un viaje de este carácter en Chile, Un grupo que representa muy bien la viticultura y enología del futuro, de intereses absolutamente homogéneo, guiados por Maurizio Castelli durante una semana completa de sol a sol, en busca de entender el concepto de identidad y carácter de los vinos para asociarlos con nuestro país. Maurizio es uno de los enólogos que ha delineado los vinos en Italia por más de 30 años con una visión muy crítica y aguda manteniendo y realzando las características de cada zona.

Chile es un país productor de vinos, en donde su foco está basado en un modelo masivo y copiado a diversos países del nuevo mundo. Este modelo permitió Chile crecer y ocupar un área de mercado, sin embargo, este mismo modelo basado en 3 a 4 variedades es el que no nos permite seguir desarrollándonos, peor aun es quizás este modelo el que nos haga quedar al margen en los mercados serios, los mercados del futuro, el mercado de la diferenciación.

La gira tenía como objetivo exponer a este grupo a entender el concepto de identidad local de los vinos de distintas regiones de Italia, un concepto moldeado por características típicas de suelo, variedades específicas, vinificaciones específicas y lo más importante de todo en la interpretación y entendimiento particular de las uvas con el cual se logran vinos particulares, vinos de carácter que describen a su gente, a su país, es decir, vinos que producen Identidad. Estos son los vinos que Chile está llamado a producir.

Esta visión que se ha compartido con este selecto grupo, junto con la identificación de variedades con alta potencial para Chile, tendrán como objetivo no el de copiar los vinos italianos, si no más bien ser herramientas que nos permitan interpretar de mejor manera nuestro secano y sacarlo al mundo como característica particular.

Ese será el futuro que nos tendrá muy ocupado en los próximos 20 a 30 años.

Claramente un logro fue el conocer zonas geográficas vitivinícolas de Italia en donde se pudo apreciar y tratar de entender de lo que se hace y que tipo de viticultura se está desarrollando, eso llama a poner nuestro foco en

INNOVA CHILE - CORFO

el desarrollo en Chile de diferentes áreas de producción y diferentes cepas, investigar sobre el posible uso y producción de nuevas cepas, no necesariamente Italianas, pero si en pos de descubrir nuestro potencial como país productor de uvas para hacer vinos.

Por otro lado, interesante conocer de cerca las experiencias de lo cultivos Orgánicos, donde claramente se vio reflejada una tendencia que cada vez esta tomando mas fuerza a nivel mundial y donde se demuestra que efectivamente se puede realizar en forma exitosa con buenos resultados en cuanto a la calidad de los vinos que finalmente salen de las bodegas.

Para Chile queda por plantar mucho y de muchas maneras y poder descubrir nuestra zonificación poco a poco, y que sea efectivamente una zonificación que incluya variedades, clima y suelo, y no sea algo político.