



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO

SAUVIGNON BLANC CHILENOS:

Construyendo una identidad geográfica y sensorial

Por Alejandro Cáceres Mella (Escuela de Agronomía - Pontificia Universidad Católica de Valparaíso)



• Viñedos de Sauvignon Blanc en el Valle de Casablanca (Foto: A. Cáceres Mella (PUCV))

La industria vitícola chilena tiene una importante posición a nivel mundial, ocupando el 4° lugar en cuanto a exportaciones y el 6° en la producción de vinos. El cultivo de la vid de interés enológico en Chile se sitúa en gran parte del territorio nacional y se concentra especialmente en la zona central del país, produciendo vinos tintos, blancos y espumosos.

En la zona central de nuestro país existen tres valles vitivinícolas: el Valle de Casablanca, el Valle de San Antonio y el Valle de Leyda, que se especializan en la producción de vinos blancos como Chardonnay y Sauvignon Blanc y tintos como Pinot Noir y Syrah.

Además, esta área del país es de especial interés debido al reconocimiento y a los premios internacionales que han recibido vinos provenientes de estas zonas. El Valle de Casablanca presenta un clima de tipo mediterráneo con cuatro estaciones bien delimitadas y una particular característica: la presencia de niebla matutina que refresca las temperaturas en esta área. Por su parte, los Valles de San Antonio y Leyda presentan condiciones similares a Casablanca, pero se encuentran más cercanos a la costa, con inviernos menos fríos y con una brisa marítima más intensa, produciendo diferencias en la composición química de la uva que se refleja claramente en los vinos.

LA TIPICIDAD VARIETAL

El interés de clasificar a los vinos según su origen geográfico ha aumentado en los últimos años. Las características del suelo, las condiciones climáticas y las prácticas culturales producen respuestas en la plan-

ta de vid que resultan en variaciones en la composición química de las uvas, otorgando ciertas características a los vinos que los hacen únicos.

Un concepto que ha tomado interés en el último tiempo es el de tipicidad varietal, que habla de las características que hacen posible diferenciar, identificar y reconocer un producto. En el mundo vitivinícola, y especialmente en Europa, las Apelaciones de Origen Controlada (AOC) y las Denominaciones de Origen Controlada (DOC), son las encargadas de certificar la procedencia de un vino y su tipicidad -donde se incluyen las características bioquímicas y sensoriales que mejor expresan el suelo y el clima de esta bebida- contribuyendo a que un vino procedente de este origen sea considerado como típico.

Por otra parte, la tipicidad también conlleva dos dimensiones: la histórica/geográfica y la sensorial. La tipicidad se ha estudiado desde un punto de vista solo sensorial, pero en forma reciente se ha tratado de resolver la relación entre la percepción sensorial de un vino y la composición química de este, especialmente en lo que se refiere a los compuestos aromáticos que pueden ser comunes a determinadas variedades de uva.

Mediante el entrenamiento sensorial,

los enólogos pueden aprender a degustar y memorizar diversos aromas que se encuentran en los vinos. Si bien la composición y concentración de estos compuestos aromáticos depende de diversos factores, existen algunos que son comunes a determinadas variedades de uvas.

Las uvas del tipo moscatel tienen aromas que son muy característicos y que nos recuerdan a aromas a miel y flores. En las variedades Cabernet Sauvignon y Carménère es común encontrar aromas a pimentón verde. En Pinot Noir, aromas a frutillas y en Syrah, aromas a moras y pimienta negra pero también aromas a cuero, tabaco y jamón serrano, lo que dependerá de la zona geográfica de donde provenga la uva. Es decir, un consumidor con el suficiente entrenamiento sensorial, en una degustación a vista tapada, podría reconocer la presencia de ciertos aromas y señalar a qué variedad de uva y zona geográfica corresponde el vino.

Las condiciones climáticas de los valles cercanos a la costa producen características sensoriales que son altamente deseadas por los consumidores, con una alta concentración de aromas, una elevada acidez y aromas típicos de la variedad. En los valles antes mencionados, la variedad Sauvignon Blanc presenta características distintivas y el concepto de tipicidad se ha relacionado especialmente a aromas a frutas tropicales como piña, mango, aromas cítricos y algunos aromas vegetales, como pimentón verde.

En Chile, si bien las denominaciones de origen cumplen el rol de certificar la procedencia de la uva y del respectivo vino, nos encontramos con que algunas áreas

que reciben una misma denominación de origen son muy extensas, perdiéndose subzonas dentro de esa misma área que pueden entregar vinos con características muy distintas. Esto último se debe especialmente a la geografía nacional, en donde la presencia de cordones transversales dentro de un mismo valle permite tener diferentes zonas que darán origen a vinos con características químicas y sensoriales distintas.

Es debido a esto que surge el interés de investigar si los vinos Sauvignon Blanc provenientes de estos valles presentan diferencias tanto químicas como sensoriales entre ellos o incluso dentro de un mismo valle, lo que es estudiado por el proyecto de investigación "Identidad del Sauvignon Blanc chileno de clima frío: Construyendo una tipicidad química y sensorial en uvas y vinos dentro de los Valles de Casablanca, San Antonio y Leyda" (ANID/Fondecyt 11180265) a cargo de la Escuela de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (Fondecyt) de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID) de Chile.

Este proyecto pretende estudiar las diferencias químicas y sensoriales en los vinos de la variedad Sauvignon Blanc que provienen de tres valles de clima frío como son Casablanca, San Antonio y Leyda. Estas diferencias resultan claves a la hora de construir una identidad vitivinícola en parte importante de la zona "Costa" y otorgan información relevante a nivel científico, cuyo uso a nivel de gestión técnica y/o comercial estará disponible para todos los agricultores de la zona.