

Carmenère, mayoría de edad: 1994-2012¹

Philippo Pszczółkowski T.

RESUMEN: La variedad Carmenère fue identificada en Chile en 1994, por el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot. Diez y ocho años después, se ha consolidado como la variedad emblemática productora de vinos chilenos de calidad. Se presentan antecedentes históricos mundiales y nacionales que sirvieron de base a la idea de su invención con dicho estatus y el proceso que ello implicó hasta convertirla en un patrimonio vitícola chileno. Se analiza, someramente, el impacto económico a nivel nacional y mundial de esta invención, como así también el impacto de la variedad en el paisaje rural de las zonas donde ella se cultiva.

PALABRAS CLAVES: Carmenère, variedad emblemática de Chile, antecedentes históricos, impacto económico, impacto paisajístico.

ABSTRACT: The Carmenère variety was identified in Chile in 1994 by frenchman ampelographer Jean-Michel Boursiquot. Eighteen years later, it has become the emblematic variety producing quality Chilean wines. We present global and national historic background that formed the basis for the idea of his invention with such status and that this process involved to make it a Chilean wine heritage. It discusses briefly the economic impact nationally and globally of this invention, as well as the impact of the variety in the rural landscape of the areas where it is grown

KEY WORDS: Chile's emblematic variety, historical, economic impact, impact on the landscape

1 Proyecto desarrollado por el auspicio de Viña Alta Alcurnia.

Introducción

En Chile, la identificación correcta de la variedad se remonta a 1994 (Pszczółkowski, 2004), cuando el ampelógrafo francés Jean-Michel Bour-siquot la diferenció de la Merlot y de la Cabernet franco y la identificó como presente en el viñedo chileno.

Hoy en día, la Carmenère se ha convertido en la variedad emblemática productora de vinos de calidad de Chile, idea que anidó en el consiente colectivo a principios del siglo XXI (Argandoña, 2000; El Mercurio, 2000; El Mercurio, 2001 a, b y c; Espíldora, 2000; Fregoni, 2000; Sabogal, 2001; Rojas y Vergara, 2002; Diario de León, 2004). En 2011, la industria vitivinícola chilena (Wine of Chile, 2011) en su Plan Estratégico 2020, asume esta situación y define a la Carmenère como la variedad diferenciadora y embajadora, la cual debe jugar un rol central y estratégico en los esfuerzos de posicionamiento y desarrollo de los vinos finos. Además, se precisa en este documento que la Carmenère para constituirse como la variedad emblemática, no necesariamente necesita ser la de mayor producción y ventas, pero sí la que mejor diferencie e identifique a Chile.

El objetivo de esta presentación es revisar los antecedentes históricos de la Carmenère, tanto mundiales como nacionales, y señalar cómo ha sido su evolución y el aporte a la vitivinicultura chilena hasta 2012, es decir 18 años después de su invención (Pszczółkowski, 2004), momento en que alcanza su mayoría de edad y se transforma en una variedad patrimonial con impacto económico y paisajista sobre el territorio vitivinícola chileno.

Antecedentes históricos generales

En el Tomo II de la Ampelografía de Viala y Vermorel (1901), Georges Cazeaux-Cazalet (1861-1911), describe a la Carmenère. Cazeaux-Cazalet fue un viticultor de la pequeña denominación de Cadillac (Entre-Deux-Mers, Medoc, Francia) dedicada a la producción de vinos blancos dulces y, además, parlamentario republicano de la Gironde y destacado actor en la reconstrucción del viñedo francés posterior a la crisis filoxérica, entre otras diversas actividades en el ámbito de la vitivinicultura.

Cazeaux-Cazalet, señala que se trata de una variedad poco cultivada en el Medoc, donde se la encuentra solo en algunas hileras en medio de los Cabernets. Variedad desconocida en otros viñedos de la Gironde y en otras regiones francesas. Contrariamente a lo que creía el ampelógrafo francés Victor Pulliat (1827-1896), quien sostenía que la Carmenère era un clon de la Cabernet franco, más vigoroso, con más corredura y mal seleccionado, Cazeaux-Cazalet sostiene que se trata de una variedad diferente. Agrega un detalle interesante, que ella posee una madurez más precoz que la Cabernet franco y que sus vinos son ricos, más coloreados y presentan un conjunto de cualidades excepcionales. En el catálogo de variedades y clones de variedades cultivadas en Francia (Anónimo, 1995) se señala que la Carmenère y la Cabernet franco son variedades de segunda época, madurando la Carmenère dos semanas después de Chasselas y la Cabernet franco, dos y media a tres semanas después de Chasselas, coincidiendo con la opinión de Cazeaux-Cazalet sobre su momento de madurez.

Por su parte, el ampelógrafo francés Pierre Galet (1990), coincide que la Carmenère es una variedad vigorosa, pero señala que fue muy cultivada a principios del siglo XVIII en el Medoc (Robinson, 1996; Calò *et al.*, 2006), antes de la crisis filoxérica, debido a la calidad excepcional de sus vinos, tal como lo señalara Joseph Daurel (1891) en su libro de 1889, *Éléments de viticulture, avec description de cepages le plus repandu*. Galet (1990) y Robinson (1996) agregan que, junto a la Cabernet franco, la Carmenère contribuyó a establecer la reputación universal de los vinos del Medoc.

Estos antecedentes históricos, fueron la base para proponerle a la industria vitivinícola chilena, transformar a la Carmenère en la variedad emblemática de Chile (Pszczółkowski, 1997).

La invención de la Carmenère en Chile

El relato de su invención en Chile fue descrito por Pszczółkowski (2004), en un artículo titulado “La invención del cv. Carmenère (*Vitis vinifera* L) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores”, publicado en la *Revista Universum* N°19, Volumen 2. Los hechos más relevantes que se relatan en el artículo son:

En 1994 se realiza en Chile el VI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (Pszczółkowski y Domínguez, 1994). Alejandro Hernández, profesor de la Pontificia Universidad Católica de Chile, propone al Comité Organizador, presidido por el Presidente de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE) y también docente de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Philippo Pszczółkowski, se invite al ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot como conferencista de dicho Congreso, sugerencia que es aprobada, ya que entre los docentes y agrónomos viticultores hay conciencia sobre la existencia, en aquella época, de notables confusiones varietales en el viñedo chileno, siendo clásica la confusión entre Sauvignon vert (Tocai friulano) y Sauvignon blanc, y algo menos conocidas las confusiones entre Cabernet-Sauvignon y Cabernet franco o entre Côt rouge (Malbec) y Merlot, entre otras.

Antes de Boursiquot, en 1979, el profesor Denis Boubals, del ENSA-Montpellier, señala que el Merlot en Chile está mal identificado y él cree que se trata de Cabernet franco. En 1991, el ampelógrafo francés Claude Valat, de visita en Chile, respalda dicha hipótesis, la cual tiene su base en la antigua afirmación, de al menos el siglo XIX, que la Carmenère no sería más que un clon mal seleccionado, más vigoroso y con más corredura de la Cabernet franco, como sostenía Pulliat (1827-1896). Estas observaciones tienen poca difusión en Chile, pero Valat sí se las da a conocer a Boursiquot, previo a su visita a Chile.

El 24 de noviembre de 1994, durante una gira de conocimiento a viñedos del valle del Maipo, organizada como parte integral del VI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, Jean-Michel Boursiquot, quien está en antecedentes de lo señalado por Boubals y Valat, identifica en la Viña Carmen, ubicada en Alto Jahuel, Región Metropolitana, a la variedad Carmenère como aquella conocida en Chile por Merlot, dando a conocer las sensibles diferencias ampelográficas que existen entre ambas. Boursiquot permaneció, con posterioridad al término del Congreso, una semana más en Chile, invitado por productores de uva de la Región del Maule, donde continuó identificando a los supuestos viñedos de “Merlot” como Carmenère. Autores como Alvarado (2003), erróneamente señalan la visita realizada en la semana posterior al término del Congreso, al fundo Las Cañas de San Javier, en la Región del Maule, como el momento en que Boursiquot habría reconocido a la Carmenère como tal. Boursiquot también visitó otras viñas en el Maule

y en otras regiones, como la Viña Aquitania en la Región Metropolitana, donde puso en duda que su Merlot fuera tal, señalando que se trataba de la Carmenère.

El estudio de antecedentes bibliográficos y las discusiones al interior del directorio de la ANIAE, durante 1995 y 1996 llevan a su Presidente, Filippo Puszczólkowski, a proponer la idea de transformar la variedad Carmenère en emblemática para Chile, idea que queda publicada en 1997 en el artículo “El cv. Carmenère (*Vitis vinifera* L.), variedad peculiar del viñedo chileno”, aparecido en la Revista Frutícola, Volumen 18, N°1. En aquella época, dadas las incipientes exportaciones de vinos chilenos Merlot a los EE.UU., esta idea es fuertemente resistida por algunos actores de la industria vitivinícola chilena, situación que aun hoy es sostenida por algunos pocos detractores de la calidad de los vinos de Carmenère.

En 1996, Álvaro Espinoza, en aquel entonces enólogo de Viña Carmen y también Director de la ANIAE, envasó el vino del cuartel identificado por Boursiquot como Carmenère, pero lo hace bajo una de las sinonimias que posee la variedad, Grande Vidure (Galet 1990; Robinson, 1996). Este vino se había cosechado y vinificado como “Merlot”, en abril de 1994, cuando aún se desconocía que era Carmenère pero, al momento de envasarlo, se hace con la sinonimia señalada, dada la correcta identificación ampelográfica del viñedo. El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) no cuestiona esta medida y considera la denominación Grande Vidure como una marca comercial de Viña Carmen.

En marzo de 1997, el Grande Vidure 1994 de Viña Carmen recibió una Gran Medalla de Oro en el concurso de vinos *Selection Mondiales*, que se realizara en Montreal, Canadá. En la ceremonia de clausura, un grupo de periodistas de Toronto, entrevistan a Filippo Puszczólkowski, integrante del jurado internacional, sobre la variedad Grande Vidure. Se les señala a los periodistas que Grande Vidure es una sinonimia de la Carmenère y se indica que fue la variedad que le dio fama a los vinos del Medoc, previo a la crisis filoxérica, se comenta sobre las particulares características de fineza de sus vinos, además, se comunica que la industria vitivinícola chilena, los organismos estatales y el mundo académico están trabajando para devolver al mundo una variedad perdida. La noticia del hallazgo de esta variedad perdida resultó del todo novedosa y la historia comenzó a ser conocida en el mundo entero (Boursiquot, 1997; Greene, 1997, Havaux et al., 2000). Un dato destacado es el de la escritora chilena

Isabel Allende, la cual en su novela *Retrato en sepia* (2000), toma la historia de la variedad perdida y la incorpora a la trama de la novela. Igual cosa hace Sergio Allard (2013) en la novela *Uvas de Esperanza*.

En el mismo año 1997, Adriana Cerda, enóloga de la Viña Santa Inés (hoy Viña de Martino, Isla de Maipo, Región Metropolitana) y Directora de la ANIAE, envasa por primera vez en Chile un vino etiquetado como Carmenère. Sin embargo, Víctor Costa, también Director de la ANIAE y Director del Sub-departamento de Alcoholes y Viñas del SAG, realiza una acción clave en el desarrollo y consolidación de la variedad Carmenère en Chile. Envía inspectores a Viña Santa Inés, confisca todas las cajas etiquetadas como Carmenère y señala que, de acuerdo a la legislación vigente, no es posible envasar vino con la denominación de Carmenère, dado que dicha variedad no está autorizada en el Decreto N° 464 y, aún más grave, Viña Santa Inés no registrada superficie alguna de dicha variedad. Esta medida tuvo dos efectos:

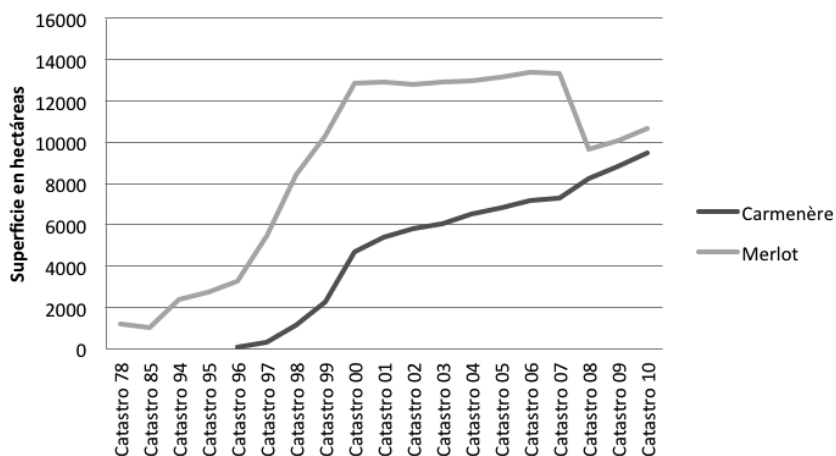
- 1) Por un lado, a partir de entonces, y al igual que tuvo que hacerlo Viña Santa Inés, toda empresa que deseara envasar vino proveniente de la variedad Carmenère estaba obligada, primero a certificar ampelográficamente sus viñedos por un Ingeniero Agrónomo y, segundo, se debía declarar el cambio de la variedad, generalmente de Merlot a Carmenère, ante el SAG, organismo responsable de mantener al día el Catastro Vitivinícola Nacional.
- 2) Ese mismo año se logra incluir a la variedad Carmenère, en el listado de variedades productoras de vinos con Denominación de Origen, señaladas en el Decreto N° 464 sobre Zonificación Vitícola y Denominación de Origen.

Este proceso de invención de la Carmenère le entrega, a la vitivinicultura chilena, la posibilidad de poseer una variedad emblemáticas, a semejanza de muchos países o regiones vitivinícolas del mundo.

Impacto económico en Chile y el mundo

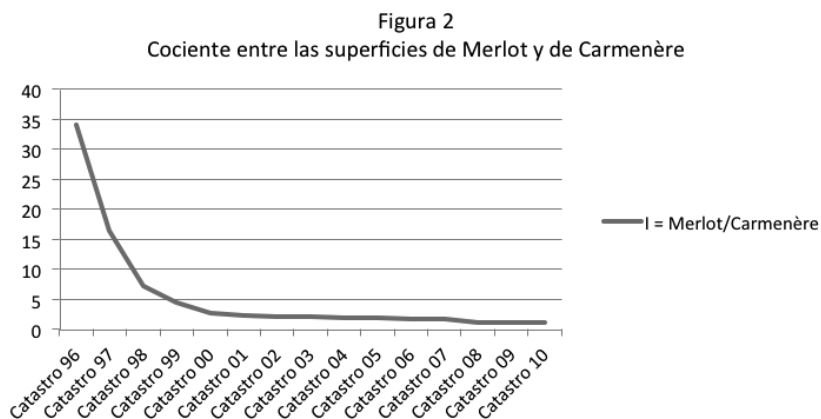
En el Catastro Vitivinícola Nacional de 1997, publicado por el SAG, por primera vez aparecen declaradas 330 hectáreas de Carmenère, sin embargo, el año anterior, 1996, la Carmenère, con 95 hectáreas, había sido incluida en otras variedades tintas. Por lo tanto, en 1996 la superficie que correspondía a la Carmenère era de solo el 0,17% de la superficie total del viñedo chileno de la época. Ese mismo año 1996, la variedad Merlot, con la cual Carmenère fue confundida por décadas, consignaba 3.235 hectáreas, superficie que correspondía al 5,78% de la superficie total del viñedo. En la Figura 1, se observa la evolución de la superficie de ambas variedades, desde 1978 a 2010. En 2010 Carmenère posee 9.502 hectáreas, el 8,13% de la superficie total y Merlot, 10.640 hectáreas y el 9,1% de la superficie total. En definitiva, la Carmenère es la variedad, dentro de las principales, que proporcionalmente más ha crecido en superficie en los últimos años y la única que aumentó su precio promedio en 2009, pese a la crisis “*surprise*” (Wine of Chile, 2011).

Figura 1
Evolución de la superficie de Carmenère y Merlot: 1978-2010



Fuente: Elaboración propia.

En la Figura 2 se presenta el cociente entre las superficies de Merlot y Carmenère, el cual señala, para 1996, que la superficie de Merlot era 34,04 veces superior a la de Carmenère, cifra que se ha reducido en poca más de una década a tan sólo 1,12 veces en 2010.



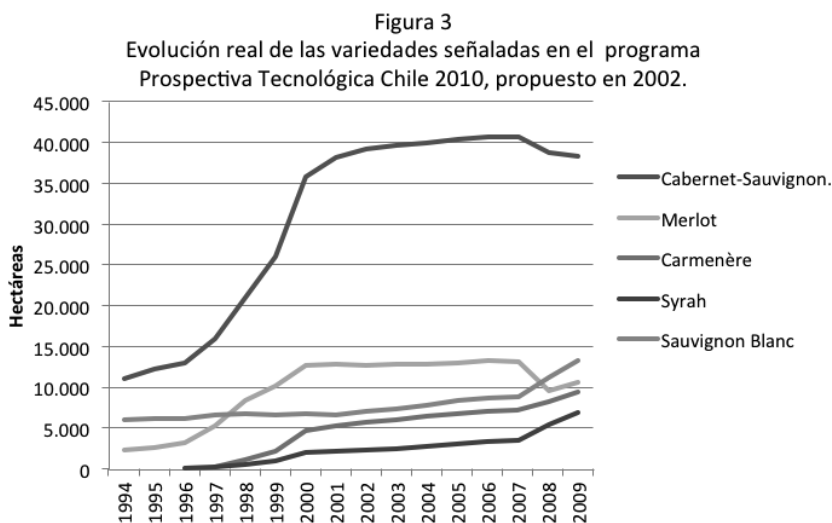
Fuente: Elaboración propia.

Es muy probable que estos valores aún subestimen la verdadera extensión de la variedad Carmenère en Chile, ya que aún siguen existiendo viñedos inscritos erróneamente como Merlot y este valor podría incluso llegar a los dos tercios de la superficie de Merlot. De ser así, la superficie real de Carmenère podría estimarse en hasta 16.595 hectáreas y la de Merlot en solo 3.547 hectáreas, con un cociente para la superficie de Merlot respecto de Carmenère de sólo 0,21. Si estas cifras son correctas Carmenère sería la segunda variedad en extensión en Chile, después de Cabernet-Sauvignon, cuya tendencia actual es a disminuir su superficie. Si nos atenemos a las cifras oficiales señaladas en el Catastro vitivinícola elaborado por el SAG en 2010, Carmenère sería la quinta variedad en superficie, después de Cabernet-Sauvignon, Sauvignon blanc (recordar que hay viñedos de Sauvignon vert inscritos erróneamente como Sauvignon blanc, lo cual pudiera hacer variar este orden), Chardonnay y Merlot.

Es interesante destacar que mientras la superficie de Carmenère se incrementa año tras año, incluso en años de crisis, por el contrario, Merlot prácticamente se estanca desde 2001 en adelante, alcanzando en 2006 su máximo, con 13.367,7 hectáreas. En 2010, oficialmente posee solo

10.640 hectáreas. Probablemente, parte de esta menor superficie de Merlot corresponda a viñedos que han sido renombrados como Carmenère.

Por otra parte, los resultados del “Programa Prospectiva Tecnológica Chile 2010” realizada en Chile por el Ministerio de Economía (2002), revelaron un gran consenso del medio vitivinícola chileno respecto al desarrollo de productos que el país debía realizar. Uno de los puntos sobresalientes fue la necesidad de potenciar la variedad Carmenère, perspectiva señalada por el 83% de los entrevistados, muy por encima de Syrah (35,4%), Cabernet-Sauvignon (34,7%), Sauvignon blanc (20,4%) o Merlot (17%).



Fuente: Elaboración propia.

En efecto, entre 2002, cuando se formula el “Programa Prospectiva Tecnológica Chile 2010”, y 2010, la Merlot y la Cabernet-Sauvignon prácticamente se estancan, incluso su superficie disminuye al final del período. Carmenère presentan crecimientos sostenidos, al igual que Syrah y Sauvignon blanc.

En la actualidad, todas las empresa vitivinícola chilena disponen en su portafolio vinos de Carmenère, ya sea monovarietales o como componente de vinos ensamblados, dada su aceptación, tanto en el mercado interno como en los mercados de exportación.

La producción de vinos Carmenère en 2011 alcanzó a los 69,55 millones de litros, un 8% de la producción total. De dicho volumen, se exportaron 21,435 millones de litros de vinos monovarietales Carmenère, un 5,4% en volumen del total de las exportaciones de vinos con Denominación de Origen y un valor de US\$ 82,68 millones (Banfi, 2012), cifra similar al total de las exportaciones de vino chileno en 1991. Las exportaciones de vinos Carmenère se manifiestan con fuerza desde 2007 (Pro Chile, 2009), siendo los principales mercados EE.UU., Brasil, Reino Unido, Dinamarca y Holanda. Sin embargo, debemos recordar que una parte de los vinos Merlot exportados corresponde a Carmenère y que esta variedad también es usada como componente de muchos vinos tintos ensamblados.

De acuerdo a Wines of Chile (2011), en 2009 el precio por litro de vino exportado Carmenère alcanzó a US\$ 3,60, superior a Merlot (US\$ 2,78) y Cabernet-Sauvignon (US\$ 3,37), pero inferior a los precios obtenidos por Syrah (US\$ 4,08) y Pinot noir (US\$ 4,66).

Los vinos de Carmenère presentados en diferentes concursos para su evaluación sensorial, tanto nacionales como internacionales, han tenido un comportamiento consistente, en el sentido que generalmente los porcentajes de vinos premiados de Carmenère, son superiores al porcentaje de muestras presentadas para la variedad. Wines of Chile (2011) en la formulación de su plan estratégico 2020 recoge esta realidad señalando que entre las oportunidades para Carmenère se cuenta con un excelente *momentum*, producto de altos puntajes recibidos, tanto para vinos monovarietales como para vinos ensamblados con un alto contenido de Carmenère, algunos de los cuales son consistentemente los puntajes más altos alcanzados por vinos nacionales. Agrega que Chile posee excelentes terruños para producir Carmenère de alta calidad, lo que ofrece un elemento diferenciador único, que permite posicionarlo como la variedad emblemática chilena de calidad.

El interés por los vinos Carménère ha sobrepasado las fronteras de Chile y ha despertado gran interés en algunos países Latinoamericanos, como Argentina, Uruguay, Bolivia, Brasil y México. También han manifestado su interés viticultores de California, Australia, Canadá y China, donde la variedad se conoce bajo la sinonimia de Cabernet Gernischt (Freeman, 2000; Zhong *et al.*, 2012). En California, Marcia Torres, ex alumna de la Pontificia Universidad Católica de Chile, está a cargo del

desarrollo de la variedad en una importante empresa vitivinícola, sin embargo el hecho de necesitar poda larga y anillado de cargadores para obtener producciones razonables (Pszczółkowski, 2008), prácticas que demandan considerables jornadas de mano de obra, limitan su desarrollo en California y otras regiones de altos costos de mano de obra. En Europa, Italia reconoce que parte de su Cabernet franco no es otra cosa que Carmenère, con aproximadamente 6.000 hectáreas (Fregoni, 2000), cultivadas particularmente en Veneto, Trentino y Friuli (Calò *et al.*, 2006).

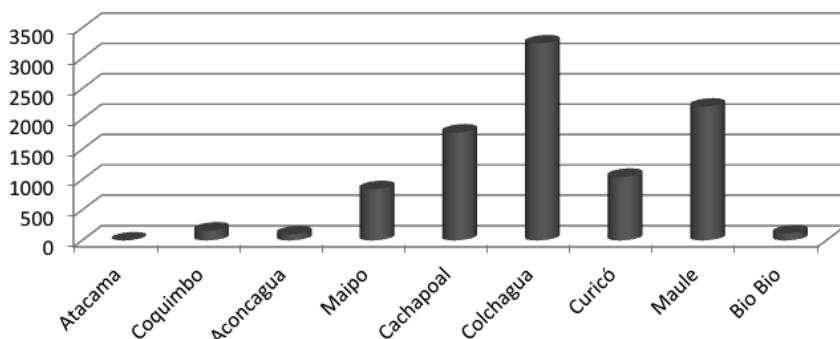
Sin embargo, la reacción más interesante se observa en Francia, en palabras de Laurent Audeguin del ENTAV, quien señala a principios de la década del 2000, la urgente necesidad de obtener un clon de Carmenère, al menos para garantizar la calidad sanitaria del material, utilizando para su obtención un protocolo menos exigente que el empleado para variedades más difundidas de la Gironde (Aubert y Caron, 2000). Esta selección ha sido recientemente obtenida y corresponde a ENTAV-INRA®1059, disponible desde 2012, la cual fue introducida a Chile y aun está en proceso de cuarentena, por lo cual no se conoce su comportamiento bajo condiciones locales (Moreno y Villarino, 2011). En Chile, desde 1999, la Pontificia Universidad Católica de Chile inició un programas de selección clonal y sanitaria (Lillo *at al.*, 2003; Moreno y Villarino, 2011, Pérez y Soto, 2012) para la variedad Carménère. La evaluación de los accesos obtenidos, tanto de sus características agronómicas como enológicas, aún está en proceso (Espina-Tejeda, 2011; Eitle, 2011) y otros han sido entregados a viveros (Pérez y Soto, 2012). Por su parte, la Universidad de Talca tiene un programa de técnicas avanzadas que combinan genómica y metabolómica, para la discriminación y obtención de marcadores metabólicos de la Carmenère (Moreno y Villarino, 2011).

Como curiosidad, en la revista polaca “*Czas Wina*” de agosto-septiembre de 2012, se publica un artículo bajo el título de “*Carmenère, czyli dobre, bo polskie*” (Carmenère, por lo tanto bueno porque es polaco) (Kosecki, 2012), artículo que tiene su réplica en diversos otros medios audiovisuales y escritos de Polonia, como la revista “*Poradnik Restauratora*” de agosto de 2012, en la cual se publica el artículo “*Polskie Carmenère*” (Carmenère polaco) (Olszanski, 2012). Estos artículos son fruto de una actividad de ProChile en Varsovia, en la cual se logra construir el imaginario puente, entre la Carmenère y la ascendencia de origen polaco de quién en Chile inventara la idea de transformarla en la variedad emblemática. Sutil manera de penetración de un mercado.

Distribución en Chile e impacto paisajístico

En Chile, plantaciones de Carmenère se pueden encontrar desde las Regiones de Atacama (Copiapó) hasta Bio Bio (Figura 3), en un total de 89 comunas.

Figura 3
Hectáreas por Región (subregión o zonas) de Carmenère



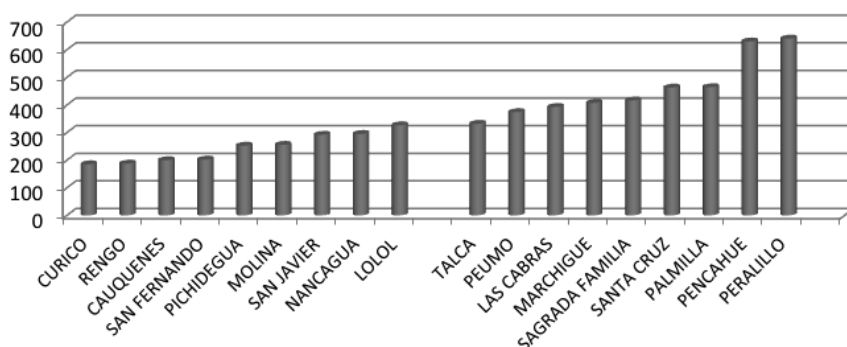
Fuente: Catastro vitivinícola 2010 (SAG).

Sin embargo, la mayor superficie plantada se encuentra en la subregión vitivinícola del Rapel (52,87%), que comprende a las zonas vitivinícolas de Colchagua (34,16%) y Cachapoal (18,71%). Le sigue la subregión vitivinícola del Maule (23,2%) y la subregión vitícola de Curicó (11,02%) (Figura 3). En consecuencia, la zona vitivinícola de Colchagua, la subregión vitivinícola del Maule (zonas vitivinícolas del Claro, del Loncomilla y del Tutuvén), la zona vitivinícola de Cachapoal y la subregión vitivinícola de Curicó (zonas vitivinícolas del Lontué y del Teno) poseen en conjunto el 87,1% de la superficie total. En una posición algo más secundaria aparece el valle del Maipo, con el 8,89%.

Las comunas con mayores superficies, a diciembre de 2010 (SAG), son las de Peralillo en Colchagua (6,73%), Penciahue en el Claro (6,62%), Palmilla en Colchagua (4,88%), Santa Cruz en Colchagua (4,87%), Sagrada Familia en Lontué (4,38%), Marchihue en Colchagua (4,28%), Las Cabras en Cachapoal (4,13%), Peumo en Cachapoal (3,93%) y Talca en el Claro (3,42%) las cuales poseen en conjunto 4.120,6 hectáreas y el

43,36% de la superficie total de Carmenère (Figura 4). Si a ellas se le suma el segundo percentil de comunas, es decir, Lolol en Colchagua (3,43%), Nancagua en Colchagua (3,1%), San Javier en Loncomilla (3,07%), Molina en Lontué (2,69%), Pichidehua en Cachapoal (2,65%), San Fernando en Colchagua (2,12%), Cauquenes en Tutuvén (2,1%), Rengo en Cachapoal (1,97%) y Curicó en Teno (1,94%), poseen en conjunto 2.197,4 hectáreas y el 23,12% de la superficie total de Carmenère (Figura 4). Se alcanza en este conjunto de 18 comunas, los dos tercios (66,48%) de la superficie total de Carmenère plantado en Chile. Es significativo el impacto de la Carmenère en el paisaje de estas comunas, particularmente en algunas estaciones del año, como otoño, debido a su característica y hermosa coloración rojiza de sus hojas (Galet, 1990).

Figura 4
Hectáreas en principales Comunas, cv. Carmenère



Fuente: Catastro vitivinícola 2010 (SAG).

En la actualidad, prácticamente no existe empresa que en su portafolio no posea vinos Carmenère, particularmente cuando ella está ubicada en zonas de producción donde esta variedad es posible de cultivar con ventajas comparativas. La Carmenère es una variedad de requerimientos térmicos elevados, tal como lo apoya la estadística de comunas donde ella mayoritariamente se cultiva (Figura 4). Por otra parte, como señala Wines of Chile (2011), el interés de las empresas se origina en los resultados que, tanto para vinos monovarietales como para vinos ensamblados con un alto contenido de Carmenère, se alcanzan en los concursos de vinos nacionales e internacionales, siendo algunos de ellos los consistentes mayores puntajes alcanzados por vinos chilenos. Además, en relación

al porcentaje de muestras presentadas a concursos de vinos, Carmenère presenta valores significativamente altos de muestras premiadas.

Investigación

Inicialmente, existió un gran empirismo y mitos de parte de los vitivinicultores y enólogos respecto al manejo vitícola y enológico más adecuado para la variedad, empirismos o mitos que en ocasiones resultaron mal avalados por las incipientes investigaciones realizadas durante este período. En efecto, en estos 18 años, ha existido un creciente interés de los investigadores chilenos en vitivinicultura y enología en estudiar y conocer las características y peculiaridades de manejo de la variedad Carmenère y de la elaboración de sus vinos, siendo estudiada desde diversos ángulos, tanto vitícolas como enológicos.

Este hecho se explica por el corto tiempo transcurrido desde la invención de la Carmenère hasta nuestros días, solo 18 años, tiempo que representa su mayoría de edad, pero donde aún persisten aspectos de característica adolescentes en su desarrollo. Falta ahora la etapa de madurez y consolidación de la variedad en el viñedo e industria chilena. Por lo tanto, esta situación tenderá a consolidarse solo en la medida que transcurra el tiempo necesario, que conduzca su manejo vitícola y la elaboración enológica de sus vinos hacia criterios racionales que deberán estar fundamentados en la objetividad científica.

Conclusiones

- a) A 18 años de su invención, la variedad Carmenère ha alcanzado su mayoría de edad, transformándose en la variedad emblemática de Chile, con consistente apoyo a esta opción e impactando a la vitivinicultura en aspectos económicos, patrimoniales, y paisajísticos.
- b) No obstante lo anterior, persisten algunos rasgos de su adolescencia, que solo el tiempo y la objetividad de la investigación científica, presente y futura, conducirá a su real adultez vitícola, enológica y patrimonial.

Bibliografía citada

- Allar, S. *Uvas de Esperanza*. Santiago de Chile, Fondo de Cultura Económica, 2013.
- Allende, I. *Retrato en sepia*. Buenos Aires, Editorial Sudamericana, 2000.
- Alvarado, R. “El descubrimiento del Carmenère”. En *El vino en la historia de Chile y el mundo*. Santiago de Chile, ORIGO Ediciones (Primera edición), 2003: 154-155.
- Anónimo. *Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France*. ENTAV, Éditeur, 1995.
- Argandoña, G. “Carmenère, ¿La cepa del nuevo siglo?” *Lobby*, Marriot, 12 (Santiago de Chile, Abril 2000): 19-22.
- Aubert, I. y S. Caron. “Matériel végétal: Nouveaux clones, nouvelles règles de marché”. *Viti*, Dossier s/n (Nyon, Suiza, Abril 2000): 29-35.
- Banfi, S. *Boletín de vinos y piscos: producción, precios y comercio exterior*. Avance febrero 2012. Odepa, marzo 2012.
- Boursiquot, J.-M., 1997. «L'évolution de la viticulture au Chile». *Progrès Agricole et Viticole*, 114 (8) (Montpellier, 1997): 177-181.
- Calò A., A. Scienza y A. Costacurta. *Vitigni d'Italia: Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni*. Bologna, Edagricola, 2006.
- Cazeaux Cazalet, G. «Carmenère». En *Ampélographie*. París, Viala, P. et Vermorel, V. Masson et Cie Editeurs, Tomo II, 1901: 292-293.
- Chile, Ministerio de Economía. *Programa Prospectiva Tecnológica Chile 2010*. Contacto Prospectiva Chile 2010, 2002.
- Daurel, J. *Éléments de viticulture, avec description de cepages le plus repandu*. Feret et Fils, 1891.
- Diario de León. Comunidad de Castilla y León, España. «Perpetuando una cepa que se creía perdida. Negocios que dan fruto». *Economía y Campo*. Sábado 24 de enero, 2004, E 11.
- Eitle, M. *Bewertung und analytik einer klonenselektion der rebsorte Carmenère in Chile*. Bachelor thesis. Technische Universität München/Weihenstephan. Bereich: Weinbau. Realizado en la Pontificia Universidad Católica de Chile, 2011.
- El Mercurio. “El Carmenère se impone”. *Sociedad*, 13 de diciembre, 2000: A6.
- El Mercurio. “Carmenère chileno: Una cepa para el mundo”. *Vinos chilenos*, 25 de octubre, 2001a: 1.

- El Mercurio “Carmenère ¿La nueva bandera nacional?” Vinos chilenos, 25 de octubre de 2001 b: 2.
- El Mercurio. “El irresistible hechizo del Carmenère”. *Revista del Campo*, 19 noviembre de 2001 c: A8-A9.
- Espíldora, M. “Carmenère: La cepa distintiva de Chile”. Sociedad, *La Tercera*, 13 abril, 2000.
- Fregoni, M. *La viticultura e l'enologia del Cile. Situazione e prospettive*. Associazione Nazionale Città del Vino, Siena. Quaderno/17, 2000.
- Espina-Tejeda, E. *Evaluación enológica de accesos de Cabernet-Sauvignon y de plantas madres de cv. Carmenère en un programa de selección clonal y sanitario*. Proyecto de título para optar al título de Ingeniero Técnico Agrícola. Universidad Politécnica de Madrid, realizado en la Pontificia Universidad Católica de Chile, 2011.
- Freeman, B. “Données viticoles générales sur la province viticole chinoise du Shadong”. *Progrès Agricole et Viticole*, 117 (3) (Montpellier, 2000): 63-64.
- Galet, P. *Cépages et vignobles de France, L'ampélographie française*. Montpellier, Dehan, Tomo II, 1990: 79
- Greene, J. Carmenère. *Wine and Spirit Magazine*, (Nueva York, February, 1997): 24-28
- Havaux, B., A. Jiménez y P. Tapia. «Chili, le bout du monde”. *Revue Belge des Vins*. 1-2 (Bruselas, 2000): 3-14.
- Kosecki, O. „Carmenère, czyli dobre, bo polskie”. *Czas wina* 4 (58) (Cra-covia, 2012): 46-47.
- Lillo, C., J. Pérez, P. Espinoza, C. Ceppi de Lecco, E. Bordeu y Ph. Psczólkowski. “Selección clonal y sanitaria del cv. Carménère, un desafío para Chile”. En *IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología*. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile, 24-28 noviembre 2003. Pontificia Universidad Católica de Chile, 2003: Resumen 10: 6.
- Moreno, Y. y J. Vallarino. *Manual de consulta de cultivares y portainjertos de vides para vinificación*. Centro Tecnológico de la vid y el vino, Talca, Chile, Universidad de Talca, Origo Editores., 2011.
- Olszanski, T., 2012. “Polskie Carmenère”. *Poradnik restauratora* (Poznan, 08/2012):6.
- Pérez, J. y A. Soto. “Selección clonal y sanitaria del Carmenère en Chile”. *Agronomía y Forestal* 44 (Santiago de Chile, 2012): 19-21.
- Pro Chile. *Análisis exportaciones. Período enero-septiembre 2009. Vino Carmenère. Región del Libertador Bernardo O'Higgins*. http://www.prochile.cl/regiones_pro/archivos/region_VI/Analisis_Exporta-

- ciones_Vino_Carmenere.pdf , 2009. (Consultado 27 de marzo de 2012)
- Pszczółkowski, Ph. “El cv. Carmenère (Vitis vinifera L.), variedad peculiar del viñedo chileno”. *Revista Frutícola*: 18(1) (Curicó, 1997): 27-30.
- Pszczółkowski, Ph. “La invención del cv. Carmenère (Vitis vinifera L.) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores”. *Universum* 19 (2) (Talca, 2004): 150-165.
- Pszczółkowski, Ph. “La culture du cépage Carmenère: L’optimum pour la qualité de son vin”. *Progrès Agricole et Viticole*, 125 (9) (Montpellier, 2008): 163-172
- Pszczółkowski, Ph. y T. Domínguez. *Anales congreso latinoamericano de viticultura y Enología*. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile, 1994: 1-500.
- Robinson, J. *Guide to Wine Grapes*. Oxford New York, Oxford University Press, 1996.
- Rojas, P. y S. Vergara. “Carmenère, la cepa “hot””. *Mundo del Sur* (LAN) (Santiago de Chile, 2002): 30-35.
- Sabogal, H. “Carmenère, el tesoro de Los Andes”. *América Economía*, 207 (Santiago de Chile, 2001): 52-54.
- Wines of Chile. *Plan estratégico 2020. Mercado internacional*. Santiago de Chile, Wines of Chile, 2011
- Zhong, X. M., Y. X. Yao, Y. P. Du y H. Zhai. “Cabernet Gernischt is most likely to be Carmenère”. *Vitis* 51(3) (Siebeldingen, 2012): 125-128.

RECIBIDO: 28-08-2013 • APROBADO: 27-09-2013

Datos del autor: Philippo Pszczółkowski T, Departamento de Fruticultura y Enología, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile. Correo electrónico: philippo@uc.cl