



El socio ideal

¿Por qué la producción de vinos es uno de las actividades que mejor se adaptan a la agricultura orgánica y que mayor beneficio puede obtener?

DESDE QUE Chile se abrió a las exportaciones agrícolas, se posicionó comunicando que, entre otros atributos propios, contamos con barreras geográficas, que constituyen un muro extra que disminuye el ingreso de plagas y enfermedades, lo cual quedó demostrado con el hecho de que fuimos una de las pocas zonas en donde no llegó la filoxera, pese a estar presente en países vecinos. Si bien es cierto, esta condición de “isla fitosanitaria”, ha sido cuestionada, por ejemplo, con la entrada de *Lobesia botrana*. De todas formas, Chile sigue siendo un país cuyas

condiciones climáticas favorecen las producciones amigables con el medioambiente, que requieren pocas aplicaciones de insumos agrícolas para llegar a cosecha con productos sanos para la población.

En el caso de la vitivinicultura, la producción integrada y sustentable, además de la producción orgánica y biodinámica, cobra más importancia que en el resto de la agricultura, debido a que la materia prima se procesa sin importar el aspecto físico de ésta, y no es relevante si en el viñedo existe o no algún ejemplar de plaga cuarentenaria, pues no llegará al

consumidor final. Distinto es el caso de la uva de mesa, para consumo fresco, en la cual sí interesa la ausencia absoluta de agentes que cuestionen la sanidad de la producción.

Por otro lado, los vinos en sí mismos son productos sanos e inocuos, considerando los tratamientos que incluyen insumos de origen natural como levaduras, bentonita, ovoalbúmina, etc. En este sentido, no es posible distinguir un vino orgánico de uno convencional tan sólo por su perfil sensorial, a menos que una viña deliberadamente busque características particulares que cada uno



Víctor Rodrigo Jara Corrial

Director de Escuela de Agronomía de UDLA
Ingeniero Agrónomo Enólogo
Master en Marketing Internacional
Magister en Gestión Docente

[vjara@udla.cl]

La materia prima se procesa sin importar su aspecto físico. No es relevante si en el viñedo existe o no algún ejemplar de plaga cuarentenaria, pues no llegará al consumidor final.

pueda tener, con el fin de despertar un interés mayor y reflejar al consumidor, de mejor forma, las prácticas y certificaciones asociadas.

Químicamente sí es posible identificar aplicaciones de agroquímicos, pero es importante tener en cuenta que, en términos razonables, un vino convencional es saludable si ha respetado las dosis de aplicación de insumos fitosanitarios en el campo, tiempos de carencia, etc.

A fines de los años 90, cuando comenzó la producción de vinos orgánicos en Chile, algunos consumidores se decepcionaron al tener que pagar más por un producto que no era mejor que los vinos convencionales y que a veces podía ser de calidad variable debido a que muchas veces la estabilidad micro-

biológica no era la óptima. Hoy la tecnología, los conocimientos técnicos y la legislación permiten obtener vinos orgánicos muy competitivos y de alta calidad sin diferencia sensorial importante con un vino convencional de similar nivel.

POR QUÉ ELEGIR UN VINO ORGÁNICO

Los alimentos orgánicos son preferidos por consumidores interesados en su salud y autocuidado, además de que su conciencia social los hace preferir aquellos alimentos que no dañan el medioambiente en su proceso productivo. Esta última razón es gravitante en el consumo de vinos orgánicos, y la tendencia en Chile es que, si bien se consume cada año un poco menos de vino,

éstos han aumentado de valor y de calidad. Además hay una mayor preferencia por productos ecológicos que reflejen un compromiso mayor con el medioambiente y el planeta que heredaremos a las futuras generaciones.

El consumo de vino, sobre todo de aquellos de mejor calidad, tiene un importante nicho en un grupo de consumidores de nivel sociocultural medio-alto, en comparación a otros tipos de bebidas, que se compran principalmente en función del poder adquisitivo o económico del consumidor. Esto se ve aumentado en el caso de los vinos orgánicos, que se asocian a consumidores más conscientes de su alimentación, que cuidan el medioambiente y entienden o buscan aprender más sobre las



diferencias entre vinos convencionales, orgánicos y biodinámicos.

LOS BENEFICIOS DE LA SUSTENTABILIDAD

Por otra parte, cada vez más los viñedos incorporan prácticas que apuntan a la sustentabilidad, dados los beneficios que esto tiene: se logra en el tiempo un equilibrio natural entre todos los agentes bióticos y abióticos del entorno de la planta y de la uva, con menor cantidad de aplicaciones químicas, lo cual además puede reflejarse en un costo final más bajo, al requerir menos insumos, menos mano de obra y menos empleo de maquinaria. Esto es rebatido por aquellos productores que, en período de transición de agricultura convencional a orgánica, tienen que terminar aplicando insumos con certificación orgánica y de precio más elevado en beneficio de la sanidad de la uva; sin embargo, esta situación disminuye paulatinamente en la medida en que el entorno natural tiende a la autorregulación y el equilibrio durante los años en transición.

Existen viñedos que no están interesados en someterse estrictamente a un período de transición para una certificación orgánica, no sólo por el costo, si no por el riesgo

que este manejo puede implicar, considerando el aumento de nuestra variabilidad climatológica año a año, pero sí les interesa producir en forma ambientalmente sustentable, debido a la importancia que esto tiene, por ejemplo, en el mercado europeo y a razones culturales o filosóficas, que consideran al vino como un producto vivo que debe ser siempre natural y saludable para quienes lo consumen.

Asimismo, una razón técnica del biodinamismo para justificar su forma de producción es que los vinos de este estilo son generados en unidades completas y complejas (que incluyen plantas, animales, insectos, etc.), armónicas, cerradas y autosustentables, que no requieren insumos externos para lograr equilibrios, reposiciones de nutrientes o “energía vital” en el sistema, razón por la cual los vinos biodinámicos expresarían de mucho mejor forma las características del terroir de origen, generándose vinos únicos y más fácilmente identificables, reforzando su carácter ligado al lugar de origen.

LOS DESAFÍOS DE LA COMERCIALIZACION

Para hacer atractiva la producción de vinos, además de la feria tipo gourmet, también existen estrategias

como el turismo rural, agroturismo, o específicamente enoturismo. Las fiestas de la vendimia que se hacen cada año más populares, realizan un aporte al interés del consumidor y a la correcta valoración del producto, permitiendo un mayor acercamiento a la producción orgánica.

Con todo esto, el mayor desafío que tenemos es la comercialización de vinos en Chile. Como en otros sectores productores, debe lograr comunicarse adecuadamente los atributos de nuestra producción orgánica para aumentar las ventas, y, por consecuencia, el retorno a los productores de uva, que con esfuerzo entregan una bebida saludable a la sociedad, favoreciendo la preservación del medioambiente para las generaciones venideras.

Para conocer más sobre los factores que afectan la calidad de los vinos y su procesamiento en sí, consulte la publicación “ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI”, del autor de este artículo, Víctor Rodrigo Jara Corrial. El libro es posible encontrarlo en biblioteca UDLA, en librerías de la PUC o directamente con el autor.
Mail: vr.jara@yahoo.com
Fanpage de Facebook: ENO21, Prácticas enológicas en el siglo XXI
Twitter: @LibroEno21