

## Aumentan exportaciones de vino chileno al extranjero tras periodo de baja: académico explica principales razones

### Brasil se ha posicionado como uno de los mayores compradores en el mundo

Las exportaciones de vino embotellado chileno han experimentado un ascenso en el primer trimestre del año respecto al mismo periodo de 2023. El volumen de envíos creció un 14,3% y el valor aumentó un 7,3%, índices que reflejan una regulación del mercado en el marco de un declive en el consumo a nivel global, así lo indicó el académico de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Luis Felipe Aguilar.

“Se trata de una regulación del mercado, puesto que el año pasado la exportación de vino chileno tuvo una importante baja de alrededor del 20% menos, por lo tanto, el alza de este año es volver a una tendencia normal”, explicó el académico del Instituto de Química PUCV y autor del curso “La Química de los Vinos y las Cervezas” de la universidad.

El profesor señaló que las causantes del declive son diversas. “En general, las exportaciones de vino tienen una tendencia al alza, sin embargo, se estancó durante el periodo de pandemia, por diversas razones sociopolíticas y económicas. Por otro lado, en 2023 hubo una fuerte caída en las exportaciones debido a múltiples factores como una mayor oferta, menor demanda, actividad económica disminuida y conflictos bélicos”.

La asociación de productores Vinos de Chile dio a conocer que en el último tiempo Brasil se ha posicionado como uno de los mayores compradores de vino en el mundo junto a los principales países involucrados en el mercado, como lo son China, Japón, Estados Unidos y Canadá.

“Brasil creció en el consumo de vino más que el país asiático, lo que dejó a China en segundo lugar. Esto tiene que ver con la demanda de Brasil, que es un país con muchos habitantes y con un grupo social de buen poder adquisitivo. Por otro lado, la cercanía física y comercial de los mercados es un punto a favor para la venta, pues existe una sólida trayectoria de intercambio comercial”, expresó Aguilar.



### “LA QUÍMICA DE LOS VINOS Y LAS CERVEZAS”

La Pontificia Universidad Católica de Valparaíso iniciará un curso para elaborar vino y cerveza en casa en un formato que constará de talleres prácticos de producción en los laboratorios del Instituto de Química ubicado en el Campus Curauma PUCV y también de clases teóricas online, en las cuales “conoceremos el camino evolutivo de la producción de vino y cerveza, los fundamentos químicos y bioquímicos de los procesos de fermentación y elaboración desde la uva o cebada hasta la bebida en la copa”, explicó el profesor Aguilar.

“En los laboratorios utilizaremos los equipamientos y materias primas que se necesitan para elaborar vinos y cervezas, además mostraremos los aspectos organolépticos, que son las características físicas como sabor, textura, olor y color, de los compuestos de ambas bebidas, y también realizaremos catas para aprender a diferenciar cada elemento y componentes”, dijo el académico. Las inscripciones deben realizarse al mail [diplomados.ciencias@pucv.cl](mailto:diplomados.ciencias@pucv.cl).