

30 años del redescubrimiento de la cepa en Chile: Gremio vitivinícola chileno afina plan de expansión del carmenere a India

Especialistas del sector ven un potencial en esta variedad tinta en medio del ajuste en la industria por la reciente crisis del vino a nivel mundial y los arranques de viñedos.

NICOLÁS BIRCHMEIER

La cepa carmenere, originaria de Burdeos (Francia) y que fue redescubierta en el valle del Maipo hace 30 años por el ampelógrafo francés Jean Michel Bourisiquot, jugaría un papel clave en los planes de la industria nacional para ampliar la presencia del vino chileno en el mundo.

En el rubro señalan que el país tiene una oportunidad de abrir nuevos mercados en los próximos años —además de consolidar los actuales destinos prioritarios—, a través del carmenere. “En general, es una cepa con la que se producen vinos de muy alta gama y de muy buena calidad”, dijo Angélica Valenzuela, directora comercial de Vinos de Chile.

Valenzuela comentó que esta variedad podría ser clave para consolidar la entrada del vino chileno en India, mercado en el cual ven un fuerte potencial de crecimiento a largo plazo, e incluso señalan que podría ser la “nueva China” para la industria local.

“Hemos hecho en el pasado degustaciones en India, y precisamente uno de los vinos que mejor funciona o mejor marida con la comida india es el carmenere, que es muy sazónada (...) entonces tiene un potencial importante, y es una cepa que nos puede permitir diferenciarnos de otros orígenes”, aseguró.

A fines de agosto está prevista una misión público-privada que viajará a India, con miras a consolidar y expandir el vínculo entre ambos países. En esa línea, el gremio vitivinícola espera lograr avanzar en acuerdos para rebajar los altos aranceles para la exportación de vinos chilenos. “Parte del objetivo de la misión es lograr meter los vinos dentro de los acuerdos comerciales con India, porque hoy día



Según cifras de Vinos de Chile, en el primer semestre de este año se han enviado al exterior 925 mil cajas por un valor de US\$ 27,4 millones.

tenemos un impuesto muy alto de 150% para los vinos que entran”, dijo Valenzuela.

Para ello, buscan obtener una rebaja arancelaria, tal como acordó India con Australia, lo que permitiría reducir los gravámenes para los vinos de exportación de US\$ 60 por caja. Además, apuntan a ampliar el consumo de vinos a nivel doméstico, dado que actualmente el mercado es más fuerte en hoteles y restaurantes.

Panorama

En medio de estos planes, el carmenere enfrenta un panorama de altos y bajos, en medio de un escenario de ajuste en la industria local y mundial por la baja en los envíos y arranques de viñedos.

Según cifras de Vinos de Chi-

le, en el primer semestre de este año se han enviado al exterior 925 mil cajas por un valor de US\$ 27,4 millones, registrando una caída de más del 20% respecto del mismo período del año anterior. Esta merma contrasta con los 2,4 millones de cajas que fueron embarcadas en 2023, por un valor de US\$ 75 millones, representando un 6% del total de los envíos de vino chileno embotellado.

Los principales mercados para esta cepa son Brasil, que recibe un 32% de los volúmenes, secundado por China, con 18%. En términos de valor, ambos destinos están más emparejados: cada uno posee cerca del 24% del valor de los envíos de carmenere.

En materia de arranques, el carmenere no ha quedado ajeno. El catastro vitícola del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) revela que desde 2011 a la fecha, la superficie dedicada a esta cepa se estancó en las 10 mil hectáreas.

DESTINOS
 Los principales mercados para esta cepa son Brasil (32%) y China (18%).

Desde el gremio Vinos de Chile aseguran que, de acuerdo a los datos del SAG —con cifras del 2023—, la superficie con carmenere asciende a 9.963 hectáreas, un 3% menos que en 2022. En total, esta cepa emblemática representa un 8% de la superficie nacional.

De acuerdo a las últimas cifras del Catastro vitícola del SAG, la superficie de carmenere se redujo en un 3%, con una

baja de 257 hectáreas respecto de 2022. No obstante, en el gremio afirman que “si se comparan con otras cepas, como cabernet sauvignon, han sido más afectadas”.

Marco Adam, gerente de la oficina de la consultora Ciatti en Chile, sostuvo que si bien es difícil cuantificar con exactitud el arranque de superficie de carmenere, afirmó que en general es “una variedad que está en balance” respecto a otras. “Creo que hoy día una cepa país tiene más problemas o syrah”, dijo.

En tanto, Adam señaló que este segmento posee un atractivo potencial dado que “los mejores vinos que hay en Chile, todos tienen una composición de carmenere”, en medio de señales de mejora en la industria del vino. “Estamos viendo un futuro, que quizás no es prometedor, pero sí está mejorando, o sea, vamos saliendo del túnel”, dijo.

No obstante, afirmó que se debe trabajar a largo plazo por posicionar a esta variedad para que sea reconocida como la principal cepa chilena a nivel internacional, tal como ocurre con el malbec (Argentina) y riesling (Alemania).

Por su parte, Manuela Astaburuaga, presidenta de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos y Enólogos, espera que en las próximas décadas el carmenere sea “un pilar del vino nacional” y se encuentre más “consolidada no solo en el imaginario local, sino que internacional, donde ya no sea la cepa nueva, sino que la cepa que ha demostrado estar para grandes cosas”. “Creemos que seguirá profundamente asociada a la vitivinicultura chilena, creciendo y adaptándose a los diferentes desafíos que enfrentará”, agregó.

VINA CONCHA Y TORO