



Antecedentes para la enodiplomacia en Chile (1960-2022)

Background for Enodiplomacy in Chile (1960-2010)

Philippo Pszczolkowski, Pablo Cañón y Amalia Castro¹

Resumen

Chile inició el proceso que lo llevaría a convertirse en potencia vitivinícola mundial en la década de 1980, algo que se logró gracias a la acción conjunta de la industria, el sector técnico-profesional y el Estado. El objetivo de este estudio es develar el papel jugado por la enodiplomacia en dicho proceso y las principales características del mismo. Se utiliza la metodología del “actor participante” asociada a las ciencias sociales, basada en testimonios directos de época y entrevistas en profundidad durante el primer semestre de 2022. Se observa una evolución de la elaboración y apreciación del vino chileno, jerarquizado por la política exterior chilena, desde la década de 1980 hasta 2022 como máxima expresión, que lo llevó a posicionarse como potencia vitivinícola. Se concluye que dicho posicionamiento se logra gracias a una enodiplomacia activa desplegada por el Estado chileno, apoyada por academia y mundo técnico, que mejoraron tanto la comercialización como el *status* del vino chileno en el país y el mundo. En ello se distinguen dos corrientes: una regida por el paradigma francés (dominante) y otra, más reciente, signada por el paradigma hispano criollo, que apunta a revalorizar variedades y productos patrimoniales.

Palabras clave: política internacional, vino chileno, Estado, patrimonio cultural, comercio internacional.

Abstract

Chile began the process that would lead it to become a world wine power in the 1980s, something that was achieved thanks to the joint action of the industries, the technical-professional sector, and the State. The objective of this study is to reveal the role played by enodiplomacy in this process and its main characteristics. The methodology of the “participant actor” associated with the social sciences is used, based on direct testimonies of the time and in-depth interviews. An evolution of the elaboration and appreciation of Chilean wine is observed, hierarchized by Chilean foreign policy, from the 1980s to 2010 as its maximum expression, which led it to position itself as a wine power. This positioning is achieved thanks to an active enodiplomacy displayed by the Chilean State, supported by academia and the technical world, which improved both the marketing and the status of Chilean wine in the country and the world. In this, two currents are distinguished: one governed by the French paradigm (dominant) and another, more recent, marked by the Hispanic Creole paradigm, which aims to revalue heritage varieties and products.

Keywords: international politics, Chilean wine, State, cultural heritage, international trade.

RECIBIDO: 06/09/2022 APROBADO: 16/03/2023 PUBLICADO 22/09/2023

¹ Philipppo Pszczolkowski: Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, ORCID 0000-0001-7220-2347, philippo@uc.cl; Pablo Cañón: Universidad Mayor, Santiago, Chile, ORCID 0000-0003-0402-0810, pablo.canon@umayor.cl; Amalia Castro: Universidad Mayor, Santiago, Chile, ORCID 0000-0003-2868-2739, amalia.castro@umayor.cl

Introducción

En 2021 Chile exportó en torno a 2.000 millones de dólares en vino, manteniéndose como el cuarto exportador mundial, solo superado por Francia, España e Italia. Culminó así un proceso, iniciado en la década de 1980, cuando este país apenas exportaba un millón de dólares en vino. Dicha transformación fue el resultado de la acción conjunta entre la industria, el sector técnico-profesional y el Estado, que articularon sus recursos hasta alcanzar el objetivo indicado. El sector privado y los enólogos mejoraron sensiblemente la calidad del producto, a la vez que el Estado reconoció a la vitivinicultura como industria emblemática nacional y la situó en el centro de su estrategia de política económica exterior. Todos los tratados de comercio que la cancillería chilena firmó con terceros países en las dos últimas décadas se orientaron preferentemente a favorecer el ingreso de los vinos chilenos a los mercados mundiales. La política exterior de Chile estuvo signada por un enfoque que se puede encuadrar dentro de la enodiplomacia. En ese contexto, nuestro artículo se propone indagar las principales características del proceso que condujo a estos cambios.

Debate teórico

El concepto de enodiplomacia deriva de la noción gastrodiplo-macia, la cual da cuenta de la estrategia de potenciar los servicios gastronómicos para fortalecer la imagen país, proyectar la nación en el escenario internacional y promover el turismo receptivo y otras actividades económicas. En el caso específico de la enodiplomacia, se incluyen también las estrategias de la política exterior económica para promover las exportaciones de vino (Lacoste y Negrín, 2022). En los últimos años han florecido estudios de la gastrodiplo-macia que han llevado a países como Perú y Tailandia a promover redes de restaurantes de comida nacional en el mundo (Merino Araya, 2018). En el caso chileno, más que la gastronomía, el énfasis se ha puesto en el vino, motivo por el cual conviene centrarse en el concepto de enodiplomacia.

Las transformaciones de la vitivinicultura chilena en los últimos sesenta años representan un proceso complejo, con múltiples factores intervinientes de carácter político, económico, social y cultural. El foco del problema es explicar el cambio del sentido del vino, que pasó de ser un producto de segunda categoría, asociado al alcoholismo y marginalidad, a situarse en el centro del escenario nacional, convirtiéndose en el corazón de la imagen país y de la política exterior. Ello incluye el itinerario que recorrió la viticultura chilena hasta convocar al presidente de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) para visitar el país, y su impactante declaración sobre el valor patrimonial de los viñedos tradicionales del Itata (Rojas Aguilera, 2021). También corresponde dar cuenta del cambio de actitud de la academia en el campo de la producción teórica sobre la vid y el vino: durante casi un siglo se mantuvo vigente la clásica obra de Manuel Rojas escrita en el siglo XIX y reeditada en forma recurrente a lo largo del siglo XX como manual para los enólogos y viticultores (Rojas, 1950). La notable vigencia de este tratado refleja su calidad y, a la vez, el escaso interés académico por la innovación en el área.

Recién en las dos últimas décadas del siglo XX la academia comienza a mostrar interés por innovar el área. Se escribieron textos auspiciados por la industria, cuyo objetivo es dar a conocer, comercial y culturalmente, la vitivinicultura chilena, pero con limitado contenido técnico profesional (Alvarado, 1981; Hernández, 1996; Ureta y Pszczolkowski, 1999; Le Blanc, 2000). Ninguno pudo transformarse en manual técnico para viticultores y enólogos. Lo contrario ocurre en las dos primeras décadas del siglo XXI, con una trilogía de libros académicos en viticultura, vinificación y enología (Gil y Pszczolkowski, 2007; Pszczolkowski y Ceppi de Lecco, 2011; Bordeu y Scarpa, 1998). A los anteriores, en el campo de las ciencias sociales, se agregan Del Pozo (1998) y Lacoste (2016), que dan cuenta de la historia y trayectoria del vino chileno desde época colonial. En este mismo periodo se han efectuado estudios específicos de la evolución de las variedades de uva importantes para la vitivinicultura chilena como la Cabernet-Sauvignon, Carmenère, Côt (sinonimia Malbec), Grosse Méridle (sin. Verdot), Listán Prieto (sin. País), Moscatel de Alejandría, Tamarugal (sin. Huevo de Gallo) entre otras (Pszczolkowski, 2004; Pszczolkowski *et al.*, 2018; Lacoste 2021; Poblete *et al.*, 2017, entre otros). También se han realizado estudios sobre la evolución de las viñas patrimoniales (Rojas Aguilera, 2021; Jerković *et al.*, 2022) y los vinos escogidos, incluyendo denominaciones de origen y productos típicos como asoleado, chacolí, chicha, pajarete, pintatani, pipeño, etcétera (Castro *et al.*, 2015, 2016a, 2016b; Lacoste *et al.*, 2015a, 2015b). La mejora de la calidad de los vinos y el gradual incremento de las exportaciones también han sido objeto de estudio (Al Attrach, 2015). Mas aún sigue pendiente explicar el proceso general de cambio cultural que posibilitó todos estos avances, es decir, el cambio de mentalidad de los actores del sistema que permitió pensar desde otro ángulo, para que los vinos chilenos pudieran realizar un cambio profundo en poco tiempo, y alcanzar el lugar central que han logrado en la estrategia de desarrollo nacional y en la política exterior económica, lo cual presenta un endorelato desde algunos actores partícipes del proceso que son aquí referidos.

Materiales y métodos

El método utilizado para elaborar el presente artículo se enmarca en la metodología de investigación en ciencias sociales denominada “actor participante”. En este caso, uno de los coautores del artículo se ha desempeñado en instituciones clave que contribuyeron al desarrollo de este proceso de cambio en la vitivinicultura y la enología nacional en el periodo estudiado, en diversas instituciones académicas nacionales e internacionales; formador de agrónomos y enólogos, presidente de importantes instituciones asociadas al vino chileno y promotor de cepas características del despegue económico de la vitivinicultura chilena.

Para convertir esos conocimientos en un texto académico, se ha aplicado la técnica que los especialistas en métodos cualitativos de investigación en ciencias sociales denominan “entrevista en profundidad”. Se realizaron reuniones de trabajo para identificar asuntos relevantes, detectar hitos fundamentales, y explicar procesos de cambio en el largo plazo, además de entrevistas puntuales a testigos directos de los hechos aquí mencionados durante el primer semestre de 2022, basado en un tipo de entrevista abierta, no estructurada.

Resultados

Los vinos de Chile durante las décadas de los 60s a 80s del siglo XX

A pesar del mito existente en la sociedad chilena sobre la “buena” calidad del vino en las décadas de los 60s, 70s y 80s del siglo XX, la realidad distaba en muchos casos. El mito tenía su base en el hecho que los llamados “vinos finos” se elaboraban con cepas francesas, particularmente Cabernet Sauvignon (tintos) y Semillon (blancos), como si bastara esa única condición de variedad para obtener vinos de calidad. En dicha época, lo que no era Cabernet Sauvignon o Semillon se denominaba, respectivamente “burdeos” o “Merlot” para los tintos y, simplemente, “blancos” si no eran Semillon. Pero, aun así, como eran producidos a partir de mezclas de variedades francesas, el paradigma francés sostenía el mito.

No ocurría lo mismo con los vinos de las cepas País (sin. Listán Prieto) o Moscatel de Alejandría, variedades fundadoras de la vitivinicultura chilena y asociadas al paradigma hispano-criollo, las cuales eran despreciadas por técnicos y algunos académicos universitarios de la época; dichas variedades se consideraban solo aptas para producir y caracterizar vinos comunes. A veces, se sumaba a ellas la criolla Torontel. Muchos técnicos se permitían realizar con ellas prácticas enológicas cuestionables o fraudulentas. Se puede señalar la forma de potenciar la expresión colorante de las antocianinas de la País, bajando el pH del mosto o vino mediante la agregación de ácido sulfúrico, o vinificando las uvas País producidas en viñedos plantados en suelos de vegas húmedas, donde aumentaba su expresión vegetativa y producción: así sus uvas difícilmente maduraban y eran bajas en color, el cual se eliminaba fermentando los mostos en presencia de carbón activado decolorante. Esos vinos, llamados “blanco País”, servían para regular el precio del mercado. Cuando los blancos transaban a alto precio se producía un mayor volumen de “blanco País”; por el contrario, si los “tintos” se transaban a mayor precio, la intensidad colorante se subía fraudulentamente agregando ácido sulfúrico. Si la graduación alcohólica superaba la mínima establecida por la legislación (11,5° GL), se agregaba agua para rebajarla, expresado como mezclas con “Aramón”. Existiendo desempeños honestos otros involucrados no parecía tener conciencia de su manera de actuar, ya que el mito de la alta calidad de los vinos era aceptado por la sociedad.

Si a las prácticas señaladas se agregan manejos fitosanitarios deficientes en los viñedos, tanto del follaje como en el uso de pesticidas para obtener uvas sanas, y prácticas poco cuidadosas en cosecha y transporte, las cuales facilitaban el inicio de la fermentación alcohólica antes de llegar la uva a las bodegas, se consolida un escenario cuestionable para la calidad de los vinos. A ello se suman criterios enológicos simplistas, como vendimias iniciadas por calendario, antes o después de Semana Santa, la cual coincide con las vendimias en el hemisferio sur, en lugar de su determinación analítica. La recepción y molienda de las uvas se realizaba en pozos de cemento y maquinarias que procesaban la uva con violencia en la molienda y los prensados. La infraestructura de fermentación alcohólica era obsoleta, cubas de maderas viejas y, en ocasiones de sanidad deficiente o vasijas de cemento sin revestimiento epóxico, uso irracional del anhídrido sulfuroso, refrigeración primitiva como los serpentines de bronce sumergidos en aguas de acequia, desconocimiento de las clarificaciones previas a las fermentaciones en

blanco, conservación de vinos en vasijas de maderas viejas, clarificaciones realizadas con ferrocianuro de potasio y altas dosis de colas de carpintero en lugar de gelatinas, o caolín en lugar de bentonita. Filtraciones con filtros de mangas (Pecalvel) y traslado de vinos con bombas de pistón. Frecuentemente las prácticas enológicas y la infraestructura no contribuían en nada como para sostener el mito de alta calidad del vino chileno.

La comercialización de vinos se hacía en grandes volúmenes, en chuicos, damajuanas y garrafas, respectivamente de quince, diez y cinco litros. La entrada al mercado de la botella “familiar” de litro, realizada por Viña Santa Teresa fue una gran innovación, imitada por el resto de la industria. No obstante, con ello se carecía de refinamiento moderno. El porcentaje de vinos envasados en botellas de 700 y luego de 750 mL era mínimo. El paradigma francés era omnipresente en la industria por lo cual los vinos se envasaban con etiquetas que señalaban Denominaciones de Origen (DO) francesas o europeas, como Borgoña, Chablis, Champagne, Cognac, Jerez u Oporto (Núñez, 2016). La docencia universitaria en enología, en los 60s y 70s, era impartida por profesores y algunos enólogos que en general no cuestionaban abiertamente la situación. El mercado era poco sofisticado, local y pueblerino, desconocedor del mundo. Para la industria, si el mercado local aceptaba vinos sin expresión aromática, a veces defectuosos, blancos oxidados, de equilibrio chato, no había mayor cuestionamiento. Se aplicaba el dicho “el público tiene la razón”, el cual depende de qué “público” se tome en consideración.

Chile, en las décadas en cuestión, era una sociedad aislada y alejada de las contingencias internacionales, donde solo la aristocracia tenía recursos económicos para viajar. Si a ello se suman contingencias políticas internas, como la llegada de la Unidad Popular (UP) y el posterior golpe de Estado de Augusto Pinochet (situación que condujo al cierre de muchos mercados internacionales, como Noruega, Suecia y Finlandia) se comprenderá el aislamiento de la sociedad chilena. Tales contingencias político-económicas, con represión, alta inflación y cesantía distaban de crear condiciones para un consumo sofisticado de vino, desencadenándose una profunda crisis vitivinícola, cayendo la superficie de viñedos desde 110.000, en 1965, a solo 53.000 ha, en 1994.

Escasos hechos aportan a la enodiplomacia en este periodo. Entre ellos podemos señalar que, durante el gobierno de la UP, en 1971 se realizó en Chile el XIX Congreso de la OIV, evento académico de viticultura, enología y economía vitícola de nivel mundial, organizado por el profesor Alejandro Hernández de la Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC). Al estar Chile adscrito a la OIV, el gobierno intervino a través del ministro de Agricultura, Jacques Chonchol, impulsor de la reforma agraria, impidiendo que fuera Alejandro Hernández quien leyera el discurso inaugural, leyendo lo por él redactado un funcionario del gobierno, tal como él mismo lo relata. Ese congreso mostró la potencialidad de la vitivinicultura chilena a connotados investigadores y académicos del mundo, asiduos participantes de este tipo de eventos.

La crisis vitivinícola determinó que estudiantes de agronomía dejaran de especializarse en enología, optando por la uva de mesa, la cual en 1979 contaba con 4.000 ha en Chile, que luego de la liberalización violenta de la legislación vitivinícola de 1979, se incrementaría hasta aproximadamente 50.000 ha que hoy día se encuentran estabilizadas. Como antecedente para graficar el bajo interés de trabajar en enología, puede señalarse que la asamblea anual de enólogos de 1988, donde se otorga el Premio al Mérito Vitivinícola a alguno de sus miembros, realizada en el predio de la PUC de Pirque, que solo contó con 33 asociados, la menor concurrencia de aquellas décadas.

La génesis de los cambios incubados en la década de 1980

Sin embargo, la enología es una especialización que en cierta medida “embruja” al ingeniero agrónomo. Así se explica el fenómeno conocido como Generación del 73 (G73) que incluye a los enólogos formados aproximadamente entre 1971 y 1974, ya que en años posteriores son excepcionales los estudiantes que optaron en sus estudios por la enología, situación que comenzó a revertirse en la década de los noventa. Dicha generación optó por la enología por vocación, independiente de las condiciones en que ella se ejercía, distinta a la motivación de algunos que optaron, posteriormente, por estudiar enología, cuando Chile desarrolló los mercados de exportación.

Numerosos enólogos de la G73, al no encontrar trabajo en Chile, optaron por recorrer el mundo, realizando vendimias en el exterior o perfeccionando sus estudios. Varios de ellos ejercieron luego en la academia. La Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos (ANIAE) tenía un carácter mucho más académico que en la actualidad, donde se intercambiaban experiencias, especialmente en el grupo de estos jóvenes enólogos. Un viaje de estudios a California, organizado por la ANIAE en 1979, previo al Congreso de la OIV (Ensenada-Tijuana, México) impactó a los participantes, particularmente al constatar que quienes realizaban las labores de bodega eran estudiantes de enología en práctica, de la Universidad California-Davis, y no operarios, sin ningún conocimiento del porqué se hacían las cosas, como era habitual en Chile. Como aprendizaje de esos años, hoy muchos enólogos chilenos recién egresados trabajan como operarios en bodegas durante los periodos de vendimia y luego salen a trabajar en vendimias de otros países.

También impactaron las prácticas utilizadas, particularmente para las vinificaciones en blanco. Ellas se realizaban en infraestructura de acero inoxidable, la uvas se transportaban cuidadosamente, su molienda era suave, se realizaban maceraciones en frío, los prensados eran suaves, los mostos se clarificaban previo la fermentación alcohólica, incluso se utilizaba gelatina para ello, algo impensado para los enólogos chilenos que miraban, con asombro, que las fermentaciones eran en frío, usando poderosos equipos que permitían temperaturas inferiores a 20°C, incluso en vasijas de 800.000 L. Terminadas las fermentaciones, las lías eran tratadas en filtros rotatorios al vacío, rescatando porcentajes significativos de mosto; había un uso racional del anhídrido sulfuroso en las vinificaciones y conservación del vino. El resultado era sorprendente, incluso vinos obtenidos a partir de uva de mesa Thompson Seedless (Sultanina) resultaban envidiables en calidad y limpidez aromática, respecto de lo que se obtenía en Chile con Semillon y, particularmente, cuando su uva provenía de viñedos vigorosos y sombríos, donde resultaban vinos herbáceos que luego se oxidaban. Este tipo de vinos se produjo como resultado de la liberalización de la legislación vitivinícola de 1979, donde lo único que se buscó fueron altos rendimientos, producción de “vinos suaves” (8,5 °GL) a partir de desechos de uva de mesa y factibilidad de producir vinos a partir de Híbridos Productores Directos (HPD), práctica incompatible para un país que pretendía a futuro exportar vinos. La ANIAE orientó a sus asociados, a través de trabajos realizados en la PUC, a identificar mostos producidos a partir de HPD, lo cual permitió detectar unas 50 hectáreas en Chile, cuyo producto no fue adquirido por ninguno de los enólogos asociados. A ello se sumó la fuerte y unánime oposición a esa legislación por parte de

los enólogos, empresarios y diversos otros actores del vino, lo cual obligó, en 1985, a morigerar el espíritu liberal de la legislación de 1979, dictándose una nueva ley.

Un punto de inflexión en la transformación de la vitivinicultura chilena se registró a finales de 1979. La empresa Miguel Torres de Cataluña-España se instaló en el fundo Maquehua-Curicó, importando las primeras cubas de acero inoxidable destinadas a la fermentación y conservación de los vinos. En 1982, Viña Cánepa construyó una planta de vinificación, en la comuna de Cerrillos, íntegra en acero inoxidable, aun cuando conservó, inicialmente, maquinarias de molienda poco amigables para las uvas. Esta infraestructura de vinificación gestionada por Alejandro Hernández le permitió exportar vinos a mercados sofisticados como Japón. Sin embargo, no fueron los enólogos de Cánepa quienes dirigieron las vinificaciones, sino enólogos extranjeros, contratados por las empresas que comprarían el vino. Los estudiantes de agronomía de Chile tuvieron por primera vez acceso a observar infraestructura de vinificación y conservación similar a la existente en otras latitudes. En los años noventa la infraestructura de vinificación y conservación de los vinos se modernizaría aceleradamente.

Tal infraestructura logró, por primera vez en Chile, obtener vinos con expresión aromática, lamentablemente herbáceos en Semillon y, felizmente, floral y tropical para Sauvignon Vert, lo que condujo a la casi desaparición de viñedos de Semillon y a plantaciones nuevas de Sauvignon Vert y también de Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre otras. Frente a estos resultados, inicialmente fueron muy diversos los comentarios de los enólogos mayores en comparación a los jóvenes de la G73. Varios mayores criticaban los vinos, particularmente los de Miguel Torres (Santa Digna), considerándolos “achichados”, como los definía un prestigioso enólogo de una gran empresa. Por el contrario, los enólogos de la G73 no cabían en elogios hacia los vinos producidos: “al fin los vinos blancos chilenos expresan sus aromas varietales, era posible diferenciar vinos por su origen varietal”. En los tintos comenzaba también un reconocimiento a la limpieza aromática que se obtenía al fermentarlos en acero inoxidable y luego estacionarlos en las nuevas barricas de roble americano o francés, recién introducidas. Lo juvenil en los vinos, tanto blancos, como con cierto retraso en tintos, comenzó a ser valorado. En la segunda mitad de los 80s se inició tímidamente la exportación de vinos, inicialmente a Latinoamérica y luego a Norteamérica. Con el paso de los años, particularmente desde la década de los noventa, se alcanzó una calidad posible para mercados europeos y luego, los sofisticados mercados de Asia.

Este contacto con el exterior dio paso a proyectos de innovación, como la plantación en 1982 por parte del enólogo Pablo Morandé, de 20 hectáreas de Chardonnay en el Valle de Casablanca, las cuales en una década se incrementaron a 700 hectáreas. Hasta los 70s, la viticultura se realizaba básicamente en el Valle Central; la incipiente producción de vinos en zonas frías, como Casablanca, Limarí, Leyda o al sur del Biobío (Mulchén y Traiguén) abrió un mundo de oportunidades para los enólogos formados en el siglo XXI.

En 1986, Alejandro Hernández organizó un nuevo Congreso de la OIV en Chile, el cual finalizó en Argentina, para permitir a los visitantes conocer aspectos de ambas vitiviniculturas. El discurso inaugural lo realizó el profesor Pszczolkowski, quien se vio obligado a darlo a conocer, el día anterior, al subsecretario de Agricultura Jaime de

la Sotta, debido a la censura que imponía el gobierno militar, ante cualquier discurso o declaración que se realizara a visitantes extranjeros y que lo emitiera alguien no perteneciente a su esfera. El discurso era una presentación técnica de las condiciones de la vitivinicultura chilena, neutro en lo político, por lo que no hubo objeciones. En Viña San Pedro-Molina se ofreció el almuerzo oficial. La delegación de la OIV se encontró con personeros y militares del régimen. Ambas delegaciones se detuvieron en forma distante, creando un tenso ambiente. El profesor Hernández relata que debió intervenir, señalándole particularmente a su presidente Mario Fregoni que en Chile gobernaban los militares. Con gran diplomacia, logró que ambas delegaciones se saludaran. Lo que sucedió después, y como terminó dicho encuentro es digno de relatarse ya que las copas de buen vino distendieron el ambiente, hicieron fluir las conversaciones y, en algunos casos, donde fueron más abundantes, dieron origen al abrazo entre los comensales, una muestra de enodiplomacia en acción.

La década de los 90s y principios del siglo XXI

La conquista de mercados implicó un constante viaje de los enólogos a diferentes ferias, lo que facilitó el contacto con sus pares y diversos otros actores del mundo vitivinícola, como también la visita a variados viñedos e instalaciones enológicas en dichos países. Los académicos viajaron a presentar trabajos a diversos congresos o fueron invitados como jurados en concursos de vinos, actividades siempre acompañadas de visitas técnicas a viñedos e instalaciones vitivinícolas. Dichas actividades permitieron descubrir un mundo ancho y ajeno, muy diferente al limitado nacional. El público objetivo cambió, se debían producir vinos aceptados por esos mercados o incluso por la peculiaridad de cada uno de ellos. El sentido de “el público tiene la razón” cambió radicalmente.

En la década de los 90s se produjeron hechos relevantes que apuntaron a la sofisticación en diferentes ámbitos. La democracia recuperada permitió la reinserción de Chile en el mundo comercial y cultural. Se reabrieron mercados otros se ampliaron. Hubo iniciativas gubernamentales relevantes que apuntaron a un mundo más *soft* (en todo tipo de expresiones culturales, artísticas, gastronómicas, turísticas, etcétera), como expresa el académico Pablo Lacoste, donde el vino jugaría un rol de liderazgo.

Alabrirse incipientemente los mercados extranjeros, particularmente los norteamericanos, donde los vinos se comercializan por variedad, el etiquetado se modernizó, privilegiándose la variedad por sobre nombres que copiaban a las DOs de Francia, tal como lo había impuesto el paradigma francés. Dada la predilección de los norteamericanos en cuanto a consumir vinos Chardonnay, estos comenzaron a valorarse en el mercado nacional, incrementándose la superficie de viñedos. Hubo interés por experimentar con viñedos de Sauvignon Blanc y no continuar envasando Sauvignon Vert como si fuese Sauvignon Blanc. En tintos aparecieron los Cabernet Sauvignon y los Merlot, aun cuando se desconocía que muchos de los “Merlot” eran Carmenère, variedad desconocida en el país.

En 1995 se desarrolló un importante evento en torno al vino, en el estacionamiento superior de mall Alto Las Condes, hoy ocupado por restaurantes. En él, el subsecretario de Relaciones Exteriores, Mariano Fernández, de gran cultura vitivinícola y amante del vino, pronunció un discurso que resultó emblemático. Señaló que una botella de

vino chileno etiquetada y degustada en una mesa extranjera, hablaba del país: “si Chile era capaz de producir vinos de calidad, significaba que su gente era capaz de producir muchas otras cosas buenas”. Sus palabras remecieron y calaron profundo en los enólogos chilenos, empresarios vitivinícolas y público asistente a la feria. Además, en dicha ocasión la ANIAE tuvo a su cargo la realización de cursos de cultura del vino, impartidos al público general asistente, al igual que talleres de evaluación sensorial.

Las palabras de Mariano Fernández crearon un vínculo con los enólogos. Se conversó el contrasentido que significaba que en las recepciones de las embajadas chilenas se sirviera vino español y no chileno, situación que a partir de esa fecha se modificó.

Se acordó realizar, por parte de la ANIAE, cursos de capacitación y cultura del vino, a los alumnos de la Academia Diplomática de Chile Andrés Bello. Fueron impartidos por un par de años, pero la sensación que quedó inicialmente en el directorio de la ANIAE fue más bien un desinterés por parte de los estudiantes. Sin embargo, actualmente este tipo de actividades se ha institucionalizado para los estudiantes de primer año, en los Ciclos de Diplomacia Cultural de la Academia, donde el vino es abordado como patrimonio chileno, dándose a conocer su producción, las distintas variedades y la presencia en los mercados internacionales.

Aun cuando las exportaciones mostraban una tendencia positiva a partir de 1990, la crisis vitivinícola persistía, de manera que la superficie de viñedos disminuyó a 53.000 ha en 1994. A partir de ese año comenzó a incrementarse, impulsada por los crecientes volúmenes de exportación, hasta sobrepasar las 140.000 ha destinadas a vino durante los diez primeros años del siglo XXI. Hoy se ha estabilizado en poco menos de esa cifra.

El año 1994 tuvo otros hitos importantes, como el nombramiento de Alejandro Hernández en la presidencia de la OIV, hasta 1997. De 1990 a 1997 puede considerarse como una época de oro para el vino chileno, con un crecimiento que solo fue detenido parcialmente por la crisis asiática de 1997.

A mediados de los noventa, se comenzaron a desarrollar las Rutas del Vino, centralizando el enoturismo, ofreciendo visitas, gastronomía y alojamiento, entre muchas otras actividades. Destacan la Ruta del Maipo y las de Casablanca, Colchagua, Curicó y Maule. Ellas han servido de ejemplo para otras zonas, como el Valle del Itata, Ruta del Vino del Desierto (Tarapacá) y la Araucanía. La Ruta del Vino de Colchagua, apoyada por el empresario y cofrade del Mérito Vitivinícola, Carlos Cardoen, con iniciativas como el tren del vino, el hotel de Santa Cruz, ferias del vino, el museo del vino, fiesta de la vendimia, apoyo a concursos de vino, como “Carmenère al Mundo” organizado por la ANIAE, la han llevado a un lugar destacado. Otras, como la Ruta de Curicó, también han organizado fiestas de la vendimia en Molina o Curicó, apoyadas por el empresario Miguel Torres.

Otros eventos en 1994, como actividades de la Cofradía del Mérito Vitivinícola (ideada por Alejandro Hernández, 30/12/93), honran al vino a la usanza de las culturas *soft* europeas, que reconocen en la vid y producción de vinos su rol de consolidación de culturas en la historia de la humanidad. Su primer presidente fue don Ruy Barbosa, agrónomo fundador de la ANIAE, decano de la Facultad de Ciencias Agrarias y luego

rector de la Universidad de Chile, ministro de Agricultura durante el gobierno de Jorge Alessandri (1958-1964) y fundador de la Academia de Ciencias Agronómicas, entre otras iniciativas. El ex presidente de la Cofradía, Pablo Morandé, señala que los Estatutos de la Cofradía definieron a la entidad como un ente que tiene como objetivo ser la unión espiritual de quienes aman y conocen el vino: su constitución y procesos evolutivos, sus virtudes y defectos. En conjunto, se considera un elemento positivo para la humanidad, que la Cofradía impulsa para que lo amen, respeten y enaltezcan. El camino que se señala para alcanzar estos fines comienza por velar por su autenticidad, calidad e imagen del producto. También dentro de sus fines están difundir en el ámbito profesional, los progresos que se registren en las ciencias y artes vitivinícolas. La Cofradía propende a incentivar un conocimiento mutuo entre sus integrantes y crear instancias de intercambio intelectual. Sus fundadores fueron ingenieros agrónomos enólogos acreedores del Premio al Mérito Vitivinícola, distinción máxima que la ANIAE otorga, anualmente, a uno de sus pares. La Cofradía distingue a Cofrades “Honorarios”, que son aquellos cuyos relevantes antecedentes, hubieren trascendido a la comunidad vitivinícola y los “Correspondientes”, aquellos que, habiendo alcanzado notoriedad por su conocimiento del vino, en cualquiera de sus aspectos, son invitados a formar parte de la Cofradía.

También en 1994, la PUC y la ANIAE, presidida por el profesor Pszczolkowski, organizaron el VI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Entre los invitados estaba el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot. Resultado de dicho congreso se produce la invención de la Carmenère (Pszczolkowski, 2004) y la proposición de transformarla en variedad emblemática de Chile, idea inicialmente resistida por empresarios del vino, muchos técnicos y algunos enólogos. Sin embargo, su relato fue acogido por el consumidor, y contribuyó a su conocimiento internacional la obra de Isabel Allende, quien utilizó el espíritu del relato en su libro *Retrato en sepia*, ambientándolo en el siglo XIX.

La PUC crea el Diplomado del Vino Chileno, dirigido inicialmente por Andre Beaujanot (1999-2000) luego, por Philippo Pszczolkowski (2001-2016) y actualmente por Consuelo Ceppi de Lecco. En este programa han participado, entre otros, profesionales del vino, miembros de departamentos comerciales de empresas vitivinícolas, periodistas *influencer* del vino como Ana María Barahona (directora revista *La CAV*), Eduardo Brethauer (director revista *Vitis*, editada entre 2005 y 2015, promotora de la cultura del vino en Chile), Mariana Martínez (fundadora y editora de Wine Independent Press-WiP) y Patricio Tapia (periodista de vinos, autor de la guía anual *Descorchados*), además de otros profesionales y personas interesadas en adquirir cultura del vino. Entre las iniciativas del diplomado estuvo el convenio con la academia diplomática, el cual permitió que futuros embajadores de Chile fuesen sus estudiantes, que luego organizaron eventos para promover el vino chileno en sus destinos.

Un embajador destacado fue Mariano Fernández, quien encabezó diversas embajadas chilenas, promoviendo activamente los vinos chilenos en particular los de Carmenère. Mariano Fernández, ex subsecretario de relaciones exteriores, ex canciller, miembro de la Cofradía del Mérito Vitivinícola, Premio Trayectoria Vitivinícola 2022 (ANIAE), es un culto amante del vino, que ha jugado un papel destacadísimo en cuanto a la enodiplomacia chilena.

La ex canciller Soledad Alvear también destaca en su gestión enodiplomática. Fue gestora de la política de acuerdos comerciales con diversas comunidades de países o países en particular, donde siempre el vino y el pisco han estado entre los acuerdos suscritos. Se señala respecto del acuerdo con la Unión Europea (UE) que, al inicio de las conversaciones, la delegación chilena esperaba la entrada de los negociadores europeos; después de los saludos formales se solicitó que tomaran asiento. Los negociadores europeos señalaron que, antes de sentarse a la mesa de negociaciones, la condición era que Chile respetara la existencia de las DOs reconocidas por la UE, particularmente Champagne (de uso exclusivo de Francia). Similar situación se dio al momento de incorporarse España a la UE. La delegación chilena accedió y el país tuvo doce años para adaptarse a la nueva condición.

¿Cuál fue la actitud española al acceder a la petición de los negociadores de la UE? Desarrollaron el concepto de cava en su DO para vinos espumantes, conociéndose hoy los espumantes españoles como cavas, similar a los franceses con Champagne. Hoy incluso hay cavas de mayor renombre que algunos Champagne. Similares desarrollos hicieron los italianos, con sus Proseccos, o alemanes con sus Sekts.

¿Cuál fue la actitud en Chile? Hubo una interesante oferta del empresario Miguel Torres de ceder su marca Estelado para utilizarla en los espumantes chilenos. El Estelado se elabora con vinos País (sin. Listán Prieto), uva adquiridas a pequeños productores del secano sur, con criterio de Comercio Justo (*Fair Trade*). Las negociaciones se dilataron y terminaron por desecharse. Años después se intentó retomarlas, pero ya Miguel Torres no estaba dispuesto a su generosa actitud inicial. El Estelado como producto atractivo ya había ganado su lugar en el mercado, incrementando anualmente sus volúmenes de ventas. El desencuentro determinó la reacción del entonces presidente de Vinos de Chile, Mario Pablo Silva, al proponer que los espumantes chilenos se llamarían simplemente “espumantes”.

El mayor contacto internacional de algunos profesores expertos en vinos ha permitido también sorprendernos, al igual como las duras críticas expresadas por Mario Fregoni y Denis Boubals en visita a Chile en febrero de 2000. Señalaron no entender cómo Chile, país que producía tan extraordinarios vinos, contaba con una población inculta respecto al producto. El mismo Fregoni, visitando con Pszczolkowski los viñedos de cabeza de Guarilhue-Ñuble, exclamó “estos viñedos deberían ser declarados patrimonio vitivinícola de la humanidad”.² No existe en Latinoamérica ningún viñedo con dicha categoría UNESCO. Fregoni consolidó su propuesta en un informe entregado a la comunidad vitivinícola chilena con la recomendación de formalizar la postulación a UNESCO. Lamentablemente, los referentes locales no fueron capaces de comprender el profundo significado de esta propuesta y el proyecto fue archivado durante dos décadas, aunque retomado por la academia.³ Durante el siglo XXI han existido contactos con

2 Relato recopilado en terreno. Refrendado en el estudio de Mario Fregoni “La Viticultura e l’Enologia del Cile”, noviembre 2000. *Quaderno/17*. Associazione Nazionale Città del Vino, Sienna, Italia.

3 Véanse en especial los textos de Gonzalo Rojas Aguilera “Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad”, (Rojas Aguilera, 2021), al igual que el de Philippo

Rodrigo Aravena, ex coordinador de la Comisión de Patrimonio Vitivinícola y ex Subdirector Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, con escasos resultados.

Entre las iniciativas de desarrollo del vino está la creación de la Escuela de Sommeliers de Chile, en el año 2021, dependiente de la Asociación Nacional de Sommeliers, una de las escuelas latinoamericanas más exigentes. En dos décadas, la institución generó espacios de encuentro entre especialistas de distintas disciplinas de cultura y apreciación de vinos; sus graduados superan los 140 sommeliers. La llegada a Chile de los sommeliers Héctor Vergara y Pascual Ibáñez en los 90s del siglo XX abrió las puertas a esta actividad relacionada con la gastronomía, parte de la cultura *soft*.

Hoy, se valoriza la diversidad en los vinos, gran característica inherente a ellos. Cada vez es más factible encontrar vinos producidos por múltiples variedades, o ensamblado de ellas, que se declaran con orgullo. El decreto 464 ha ampliado significativamente el número de variedades y sinonimias autorizadas para el uso de sus disposiciones. Raras variedades francesas, como Grosse Méridle (sin. Verdot) (Pszczolkowski *et al.*, 2018) caracterizan y personalizan a una empresa. Han aparecido los vinos de autor, donde enólogos formados por académicos de la G73 emprenden sus propios negocios. Se ha valorizado, en torno a 2010, a la variedad fundacional País (sin. Listán Prieto), producida en el secano sur interior, particularmente en el Valle del Itata, rescatando el legado histórico de la Conquista y Colonia española. El profesor Ricardo Merino y su discípulo Ignacio Serra de la Universidad de Concepción, han jugado un rol relevante en este desarrollo de la viticultura del secano sur, al igual que los investigadores del INIA, Arturo Lavín y Juan Pedro Sotomayor. Álvaro Peña, de la Universidad de Chile, ha desarrollado trabajos con el vino patrimonial Pintatani (Valle de Codpa), cuya base histórica ha sido rescatada por Castro *et al.* (2015). A su vez, denominaciones en desuso se valorizan, como la DO Asoleado (Lacoste *et al.*, 2016).

Muchos actores han influido en el cambio de la industria vitivinícola chilena, desarrollando enodiplomacia, tanto interna como externa, pero destacan los integrantes de la G73 como actores relevantes para el cambio del paradigma tecnológico. Podemos destacar a Adolfo del Pedregal, Arturo Lavín, Aurelio Montes, Edmundo Bordeu, Ernesto Juisan, Felipe de Solminihac, Klaus Schroeder, Juan Pedro Sotomayor, Ignacio Recabarren, María de la Luz Marín, María Elena Quezada, Mario Geisse, Pablo Morandé, Philippo Pszczolkowski, Rodrigo Feller, Sergio Correa y Vesna Rojic, entre otros, generación que marcó a la viticultura y enología chilena de los últimos cincuenta años.

Primera década del siglo XXI

El siglo XXI se caracteriza por una profundización del camino emprendido por los enólogos de la G73, con cambios relevantes desde su primera década. Discípulos de dicha generación hoy lideran, desarrollan y ejercen la profesión. Dada la globalización, la

Pszczolkowski, Gonzalo Rojas y Pablo Lacoste: “Viñas patrimoniales en Chile. La corriente principal” (Pszczolkowski *et al.*, 2022).

mayoría de ellos ha profundizado su contacto con la industria o academia extranjera. En su desempeño, han tenido que lidiar con el cambio climático, consolidando el desarrollo de nuevas regiones vitivinícolas de temperaturas templadas como la región del sur (Valle del Itata, Valle del Biobío y Valle del Malleco) y región austral (desde Cautín al sur, hasta Chile Chico-Aysén), a las cuales se suman áreas costeras como Limarí, Zapallar, Cartagena y Leyda.

Con excepción de parte del Valle del Itata y Valle del Biobío, su desarrollo se ha realizado basándose en variedades del paradigma francés. No obstante, un grupo significativo de enólogos del Itata han redescubierto el potencial de variedades y productos adscritos al paradigma hispano-criollo, con raíces patrimoniales que le confieren identidad peculiar, muy en línea con la recuperación y valorización de variedades patrimoniales de países como España, Italia, Francia, Grecia, Georgia, entre otros, buscando preservar diversidad varietal en los vinos y técnicas ancestrales de elaboración (tinajas, vinos naranjas, etc.) aspecto esencial del producto. En este sentido, destacan los vinos producidos en la Región de Coquimbo, de variedades utilizadas anteriormente solo para piscos, o desarrollo de la vitivinicultura en las regiones de Antofagasta y Tarapacá. En esta última, basados en la variedad criolla Tamarugal (Poblete *et al.*, 2017), que es sinonimia de Huevo de Gallo, conforme al VIVC,⁴ creándose la Ruta del Vino del Desierto. Relucen también vinos adscritos a la DO Asoleado en la Región del Maule (Lacoste *et al.*, 2016) y, en menor medida, la recuperación de vinos patrimoniales como el Pintatani (Codpa-Región de Arica y Parinacota) (Castro *et al.*, 2015). Este último grupo minoritario de enólogos ha encontrado cierta incompreensión de parte de algunos de sus colegas que aún mantienen criterios asociados al paradigma francés.

Fue relevante en enodiplomacia el decreto presidencial firmado por Michelle Bachelet, el 4 de septiembre de 2015 en Cousiño Macul, el cual establece esa fecha como Día Nacional del Vino Chileno, reconociendo su importancia histórica, aporte económico y cultural como bebida en Chile. Esa fecha se suma al 15 de mayo, Día Nacional del Pisco. El decreto contó con el impulso de 17 instituciones del rubro, como son la Asociación de Vinos de Chile, Cofradía al Mérito Vitivinícola de Chile, ANIAE, Asociación Nacional de Sommeliers de Chile, Les Toques Blanches, Círculo de Cronistas Gastronómicos, Corporación Chilena del Vino, Enoturismo Chile, MOVI, Ruta del Vino de Curicó, SNA, VIGNO, Asociación de Viticultores y Viñas de Casablanca, Asociación Gremial Vinos de Curicó y Maule, Ruta del Vino Valle del Maule, Viñas de Colchagua y Asociación Gremial Agrícola Central.

A las fechas conmemorativas anteriores se agrega el 10 de agosto, Día del Enólogo Chileno, iniciativa de la ANIAE (2022), conmemorando la fecha de titulación de su fundador, don Ruy Barbosa (1943), como ingeniero agrónomo por la Universidad de Chile. Otra fecha importante para los enólogos chilenos es el 24 de noviembre, donde se recuerda la consolidación de la Carmenère (Pszczolkowski, 2004) como variedad emblemática de Chile.

4 VIVC (Vitis International Variety Catalogue) Huevo de Gallo, sinonimia Tamarugal. En <https://www.vivc.de/index.php> (consultado 04/09/2023).

Conclusión

Incipientemente, desde mediados de la década de los ochentas y, con fuerza durante los años noventa del siglo XX, se produce un cambio de paradigma respecto del estatus que se le confiere al vino de parte de la academia, los profesionales, la industria y el Estado. En todos estos actores se observan acciones que adhieren al concepto de enodiplomacia ayudando al posicionamiento del vino chileno y su cultura. Ello se traduce en una inflexión en los criterios de manejos vitícolas y enológicos por parte de la industria chilena, en su comercialización y en el status que el Estado, la industria y la sociedad en general le confieren al vino. Diversos factores políticos, económicos, sociales y culturales lo explican, pudiéndose señalar:

1. El término del gobierno de Augusto Pinochet y el advenimiento de la democracia.
2. El subsiguiente dinamismo en la apertura de mercados externos para el vino chileno, inicialmente Latinoamérica, seguida de Norteamérica, Europa y Asia.
3. El desarrollo y ejercicio profesional en viticultura y enología de la llamada G73 correspondiente a ingenieros agrónomos que se titularon aproximadamente entre 1971 y 1974, continuando estudios académicos o perfeccionamientos en empresas vitivinícolas extranjeras. El contacto exterior permitió un cambio de paradigma en los enólogos, en cuanto a las técnicas y tecnologías necesarias para la producción de uvas y vinos aceptados por los mercados externos.
4. En el manejo de los viñedos se buscó maximizar producción y calidad y en la producción de vinos, se modernizaron criterios en cuanto a cosecha, transporte, recepción, molienda, tratamiento de mostos previo y durante su fermentación alcohólica, además de una significativa modernización de la infraestructura y técnicas de vinificación, conservación y guarda de los vinos.
5. Enólogos y académicos participaron en eventos comerciales (ferias, concursos de vinos) o académicos (congresos y seminarios) que potenciaron aún más el cambio de paradigma, incorporando en el desarrollo de su labor profesional una mirada comercial y de desarrollo de asociaciones o instituciones que favorecieran y apoyaran la labor comercial, al tiempo que prestigiaban al vino.
6. Los gobiernos democráticos definieron al vino como emblemático de Chile incorporándolo en todas las negociaciones de diversos tratados de libre comercio.
7. Instituciones empresariales, como la Asociación de Vinos de Chile, Corporación Chilena del Vino y, gremiales, como la ANIAE, Cofradía del Mérito Vitivinícola, Asociación Nacional de Sommeliers de Chile, diversas Rutas del Vino, Círculo de Cronistas Gastronómicos, MOVI y VIGNO, entre otras, contribuyeron a enaltecer y prestigiar al vino sumándose al esfuerzo país de definir al vino como producto emblemático.

La consolidación de los cambios señalados para los 90s del siglo XX se ha profundizado a partir de la primera década del siglo XXI, donde discípulos de la G73 los han ido

relevando en liderazgo, ejercicio y desarrollo profesional en viticultura y enología. En este grupo de profesionales se pueden distinguir dos vertientes:

1. Una dominante, correspondiente a aquellos que han consolidado las regiones tradicionales y, en algunos casos, desarrollado nuevas regiones vitivinícolas bajo los criterios de variedades pertenecientes al paradigma francés y,
2. Una minoritaria, correspondiente a aquellos que han redescubierto el potencial y oportunidad comercial que poseen las variedades y productos patrimoniales asociados al paradigma hispano-criollo, particularmente en el Valle del Itata y, en menor medida, en la Región de Coquimbo y Tarapacá. Fruto de ello se observa, por ejemplo, un tímido renacer orgulloso de productos asociados a la DO Asoleado.

Bibliografía

- Al Attrach, F.S. (2015). *Exportación del vino chileno. La estrategia de la Asociación Gremial Vinos – Chile A.G.* Tesis de magíster. Santiago, Universidad de Chile.
- Alvarado, R. (1981). *Chile tierra del vino*. Santiago, Banco del Trabajo.
- Bordeu, E. y Scarpa, J. (1998). *Análisis químico del vino*. Santiago, Universidad Católica de Chile.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). “Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013”. *Revista RIVAR* 2(6): 70-86.
- Castro, A.; León, A.; Cussen, F. y Lacoste, P. (2016a). “¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena”. *Idesia* 34(1): 77-83.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016000100009>
- Castro, A.; Pszczolkowski, P.; Mujica, F.; Lacoste, P.; Núñez, E.; Cofré, C.; Adunka, M.L. y Soto, N. (2016b). “El pajarete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido” *Idesia* 34(4): 85-99. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016005000020>
- Del Pozo, J. (1998). *Historia del vino chileno*. Santiago, Universitaria.
- Gil, G. y Pszczolkowski, P. (2007). *Viticultura, fundamentos para optimizar producción y calidad*. Santiago, Universidad Católica de Chile.
- Hernández, A. (1996). *Introducción al vino de Chile*. Madrid, VG.
- Jerković, M.; Skewes, J.; Duhart, C.; Mujica, F. y Lacoste, P. (2022). “Viñas patrimoniales y vinos naturales de Chile: el legado mestizo gótico-mapuche”. *Revista Austral de Ciencias Sociales* 42: 349-371. DOI <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2022.n42-19>
- Lacoste, P. (2021). “La variedad Uva País (Listán Prieto) en el Cono Sur: trayectoria histórica”. *Idesia* 39(2): 75-84. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292021000200075>

- _____. (2016). *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago, RIL.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Mujica, F.; Aguilera, P.; Adunka, M.L.; Núñez, E. y Cofré, C. (2015a). “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)”. *Idesia* 33(3): 97-108.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300014>
- Lacoste, P.; Mujica, F.; Briones, F. y Castro, A. (2015b). “El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”. *Idesia* 33(3): 87-96.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300013>
- Lacoste, P.; Castro, A.; Rendón, B.; Pszczolkowski, P.; Soto, N.; Adunka, M.L.; Jef, J.; Sal, A.; Cofré, C. y Núñez, E. (2016). “Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen”. *Idesia* 34(1): 85-99.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016000100010>
- Lacoste, P. y Negrín, J.A. y (2022). “El concepto de Enodiplomacia y su aplicación en los Estudios Internacionales”. *Revista Estudios Internacionales* 54(202): 107-125.
DOI <https://doi.org/10.5354/0719-3769.2022.66806>
- Le Blanc, M. (2000). *El vino chileno, una geografía óptima*. Santiago, Ocho Libros.
- Merino Araya, C. (2018). “Fortalecimiento de la imagen país mediante el uso de gastrodiplo-macia en la proyección exterior de Chile, a partir del caso peruano”. *Revista Chilena de Relaciones Internacionales* 22(1): 138-164.
- Núñez, E. (2016). “El paradigma europeo en la industria de vinos y licores de Chile: oportó, jerez y cognac hecho en la empresa Mitjans”. *Revista RIVAR* 3(9): 123-138.
- Poblete, I.; Vargas, D.; Lanino, M. y Zúñiga, A. (2017). “Caracterización ampelográfica de la cepa Tamarugal (*Vitis vinifera*), originaria de la región de Tarapacá, desierto de Atacama”. *Idesia* 35(4): 47-54.
- Pszczolkowski, P. (2004). “La invención del cv. Carménere (*Vitis Vinifera* L) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores”. *Revista Universum* 19(2): 150-165.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-23762004000200010>
- Pszczolkowski, P. y Ceppi de Lecco, C. (2011). *Manual de vinificación. Guía práctica para la elaboración de vinos*. Santiago, Universidad Católica de Chile.
- Pszczolkowski, P.; Boursiquot, J.M.; Roques, M.; Laucou, V. y Lacombe, T. (2018). “Verdot (Grosse Méridle). Una antigua y rara variedad francesa, patrimonio de la viticultura chilena”. *Revista RIVAR* 5(14): 149-161.
- Pszczolkowski, P.; Rojas Aguilera, G. y Lacoste, P. (2022). “Viñas patrimoniales en Chile. La corriente principal”. *Vinifera*. <https://www.editorial.vinifera.cl/ficha.php?cod=143> (consultado 30/08/2023).

- Rojas Aguilera, G. (2021). “Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad”. *Revista RIVAR* 8(22): 218-225. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4783>
- Rojas, M. (1950). *Manual de viticultura y vinificación*. Santiago, Imprenta i Encuadernación Barcelona.
- Ureta, F. y Pszczolkowski, P. (1999). *El vino nobleza de Chile*. Santiago, Kactus.