

Vino Tinto

Productos Chilenos

vendidos en Brasil

INTRODUCCIÓN

Chile ocupó el año 2009 el octavo lugar mundial en producción de vinos con 9.869.000 hectolitros, después de Italia, Francia, España, Estados Unidos, Argentina, China y Australia.

Sus principales destinos¹

En 2011 las exportaciones de vino embotellado tienen como principal destino a Estados Unidos, y el Reino Unido como segundo. Brasil alcanzó el cuarto lugar como destino, desplazando a Holanda.

Una gran parte de los brasileños tienen incorporada a su cultura el consumo de vino. En general, este consumo se da en convivencias sociales y familiares. El consumidor brasileño es exigente en todo lo que tiene que ver con consumo, y en el caso de los vinos no es diferente.

EL ESTUDIO

Con el objetivo de conocer el mercado, ODECU realiza investigaciones, estudios y pruebas técnicas en productos y servicios, los cuales son realizados en Chile o en otros países miembros de las asociaciones antes descritas, cuyos resultados son publicitados por medio de nuestra página en internet e a través de los medios que presenten interés en los temas estudiados.

En esta oportunidad, ODECU publicará el resultado de un estudio realizado por una asociación brasileña que es **PROTESTE – Associação Brasileira de Defesa do Consumidor**, que analizó diversas marcas de **VINOS TINTOS** comercializados en Brasil. El estudio analizó una muestra compuesta por 30 vinos siendo brasileños, europeos, y suramericanos, dentro los cuales había 8 marcas de vinos chilenos.

EL VINO Y LA SALUD

En el eje de los nuevos descubrimientos científicos, para alegría de sus fans, está la corroboración de los efectos benéficos que el consumo moderado de vinos aporta a la salud.

Las investigaciones revelan que una de las sustancias responsable por ese beneficio es de la familia de los polifenoles, el resveratrol, flavonoide de gran poder antioxidante. El pellejo de la uva tiene gran concentración de esa sustancia, la cual actúa como mecanismo de defensa contra las plagas, insectos y hongos. Como el pellejo está en la composición de vino, le traspa ese beneficio al producto, y con la acción del alcohol se genera la conservación de los polifenoles y su mejor absorción.

Una de sus principales funciones es inhibir el colesterol malo (LDL), evitando su penetración en los vasos sanguíneos y, consecuentemente, la formación de placas, que obstruyen las arterias y causan enfermedades vasculares, como ataques cardiacos y derrames.

¹Fuente: Corporación Chilena del Vino: http://www.ccv.cl/reportajes_datos.php?id_reportaje=218

Otra función importante de los efectos del consumo de vino es inhibir la acción de los radicales libres, que tienen efecto devastador en el proceso de envejecimiento del organismo, llevando a inúmeras enfermedades, principalmente el cáncer.

Además de otros beneficios, en cantidades moderadas, el vino tiene propiedades tónicas, sedativas, nutritivas y digestivas.

Atención

Como cualquier bebida alcohólica, el vino debe ser consumido moderadamente. El consumo que se aconseja es de una copa diaria para las mujeres y dos copas para los hombres, dando preferencia a su consumo en una de las comidas.

Sin embargo, existe una importante franja de la población que sufre de adicción alcohólica y corre un riesgo más grande de caer en el consumo excesivo. El consumo excesivo de vino es perjudicial, por contener alto grado alcohólico, en el alcohol etílico que presenta toxicidad en dosis elevadas.

TIPS IMPORTANTES ANTES DE COMPRAR UN VINO

1. El vino es un alimento y como todo alimento se echa a perder. Por lo tanto, aunque tenga validez indeterminada, su calidad solo es asegurada si es conservado de manera adecuada. Evite almacenar las botellas de pie. El corcho del vino permite el cambio controlado de oxígeno con el ambiente, para lo cual debe estar siempre húmedo. Si la botella permanece por mucho tiempo de pie, el corcho se reseca y el oxígeno entra más rápidamente en la botella, lo que resulta en la oxidación del producto.
2. Evalúe la botella antes de comprar, y no compre si está pegajosa, pues puede ser un indicativo de que el producto fue mal conservado o que el corcho dejó que una parte del vino saliera.
3. Evalúe el corcho, que debe estar en línea o un poco dentro de la boca de la botella. No compre si el corcho está saltado para fuera, pues esto indica que pudo haber ocurrido fermentación dentro de la botella, lo que no debe ocurrir.
4. El nivel del vino dentro de la botella en general es pasado el cuello.
5. Los vinos deben ser producidos con uvas *Vitis viníferas*, esta información se encuentra en su rotulado.
6. Verifique la utilización de aditivos. El dióxido de azufre que es un aditivo utilizado como conservante en el vino. También se usa adición de sorbato de potasio, prefiera los productos que no contengan este aditivo, pues indica que su producción obedeció los estándares de calidad adecuados.
7. Busque comprar vinos en locales que cuentan con un mínimo de experiencia en su manejo, posean una gran variedad de productos y con buena salida y reposición.
8. Precio alto no es sinónimo de calidad.

MUESTRA

La muestra de vinos chilenos estudiada está compuesta de los siguientes productos:

Marca	Denominación comercial	Uva	Origen	Cosecha
Casillero Del Diablo - Reserva	Vino tinto fino seco	Cabernet Sauvignon	Chile	2009
Concha y Toro – Reservado	Vino tinto fino semi seco	Cabernet Sauvignon	Chile - Valle Central	2010
Gato Negro	Vino tinto fino seco	Cabernet Sauvignon	Chile - Valle Central	2009
Luis Felipe Edwards	Vino tinto fino seco	Cabernet Sauvignon	Chile	2009
Morandé Pionero	Vino tinto fino seco	Carmenère	Chile - Valle del Maipo	2008
Santa Carolina – Reservado	Vino tinto fino semi seco	Cabernet Sauvignon	Chile - Valle Central	2010
Santa Helena – Reservado	Vino tinto fino seco	Cabernet Sauvignon	Chile - Valle Central	2010
Sunrise	Vino tinto fino seco	Cabernet Sauvignon	Chile	2009

RESULTADOS

1. ROTULADO

Se evaluó la existencia de las informaciones obligatorias y las que son importantes para el total y correcto esclarecimiento del consumidor. La gran mayoría de los rótulos tiene su información completa.

La muestra CASILLERO DEL DIABLO no informa sobre su conservación, información importante ya que se trata de un producto que no tiene plazo de vencimiento y para que el producto esté en las condiciones adecuadas para su consumo la forma de conservación del mismo es fundamental.

La muestra GATO NEGRO informa que el vino es seco y, conforme la medición en laboratorio, se trata en realidad de un vino semi seco, motivo por el cual, la muestra bajo su puntuación en el análisis del rotulado.

Informaciones evaluadas:

- Denominación de venta
- Cosecha
- Validez
- Fabricación
- Loteo
- Ausencia de Gluten
- Nombre y dirección del productor
- Nombre y dirección del importador
- Advertencia sobre el consumo de alcohol
- Advertencia sobre la edad mínima para el consumo del producto
- Registro del producto
- Nacionalidad del producto
- Lista de ingredientes
- Graduación alcohólica
- Modo de conservación

La legislación Chilena exige las siguientes menciones en el rotulado de bebidas alcohólicas: Especie del producto, graduación alcohólica, volumen y el nombre y domicilio del envasador y país de origen. Todo en español. Si el producto es importado debe contener el nombre y domicilio del importador y del distribuidor.² El estudio brasileño abarca más informaciones que las exigidas legalmente en Chile.

2. ANÁLISIS SENSORIAL

El análisis sensorial fue realizado con un panel compuesto por especialistas (*someliers*) y por consumidores.

Los vinos fueron servidos de manera randomizada y identificados por números.

En la opinión de los especialistas, el mejor vino resultó ser el GATO NEGRO, fue considerado un vino equilibrado, de aroma frutado y de sabor intenso y persistente.

En la opinión de los consumidores el mejor fue Luis Felipe Edwards.

3. ANÁLISIS DE LABORATORIO

3.1. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

El alcohol es uno de los principales elementos del vino. Ejerce una considerable influencia en su calidad, conservación y valor comercial. Fue realizada una medición de la graduación alcohólica, que expresa el volumen real de alcohol que un determinado vino posee. Esta graduación alcohólica aparece informada en los rótulos en %, volumen o °GL.

La legislación brasileña determina que el vino debe tener entre 8,6 y 14% de alcohol o 10 a 13° GL a 20° C.

La legislación Chilena determina que el vino debe tener un mínimo de 11,5.³

Todas las marcas analizadas están conformes lo que determina la legislación brasileña y no presentan diferencias significativas entre lo declarado y lo medido en relación a la graduación alcohólica. También están dentro de lo que determina la legislación Chilena.

3.2 ACIDEZ

La acidez desempeña un papel importante, no solo en el aroma y sabor de los vinos, sino también en su conservación. Los ácidos del vino pueden ser provenientes de las uvas, como el tartárico, el málico y el cítrico, o de la fermentación, como el succínico, el láctico y el acético. El ácido tartárico es más fuerte y resistente a la acción bacteriana, su concentración disminuye a medida que el volumen de alcohol aumenta. El ácido málico es fácilmente descompuesto por las bacterias, su concentración también disminuye a medida que avanza el proceso de vinificación, pudiendo llegar a cero. El ácido cítrico aparece en baja

² Manual de Bebidas Alcohólicas y Vinagres, Subdepartamento de Divulgación Técnica, SAG, 1999.

³ Artículo 30 del Decreto 78 de 1986.

concentración en la uvas y es totalmente fermentado en el proceso de vinificación. El ácido succínico se forma debido a la acción de levaduras durante la fermentación alcohólica. El ácido acético, al contrario de los otros, es volátil y por tanto inestable.

La acidez total es la suma de la acidez fija y de la acidez volátil. En un vino equilibrado la acidez debe estar comprendida entre 4,5 y 5,5 mg/L de ácido tartárico. La legislación brasileña establece el mínimo de 4,5g/L y el máximo de 7,5 g/L).

La acidez fija es compuesta por los ácidos tartárico, málico, cítrico, succínico y láctico. Es responsable por la conservación de los aromas, por darle cuerpo y frescura al vino y por ayudar a su envejecimiento.

La acidez volátil es compuesta por el ácido acético y su derivado el acetato de etilo. Este perjudica la calidad del vino, siendo un signo claro de mala conservación. La legislación brasileña establece un límite de 0,92 g/L (expresado en ácido acético).

La legislación Chilena determina un límite de 1,5 g/L, clasificando al vino que ultrapase ese valor como acetificado o enfermo⁴.

El estudio brasileño verificó la acidez volátil y la total.

Acidez Total: todos los productos variaron entre 4,9 y 5,4 gramos de ácido tartárico y fueron muy bien evaluados.

Acidez volátil: Se utilizó la siguiente escala de evaluación (expresada en g de ácido acético):

Evaluación	Acidez volátil (g/L)
A	0
B	0,76
C	0,86
D	0,96
E	1,06

Los productos analizados presentaron acidez volátil entre 0,37 y 0,62 g/L. Respetando así también la legislación Chilena.

⁴ Ítems 39 y 40 del Artículo 1 del Decreto 78 de 1986.

3.3 DIÓXIDO DE AZUFRE

La utilización racional del dióxido de azufre y/o sulfitos es fundamental para la conservación del vino, toda vez que el vino no se conserva solo y con el tiempo se transforma en vinagre. Estos compuestos ayudan a conservarlo por más tiempo y ayudan a mantener su sabor. La dosis adicionada debe ser bien calculada, pues en cantidades excesivas el vino adquiere olor y sabor desagradables, y en cantidades insuficientes el efecto conservante pierde su eficacia fácilmente.

En el vino, el dióxido de azufre es encontrado en dos formas: libre o combinado, su graduación es resultado de la suma de estas dos formas. La legislación brasileña reglamenta que ese valor no debe ultrapasar 350 mg/L. La legislación no reglamenta el dióxido de azufre libre, lo que es comprensible ya que no es constante y disminuye progresivamente con su oxidación.

La legislación Chilena determina el límite de 250mg/L de anhídrido sulfuroso total o 75mg/L de anhídrido sulfuroso al estado libre⁵. (Se denomina anhídrido sulfuroso o SO₂ al dióxido de azufre presente en el vino).

La legislación europea permite la adición de apenas 150mg/L de dióxido de azufre. Como esta cantidad es suficiente para conservar el producto, utilizamos la siguiente escala.

Evaluación	Dióxido de Azufre total (mg/L)
A	0
B	101
C	121
D	141
E	151

Las muestras variaron de 29 a 87 mg/L de dióxido de azufre total y fueron bien evaluadas. Las muestras también respetan los límites regulados en Chile.

⁵ Letra f) del Artículo 27 del Decreto 78 de 1986.

3.4. ÁCIDO SÓRBICO

El ácido sórbico empezó a ser utilizado como aditivo en productos alimenticios en la década de los 50, debido a sus propiedades fungicidas: actúa sobre las levaduras, impidiendo que se multipliquen y fermenten los azúcares. En el vino puede ser utilizado hasta el máximo de 200 mg/L. Entretanto, en dosis tan bajas, no presenta propiedades antimicrobianas, limitándose apenas a evitar la re-fermentación de los vinos.

La legislación Chilena determina el mismo límite de 200mg/L de ácido sórbico en su forma pura o de sus sales.⁶

Por ese motivo, para este análisis, se consideró innecesaria su utilización y la evaluación fue realizada de la siguiente forma:

Evaluación	Ácido Sórbico
A	Ausente
E	Presente
Eliminada	Más de 200 mg/L

Ninguno de los productos evaluados presento ácido sórbico en su composición.

3.5. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

La fermentación maloláctica es responsable por la transformación del ácido málico en ácido láctico y dióxido de carbono, a través de la acción de las bacterias lácticas. Conforme a las condiciones del medio y al linaje de la bacteria utilizada, otros sustratos como los azúcares residuales, el glicerol y los ácidos tartárico y cítricos pueden ser transformados, liberando compuestos secundarios. Este tipo de fermentación es siempre necesaria en los vinos tintos, pues proporciona estabilidad biológica, disminuye la acidez y aporta suavidad y equilibrio, además de contribuir a la mantención de la complejidad aromática de los mismos. También contribuye a la calidad de las cosechas vitícolas, toda vez que disminuye el exceso de acidez de los vinos de cosechas de mala calidad.

La fermentación maloláctica es una etapa determinante de la calidad del vino, por este motivo los vinos fueron evaluados de la siguiente manera:

Evaluación	Fermentación Maloláctica
A	Completa
C	Incompleta

Ninguno de los vinos evaluados presentó fermentación maloláctica incompleta.

⁶ Letra e) del Artículo 27 del Decreto 78 de 1986.

3.6 AZÚCARES

El tenor de azúcar define la clasificación del vino:

- Vino Seco – Máximo 5 g/L
- Vino Semi Seco – Máximo 20 g/L y mínimo 5,1 g/L
- Vino Dulce – Mínimo 20,1 g/L

En el análisis de laboratorio solo una muestra, GATO NEGRO, presentó discrepancia entre el tenor de azúcar medido y su denominación. Esta muestra se denomina SECO y presenta 6,5 g/L de azúcar, tenor característico del vino SEMI SECO. Este no es una falta grave, pero sí una falta en su rotulación, razón por la cual la muestra bajó su puntuación en el análisis del rotulado. La denominación está equivocada también bajo la Legislación Chilena.

La legislación Chilena determina los siguientes límites:⁷

- Vino Seco – Máximo 4 g/L
- Vino Semi Seco – Máximo 12 g/L
- Vino Dulce – Mínimo 45 g/L

3.7. TOTAL DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO

Para el cálculo del total de los análisis de laboratorio se utilizaron los siguientes valores:

- Acidez volátil – 20%
- Dióxido de azufre total – 20%
- Dióxido de azufre libre – 20%
- Ácido sórbico – 20%
- Fermentación maloláctica – 20%

4. PRECIOS

Los precios fueron recolectados en noviembre de 2011 en 23 locales comerciales de Santiago.

5. EVALUACIÓN GLOBAL

Para el cálculo de la evaluación global se consideró:

- Rotulado: 10%
- Análisis laboratorio:40%
- Análisis sensorial:50%

⁷ Artículo 7º Decreto 464 de 1994.

6. CONCLUSIÓN

Sobre el Rotulado:

En general, todas las muestras cumplen con lo determinado legalmente para ese tema, apenas la chilena **Casillero del Diablo** no ofrece información de cómo conservar el vino, lo que es muy importante dado que el vino no tiene validez determinada, sin embargo su buena conservación es fundamental para no alterar sus características o degradarse.

Sobre el Análisis Sensorial:

En el análisis sensorial, para los vinos chilenos, los especialistas clasificaron mejor a **Gato Negro**. A los consumidores les agradó más **Luis Felipe Edwards**.

En el análisis global, el mejor colocado para los especialistas fue el argentino **Nieto Senetiner** y para los consumidores el chileno **Luis Felipe Edwards**.

Sobre la Acidez:

Casi todas las muestras fueron bien evaluadas, la única muestra que presentó acidez un poco elevada es el argentino **Finca Flichman**.

Sobre el Anhídrido Sulfuroso (dióxido de azufre):

Basándose en el límite europeo de 150 mg/L, (en Chile es 250mg/L y en Brasil es 300mg/L), ninguna muestra ultrapasó ese límite y apenas la muestra italiana **Bolla** llegó más próximo del límite.

Sobre el Ácido Sórbico:

Apenas una muestra presentó este fungicida en su composición, es la muestra brasileña **Marcus James** presentó, sin embargo dentro de lo establecido en aquel país.

Sobre la Fermentación Maloláctica:

Apenas la muestra argentina **Nieto Senetiner** presentó fermentación maloláctica incompleta, lo que no influyó en su nota en el análisis sensorial.

Sobre la Concentración de Azúcares:

Es esta la que define la clasificación del tipo de vino entre seco, semi seco y dulce. En este parámetro la única muestra que se clasifica en un tipo que no corresponde a su concentración de azúcar es el chileno **Gato Negro**, que se denomina como seco y su concentración de 6.5g/L de glucosa lo clasifica como semi seco.

Proteste en sus estudios, base a la suma de los puntos alcanzados por las muestras en cada uno de los parámetros y base a su precio, determina:

 **La mejor del estudio:** Con 84 Puntos: **Grao Vasco:** Con buenos resultados en los análisis y apreciado por los consumidores

✓ **Elección acertada:** En esta categoría hay dos muestras:

✓ Con 81 puntos: **Santa Carolina Reservado:** Buena calidad y fue bien evaluado por los especialistas.

✓ Con 78 puntos: **Luis Felipe Edwards:** Rotulado completo y optima relación calidad x precio.