

VINOS DEL SUR



Boletín del Centro de Extensión Vitivinícola del Sur

Número 4

Abril-Junio 2019



Editorial

Un seguimiento constante a los vinos del secano interior.

Artículos

- Control Fitosanitario en vitivinicultura.
- Oxidación química del vino.

Nuestras Noticias

- SAG instruye sobre nueva normativa para producción vitivinícola.
- Talleres de limpieza de bodegas recorrieron 3 regiones.
- Viñedo de cepa Pinot Noir destaca en Teodoro Schmidt.
- Cevdelsur en segundo encuentro de Centros de extensionismo tecnológico.

Un seguimiento constante a los vinos del secano interior

Marta Alfaro Valenzuela

Subdirectora Nacional de Investigación y Desarrollo
INIA Dirección Nacional



Pese a ser una de las zonas productoras de uva y vinos más antigua de Latinoamérica, los valles del secano interior perdieron su competitividad durante el último siglo, debido al surgimiento de nuevos valles vitivinícolas, más cercanos al desarrollo económico de Santiago, con nuevas variedades y tendencias de producción.

Pensando en cómo revertir esta situación y considerando que en estos valles existen cepas únicas, como Cinsault, Carignan, País y Moscatel de Alejandría, que pueden darle una característica diferenciadora a los vinos del secano interior, hace tres años nació

el Centro de Extensión Vitivinícola del Sur (CEV del Sur), una relación virtuosa entre el INIA, la Universidad de Concepción y UC Davis Chile, que busca entregar soluciones a los viñateros de esta importante franja

agroclimática que va desde Cauquenes en la Región del Maule, hasta Malleco en la Región de la Araucanía.

El INIA ha estado desde sus orígenes vinculado al área vitivinícola del secano, principalmente a través del Centro Experimental Cauquenes, el que desde 1927 actuaba como centro neurálgico del desarrollo de la vitivinicultura del secano. Así, famosos fueron en los años 50 la generación de vinos dulces llamados “asoleados” tintos y blancos, y la mistela que aún sobrevive. De la década del 60 heredamos los vinos de mesa como el Terciopelo y el Cabernet Sauvignon. En la década del 70 se produjo el Cognac Cauquenes,

A principios de la década pasada, el INIA retomó los trabajos en el área vitivinícola, por una parte dirigiendo sus acciones hacia el rescate de las cepas patrimoniales y apostando a la diversificación de productos derivados de cepas con arraigada tradición entre vitivinicultores del secano

y en los 80 aparecieron los vinos varietales donde destacaron cepas como el Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc y Gewürztraminer, todos ellos más de una década antes de que comenzara el boom vitivinícola nacional en los 90.

A principios de la década pasada, el INIA retomó los trabajos en el área vitivinícola, por una parte dirigiendo sus acciones hacia el rescate de las cepas patrimoniales y apostando a la diversificación de productos derivados de cepas con arraigada tradición entre vitivinicultores del secano, como País, Cinsault y Garnacha y por otra, implementando los nuevos

conocimientos que se obtuvieron desde áreas como la fitopatología, la fertilidad de suelo o la agricultura de precisión, y que van en pos de mejorar el manejo de los viñedos tradicionales. Importante también son las prácticas destinadas

al mejoramiento del funcionamiento tecnológico de las bodegas, que fueron abordadas por diferentes proyectos. Adicionalmente, INIA ha sido pionero en expandir la zona de producción vitivinícola tradicional, aprovechando nuevas condiciones de clima heredadas del calentamiento global, habiendo producido Kaokén, el vino más austral del país en la región de Aysén.

Estamos hechos de historias, dice Eduardo Galeano, periodista y escritor uruguayo y esa historia es la que desde INIA queremos aportar a través del CEV del Sur para contribuir al desarrollo sostenible del sector vitivinícola.

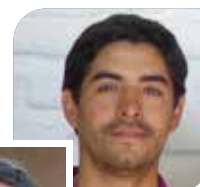
El control fitosanitario en Vitivinicultura

Clave para no perder calidad de fruta y vino por la acción de enfermedades

Un programa fitosanitario en el viñedo es fundamental para mantener controladas aquellas plagas y enfermedades perjudiciales para la calidad de la fruta y para la planta. El programa lleva consigo 1) prácticas de monitoreo, 2) épocas de control y 3) formas de mantener registros adecuados. Todas estas actividades favorecerán un control fitosanitario efectivo en el viñedo.

Mauricio González

Enólogo Extensionista Senior
Centro de Extensión Vitivinícola del Sur



María Paz Santibáñez A.

Apoyo Metodológico en Extensión
Centro de Extensión Vitivinícola del Sur



Palabras clave

Patógeno

Individuo que causa alguna enfermedad.

Infección

Invasión de microorganismos para reproducirse en el organismo infectado, en este caso la vid.

Programa fitosanitario

Programa de trabajo de monitoreo, control y registro, para el control de enfermedades y plagas.

Canopia

Conjunto de hojas y ramas de viñedos.

Infestación

Invasión de un organismo vivo por agentes parásitos externos o internos.

Dosificación

Dilución del producto en un volumen de agua a ser aplicado por hectárea, de acuerdo a la dosis recomendada.

Planta hospedera

Aquella planta que puede albergar a un organismo en su interior o exterior.

Control fitosanitario

Aplicación de productos comerciales para el control de plagas y enfermedades.

Inoculación

En términos biológicos es el ingreso de un organismo dentro de otro donde se reproducirá y crecerá.

Las **plagas** son todos aquellos insectos perjudiciales para la viticultura. Son vectores de enfermedades, pueden ser parásitos o acarrear parásitos, inyectan o depositan sustancias tóxicas, además de dañar alimentos, telas, madera, papel y causar molestia por su presencia. Sin embargo, existen insectos que pueden ser benéficos, al ser productores de sustancias comerciales, como por ejemplo miel y sus derivados, o contribuyen a eliminar desperdicios orgánicos, mejorar la aireación de suelo y enriquecerlo. También pueden contribuir a la ciencia y servir de alimento para otros animales. Las **enfermedades**, por otro lado, son alteraciones fisiológicas, producidas por la acción de agentes bióticos (con vida) o abióticos (sin vida). Las plagas y enfermedades más importantes en un viñedo se indican en la Tabla 1.

Tabla 1. Plagas y enfermedades más importantes en la vid.

Plagas más importantes	Enfermedades más importantes
• Falsa araña roja de la vid (<i>Brevipalpus chilensis</i>)	• Botritis (<i>Botrytis cinerea</i>)
• Burrito de la vid (<i>Naupactus xantographus</i>)	• Mildiu (<i>Plasmopora viticola</i>)
• Polilla de la vid (<i>Lobesia botrana</i>)	• Oidio (<i>Uncinula necator</i>)
• Nematodos (<i>Xiphinema spp</i> , <i>Moloidogines spp</i>)	• Pudrición ácida (Complejo bacterias / Hongos)
• Chanchitoblanco (<i>Pseudococcus spp</i>)	• Antracnosis (<i>Elsinoe ampelina</i>)
• Chaqueta amarilla (<i>Vespa germanica</i>)	• Fomopsis (<i>Phomopsis obscurans</i>)
	• Enfermedad de la madera (Complejo hongos)

¿Por qué ocurren las enfermedades o las plagas?

Para que ocurra una enfermedad o una plaga se necesita que tres factores básicos estén presentes e interactúen: 1) la presencia de un hospedero susceptible, ya sea un cultivo o planta en particular, 2) la presencia del agente causal virulento, ya sea un insecto o microorganismo causante de una enfermedad, y 3) condiciones climáticas favorables para el desarrollo de la plaga o enfermedad (Figura 1).

Es necesario que estos tres factores se presenten para causar algún problema en el viñedo. Por ejemplo, para que ocurra pudrición de racimos por Botritis, debe haber una alta humedad relativa (factor climático), el viñedo debe estar cercano a madurez, con uva con alto nivel de azúcar y acidez (cultivo susceptible) y la presencia del patógeno, en este caso el hongo, en el viñedo. La unión de estos tres factores causa la enfermedad.

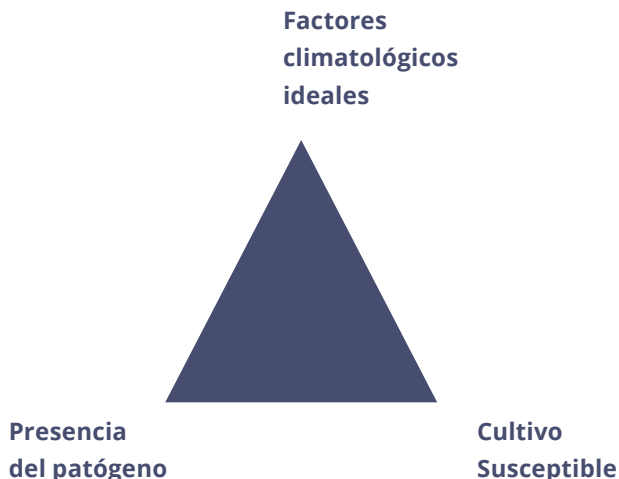


Figura 1. Triángulo interacción enfermedades/plagas

Monitoreo: clave para un manejo efectivo de plagas y enfermedades

Para efectuar un manejo fitosanitario efectivo es importante mantener un monitoreo constante de nuestro viñedo, observando cualquier síntoma que pueda ser producto de la presencia de algún tipo de plaga o enfermedad (Figura 2).

El registro de lo observado permite determinar el tipo de control a realizar, a la vez de poder identificar sectores más susceptibles, para tener un control más exhaustivo en futuras temporadas. Debe contabilizar el número de plantas infectadas o infestadas en al menos el 2% del cuartel o sector de viñedos. Registre el viñedo monitoreado, la variedad, el estado fenológico y el sector donde se hicieron las observaciones, en una ficha de registro como la de la Tabla 2.



Figura 2. Actividad de monitoreo en el viñedo (Fuente: Mauricio González, CEVS)

Tabla 2. Ficha de registro de monitoreo de plagas y enfermedades en el viñedo (Fuente: elaboración propia CEVS)

Monitoreo de plagas y enfermedades				Fecha				
				Encargado				
Viñedo	Variedad	Estado Fenológico	Hilera	Sector	# plantas contadas	plantas infectadas	% infección o infestación (#plantas infectadas /# plantas contadas x 100)	Tipo de daño y sospecha de causa

¿Cuáles son los tipos de control fitosanitario?

Los tipos de control son:

1. Control Químico: Es aquel control en base a la utilización de productos de síntesis química. Debido a la necesidad de manipulación de estos elementos es fundamental leer muy bien las etiquetas para una correcta dosificación.

2. Control cultural: Es aquel trabajo realizado en el viñedo de forma mecánica o manual, para mejorar la condición de ventilación e iluminación de la canopia. Tiene como objetivo generar un ambiente hostil para la plaga o la enfermedad y evitar su desarrollo. Por ejemplo, la ventilación es clave para el control de enfermedades fungosas, por lo que labores como el deshoje y el clareo de racimos montados uno sobre otro se hacen relevantes.

3. Control biológico: Corresponde al uso de enemigos naturales y microorganismos que dificultan el desarrollo de una plaga y/o una enfermedad. Por ejemplo, para controlar falsa arañita roja de la vid se puede recurrir a la inoculación del ácaro *Amblyseius fructicolus*.

4. Control legal: Es aquel programa fitosanitario diseñado y regulado por el gobierno. Para nuestros viñedos, la Lobesia botrana tiene este tipo de control, donde el SAG indica el momento donde debemos aplicar los productos según un listado determinado por la misma institución.

Los diferentes tipos de control se complementan entre sí. Considerando el triángulo de interacción de plagas y enfermedades antes mencionado, el primer paso es generar ambientes hostiles a su desarrollo con un correcto manejo cultural (manejo follaje/canopia). Luego, se debe favorecer el desarrollo de enemigos naturales, evitando el abuso de productos químicos que limiten su existencia. Finalmente, se suma un correcto uso de control químico.

Es importante considerar que el control debe hacerse cuando la plaga y/o enfermedad estén generando un daño significativo que resulte en una merma económica.

¿Cómo diseñar un programa fitosanitario para el viñedo?

Cada temporada debe contar con un plan de trabajo. Para esto considere: **1)** las plagas y enfermedades más importantes de la vid y cuándo estas pueden ocasionar un daño económico que requiera control, y **2)** la experiencia de la temporada anterior en los distintos sectores del viñedo, según el registro de

monitoreo. El siguiente calendario fenológico indica cuándo podría ser necesario controlar plagas y enfermedades clave de los viñedos, y así evitar daños significativos.

Recuerde: el monitoreo es fundamental para una correcta decisión de control.

Figura 3. Calendario de control de plagas y enfermedades más importantes en los distintos estados fenológicos de la vid (Fuente: Elaboración propia Cevdelsur con imágenes de <https://www.larioja.org>).



Oxidación química del vino

Claves para evitar el deterioro del vino y favorecer su calidad

La oxidación del vino es un proceso que ocurre inevitablemente en su elaboración y guarda. Sin embargo, en condiciones controladas, otorga al vino características favorables. Factores internos y externos influyen en este proceso, por lo que la forma en que se almacena el vino resulta clave para generar un medio que evite su deterioro.

Irina Díaz-Gálvez

Ingeniero Agrónomo Enólogo. MSc. Horticultura
Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)



Palabras clave

Fenoles

Compuestos químicos del vino que determinan sus características organolépticas (o sensoriales), como color, sabor y aromas, y también en algunas de las propiedades químicas beneficiosas para la salud en un consumo moderado (capacidad antioxidante).

Radicales libres

Moléculas altamente reactivas que oxidan el vino.

Mitigar

Atenuar efectos negativos.

¿Qué es la oxidación del vino?

La oxidación del vino es una reacción química de sus componentes con el oxígeno, y que ocurre durante la elaboración y la guarda del vino. Según el grado de oxidación que ocurra, puede haber cambios en sus características sensoriales que son deseables para el vino o puede haber un deterioro que limita su preservación y condiciona su estabilidad química y organoléptica.

Los efectos de una oxidación indeseable

La oxidación de los componentes del vino, principalmente fenoles, se traduce en cambios de color, aroma y sabor.

Estos cambios son más evidentes en vinos blancos. Los efectos de una oxidación indeseable se traducen en aromas y notas químicas particulares, como aromas dulces, a miel y/o cocido, olor a barniz o solvente. El color se torna amarillo pardo, y se genera un desequilibrio gustativo en el sabor, con un aumento en el amargor, astringencia y acidez del vino.

En la Figura 1 se ilustran comparativamente estos cambios (lado derecho).



Figura 1. Cambios generados en un vino blanco producto de la oxidación química (Fuente imagen: CEVS).

Lo que debemos considerar para evitar una oxidación excesiva

Existen dos tipos de oxidación: la oxidación microbiológica, que ocurre por la acción de microorganismos, y la **oxidación química**, que ocurre por las reacciones químicas de componentes del vino, como los fenoles, con radicales libres.

La depende de factores internos y externos al vino, que se conjugan en su medio de almacenamiento (Figura 2). Estos factores afectan el proceso oxidativo actuando por sí solos y también de manera conjunta.

El cómo actúa cada uno de estos factores y la manera de aminorar sus efectos negativos se describen en el Cuadro 1.

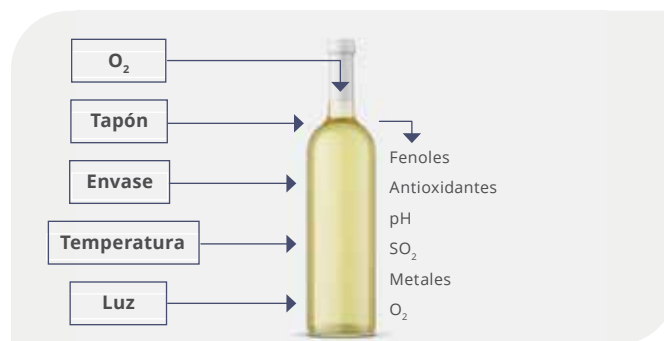


Figura 2. Factores que inciden la oxidación química, aquellos internos como externos (Fuente imagen: CEVS)

Cuadro 1. Factores que influyen en el deterioro oxidativo de los vinos.

Factores	Cómo influye en la oxidación	Medida de mitigación
Internos del vino		
Composición de fenoles	Participan en la oxidación al reaccionar con radicales libres, lo que genera cambios en color, aroma y sabor	Aplique antioxidantes como anhídrido sulfuroso o glutatión, que reaccionan con los radicales libres evitando que oxiden los fenoles del vino. El glutatión es un antioxidante de origen natural y ha comenzado a utilizarse como complemento del anhídrido sulfuroso. La dosis máxima permitida por Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) es de 20 mg/L.
pH	Limita la velocidad de reacción de oxidación	El pH del vino se encuentra entre 3 y 4 , nivel al cual el proceso de oxidación es lento, más aún si aplica antioxidantes. A pH altos, sobre 4, cambia el estado químico de los fenoles siendo más susceptibles a la oxidación.
Concentración de anhídrido sulfuroso	Evita la oxidación química y microbiológica al reaccionar con el peróxido de hidrógeno presente en el vino evitando que este genere radicales libres que oxidarán las moléculas del vino	Aplique dosis de sulfuroso de acuerdo al estilo de vino elaborado, al final de la fermentación y al momento de embotellar.
Iones metálicos	Aceleran las reacciones de oxidación. Estos catalizadores (aceleradores) están presentes en todos los vinos y su efecto es independiente de su concentración. Aceleran la generación de radicales libres que oxidarán cualquier molécula del vino, preferentemente fenoles	Aplique antioxidantes y almacene el vino en condiciones adecuadas. Nunca guarde el vino en contenedores fabricados con cobre o fierro.
Externos del vino		
Exposición a la luz	Acelera las reacciones de oxidación , pues cataliza la formación de radicales libres que oxidarán los fenoles del vino cambiando el color, aroma y sabor.	No vinifique en envases transparentes ; la luz hará que el vino se deteriore antes de estar terminado. Almacene los vinos en oscuridad , sobre todos aquellos que envase en botellas transparentes, como es el caso de algunos rosados o blancos.
Temperatura de almacenamiento mayor a 25°C	Acelera las reacciones de oxidación	Almacene vinos en temperaturas inferiores a 25°C , idealmente entre un rango de 15 a 20°C
Oxígeno que ingresa a través del tapón	Puede generar radicales libres que oxidan los fenoles del vino y otras moléculas	Utilice tapones con baja tasa de transferencia de oxígeno lo que se verifica en la ficha técnica del producto , como por ejemplo aquellos de corcho natural de buena calidad. Almacene las botellas acostadas , para que el vino embeba el tapón evitando que ingrese oxígeno a través de sus poros (Figura 3).

Importante

Trabaje con mostos sanos pues si se comienza la fermentación con mostos que ya se han oxidado será muy difícil corregir los defectos de color, sabor y aroma generados por oxidación.

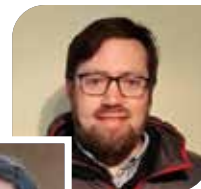
Normativa para el negocio del vino

Inicio de actividades y fiscalizaciones SAG

Al iniciar un negocio de producción elaboración o compra y venta de bebidas alcohólicas, debemos estar atentos a las diferentes normativas y regulaciones que están vigentes sobre estas materias, para operar de manera adecuada y sin problemas legales tributarios ni administrativos.

Gustavo Martínez

Enólogo Extensionista Senior
Centro de Extensión Vitivinícola del Sur



María Paz Santibáñez A.

Apoyo Metodológico en Extensión
Centro de Extensión Vitivinícola del Sur



Palabras clave

Persona natural

Es todo individuo de la especie humana, cualquiera sea su edad, sexo, estirpe o condición.

Persona jurídica

Es un ente ficticio, capaz de ejercer derechos y de contraer obligaciones, además de contraer obligaciones civiles y de ser representada judicial y extrajudicialmente.

Factura electrónica

Es un documento tributario generado electrónicamente, que reemplaza al documento físico, el cual tiene idéntico valor legal y su emisión debe ser autorizada previamente por el SII.

Al elaborar vinos y hacer de esta actividad un negocio, se debe realizar una serie de trámites fundamentales que respaldan su actividad ante cualquier inspección o fiscalización del SAG. A continuación, describiremos estos trámites:



1. Hacer inicio de Actividades, con el correspondiente giro comercial -código 110200 de "elaboración de vinos"- en el Servicio de Impuestos Internos (SII) correspondiente a su comuna.



2. Informar al SAG del inicio de actividades. La normativa establece que "toda persona natural o jurídica que produzca, envase, comercialice, importe o exporte alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas debe, como primer trámite, informar al SAG sobre su inicio de actividades". Con este trámite, el productor pasa a formar parte del "Registro de productores, envasadores, comercializadores, importadores y exportadores de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas, mostos y vinagres" y obtiene un documento que certifica dicho registro. Esta inscripción

debe realizarse dentro de los primeros 30 días, contados desde de la fecha de presentación de la declaración jurada de inicio de actividades ante el SII. El trámite tiene un costo de 0,14 UTM, y el certificado se entrega de manera inmediata y es de duración indefinida, aunque se debe dar aviso al SAG de cualquier cambio en la razón social o la dirección.



3. Establecer facturación electrónica. Hoy en día los elaboradores de vinos están obligados a ser facturadores electrónicos. Para esto, se debe comprar un certificado digital a las empresas emisoras autorizadas. Con este certificado se instala un software en su computador que permite hacer todos los tramites del SII, tales como facturas y guías de despachos, a través de la página web del SII en internet (<http://homer.sii.cl/>).



4. Abrir un Libro de Vendimia y un Libro de Existencias.

Dado el inicio de actividades en el SII y el registro en el SAG, se deberá comprar un libro foliado al que se llamará Libro de Vendimia, donde se deberá llevar registro de todos los ingresos de uvas para procesar en la bodega -con información de fecha, origen, kilos y variedad de las uvas- y los rendimientos en litros de cada uno de los ingresos.

La información del Libro de Vendimia será usada como base para la **Declaración de Cosecha en el SAG**, la cual que se debe hacer **hasta el 31 de Mayo de cada año**. Esta declaración, que puede ser realizada digitalmente, puede ser corregida entre el 1 y el 30 de junio de cada año, en caso de mermas o diferencias producidas durante el periodo.

Por otra parte, se deberá tener otro registro similar denominado **Libro de Existencias**, en el cual se debe llevar por escrito un registro de todas las ventas y compras, así como las mermas de productos afectos a la ley de alcoholes 18.455.



5. **Documentación complementaria.** Otros documentos que pueden ser solicitados por el SAG -y que debiesen existir en papel en las bodegas como respaldo de la información y de las existencias físicas en la bodega- son:

- **Certificados de Origen y registros de visitas de la Empresa Certificadora** a la bodega. Estos documentos de certificación de origen se deben gestionar **antes del 31 de julio de cada año**.

- **Respaldos de la inscripción de bebidas alcohólicas**, que cada elaborador debe hacer en la oficina sectorial del SAG, indicando Naturaleza del Producto, Nombre de Fantasía, Componentes, Grado Alcohólico y Origen o Procedencia. En este trámite, puede agregar copia de las etiquetas de los productos que se comercialicen y así tener inmediatamente la aprobación de estas.

Recuerde

El apego a la normativa para la elaboración de vinos le ayudará a operar su negocio de manera ordenada, evitando problemas legales tributarios y/o administrativos.

Tabla 1. Ejemplo libro de vendimia

Fecha	Kg	Variedad	Origen	N° de guía

Tabla 2. Ejemplo libro de existencias

Fecha	Ingreso	Factura	Egreso	Factura	Saldo	Observaciones

¿Qué inspección a mi bodega puede realizar el SAG?

Las inspecciones a las que están sujetas las bodegas elaboradoras por parte del SAG, básicamente constan de dos partes:

1) Revisión de la documentación

- Inscripción en los registros SAG (inicio de actividades)
- Libros de existencias y libro de vendimias
- Guías de despacho y facturas de vinos y uvas
- Certificados D.O., registros de visitas certificadoras
- Declaraciones (cosecha y existencia)
- Inscripción de bebidas alcohólicas
- Etiquetado de productos

2) Revisión física de la bodega:

- Verificación de aforo y numeración de vasijas
- Revisión de presencia de sustancias ajenas a la producción (sacarina, colorantes, alcohol, azúcar, etc.)
- Comprobación de la existencia física real de los productos contenidos en las vasijas y la documentación de respaldo.

Productores del Cevdelsur brillaron en Catad'Or Ancestral Wine Awards 2019: 23 medallas de oro y plata



Una destacada participación tuvieron nuestros productores en la segunda versión del Catad'Or Ancestral Wine Awards, prestigioso concurso de vinos campesinos, cuya premiación se realizó el 7 de enero en el Teatro Municipal de Chillán.

Entre los premiados con medalla de oro, Categoría Vino Campesino, destacaron la Viña Entre Valle de Ránquil (con dos productos: Entre Valle Brut Cinsault y Entre Valle Brut Moscatel de Alejandría 2014), Viña Santa Ximena de Florida (Borde Sur Cinsault 2018), Viña El Quillay de Portezuelo (Cinsault 2018), Viña San Roke de San Rosendo (Tricauc Malbec-Pais 2017), Viña Sol de Los Mayos de Florida (Roble Viejo Pais 2018), Viña Altos del Valle de Portezuelo (Late Harvest Moscatel de Alejandría 2014) y Viña Santa Carla de Portezuelo (Emilio Cinsault 2018). En Categoría Pequeñas Producciones, obtuvo medalla de oro Viña Lomas de Llahuén de Portezuelo (Cinsaul del Cerro 2017).

En tanto, obtuvieron medalla de plata, categoría Vino Campesino, la Viña Santa Carla de Portezuelo (Moscatel de Alejandría 2018 y Cabernet Sauvignon 2018), Viña Carrasco Cifuentes de Ránquil (Don Goyo Brut), Nobles Viñedos de Quillón (Alin Brut Moscatel de Alejandría 2017 y Dulce Misterio Cosecha Tardía Moscatel de Alejandría), Centinelas del Itata de Ránquil (Brutall Moscatel de Alejandría 2017), Viña Santa Ximena de Florida (Borde Sur Rosé Cinsault 2018) y Viña Castellón de Ránquil (Paso el León Chasselas 2018). En categoría Pequeñas Producciones, se llevaron medalla de plata la Viña De Neira de Ránquil (Bandido Neira Moscatel de Alejandría 2016 y Bandido Neira Cinsault 2016), Viña Jardua de Chillán (Reinicio País 2017 y Reinicio Cinsault 2017), Viña Lomas de Llahuén de Portezuelo (Remolienda Carignan 2016) y Bodega Kütralkura de Malleco (Kütralkura Chardonnay 2018).

¡Felicitaciones!



Director regional de Corfo en Ñuble se reúne con gerente del Cevdelsur

Una reunión informativa sostuvo el 6 de febrero, Susan Aguilera Olate, gerente del Centro de Extensión Vitivinícola del Sur, con Daniel Sepúlveda, director regional de Corfo en Ñuble. En la ocasión, fueron presentados los principales lineamientos que motivan el trabajo del Cevdelsur, centrado en el apoyo a los productores viníferos de los valles del sur de Chile. El Centro es un proyecto encabezado por UC Davis Chile y cuenta con el apoyo de Corfo.

Cevdelsur en Segundo Encuentro de Centros de Extensionismo Tecnológico

El Centro de Extensión Vitivinícola del Sur (Cevdelsur), dijo presente en el Segundo Encuentro Nacional de Centros de Extensionismo Tecnológico (CET), realizado el pasado 7 de diciembre en la Universidad de Talca.

En la ocasión, autoridades y representantes de Corfo, Sercotec, BancoEstado e integrantes de los CET, destacaron la importancia y resultados de estos mecanismos de innovación productiva distribuidos a lo largo del país, que entregan asistencia y acompañamiento a pequeñas y medianas empresas.

Especialmente destacado fue el trabajo de vinculación con el BancoEstado, el cual ha permitido a 80 pymes asesoradas por los Centros de Extensionismo apoyados por Corfo, acceder a financiamiento en condiciones mejoradas.



Viñedos de cepa Pinot Noir destacan en Teodoro Schmidt



Un intenso recorrido por viñedos de la comuna de Teodoro Schmidt, Provincia de Cautín, (Región de La Araucanía) cumplieron profesionales del Cevdelsur durante el mes de febrero.

El trabajo en terreno permitió observar la adaptabilidad y calidad de la cepa Pinot Noir en esta parte de Chile. Destacaron visitas a viñas de los sectores de Nomellanguí, Huincullican y Nohualhue, de los productores Nelson Huentecura, José Huenchuman y Felamir Tenorio, respectivamente.

Talleres de limpieza de bodegas recorrieron tres regiones

Profesionales del Cevdelsur encabezaron las jornadas de capacitación correspondientes a los talleres "Limpieza en Bodegas de Vinos: Higiene, sanitización y esterilización", los cuales se realizaron en las regiones de Maule, Ñuble y Biobío.

Las jornadas se realizaron el 8 de marzo en la Viña Gran Hidalgo, comuna de Cauquenes; el 12 de marzo en la Viña Puerta del Itata en Ñipas, comuna de Ránquil y el 15 de marzo en la Viña Doña Luisa, en la comuna de Nacimiento.

SAG instruye sobre nueva normativa para producción de vinos

Equipos profesionales del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y del Centro de Extensión Vitivinícola del Sur, encabezaron el 28 de enero último, una jornada de capacitación en nueva normativa vigente para la producción de vinos. Asistieron al encuentro representantes de viñas de Guarilhue, cooperativa Covincen, Coparras, Viña Errazuriz Domínguez, INIA y UdeC.

Servicios Centro de Extensión Vitivinícola del Sur

Con profesionales especializados en el territorio y el respaldo técnico de la Universidad de Concepción (UdeC), Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y UC Davis Chile.



Evaluación técnica

- ◆ Evaluación de viñedo
.....
- ◆ Evaluación de proceso enológico
.....
- ◆ Evaluación de la cadena de comercialización y marketing



Asistencia especializada

- ◆ Manejo del viñedo
.....
- ◆ Manejo enológico
.....
- ◆ Tratamiento de riles y manejo ambiental
.....
- ◆ Selección y adquisición de equipos



Difusión tecnológica

- ◆ Seminarios
.....
- ◆ Coloquios
.....
- ◆ Talleres
.....
- ◆ Visitas técnicas nacionales e internacionales
.....
- ◆ Sitios web con documentos para descargar videos gratuitos