

Documento Base: Países-Chile

Sección: Historia

1. **¿Quién introdujo las primeras cepas en Chile?**
Francisco de Carabantes, un sacerdote español que las trajo desde Perú.
2. **¿Qué se descubrió en Curicó que fue relevante para la viticultura?**
Cepas silvestres de uva negra moscatel, lo que indicaba que las condiciones climáticas eran favorables para el cultivo de vid.
3. **¿Quién fue el primer vinicultor de Chile?**
Francisco de Aguirre, quien plantó vides en su finca de Copiapó y realizó la primera vendimia en 1551.
4. **¿Quién introdujo las primeras cepas francesas en Chile?**
Silvestre Ochagavía, quien lo hizo en 1851 en su viña de Talagante.
5. **¿Qué impacto tuvieron los enólogos europeos en la viticultura chilena a fines del siglo XIX?**
Contribuyeron al desarrollo de la viticultura, permitiendo un crecimiento significativo en la superficie de viñedos.
6. **¿Cuántas hectáreas de viñedos había en Chile a fines del siglo XIX?**
Había aproximadamente 40,000 hectáreas.
7. **¿Cuántas hectáreas de viñedos había en Chile en 1938?**
La superficie había aumentado a más de 100,000 hectáreas.
8. **¿Qué efectos tuvo la Ley de Alcoholes en la viticultura chilena?**
Restringió nuevas plantaciones de cepas, afectando el crecimiento de la industria vitivinícola.
9. **¿Cómo afectó la Segunda Guerra Mundial a la viticultura chilena?**
La guerra dificultó la importación de maquinaria necesaria para la producción de vino.
10. **¿Cuándo comenzó a mejorar la situación de la viticultura chilena?**
A partir de 1974, con la derogación de la Ley de Alcoholes y la apertura económica del país.
11. **¿Qué hizo Miguel Torres para modernizar la producción de vino en Chile?**
Introdujo tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés, transformando los métodos de producción.
12. **¿Cuándo comenzaron a posicionarse los vinos chilenos en el mercado internacional?**
En los años 90, con exportaciones a mercados como Gran Bretaña, Estados Unidos y Alemania.
13. **¿Cuánto alcanzaron las exportaciones de vino chileno en 2006?**
Alcanzaron un valor total de mil millones de dólares.
14. **¿De dónde trajo Francisco de Carabantes las primeras cepas que introdujo en Chile?**
Desde Perú, las introdujo en la ciudad-puerto de Talcahuano.
15. **¿Qué dedujeron los primeros colonizadores al encontrar cepas silvestres de uva negra moscatel en Curicó?**
Que las condiciones climáticas de Chile eran favorables para el cultivo de vides.

16. **¿Qué logro importante se le atribuye a Francisco de Aguirre en el desarrollo de la viticultura chilena?**
Realizó la primera vendimia en Chile en su finca de Copiapó en 1551.
 17. **¿Qué viña fue la primera en Chile en recibir cepas francesas?**
La viña de Silvestre Ochagavía en Talagante.
 18. **¿Qué variedades de uvas francesas se introdujeron en Chile a mediados del siglo XIX?**
Se introdujeron variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, y otras.
 19. **¿Por qué fue importante la introducción de cepas francesas en Chile en el siglo XIX?**
Marcó el inicio de la transición de las cepas españolas a las variedades francesas, que son la base de la viticultura chilena moderna.
 20. **¿Cuál fue el rol de las familias adineradas chilenas en la expansión de la viticultura en el siglo XIX?**
Inspiradas por los modelos franceses, introdujeron técnicas y cepas desde Europa.
 21. **¿Cómo afectó la bonanza económica de Chile en el siglo XIX a la viticultura?**
Permitió que los empresarios chilenos invirtieran en la importación de cepas francesas y modernización de viñedos.
 22. **¿Qué fue lo que permitió que Chile no sufriera el impacto de la plaga de filoxera que devastó viñedos en Europa?**
El aislamiento geográfico de Chile impidió la llegada de la plaga de filoxera.
 23. **¿Qué rol jugó la apertura económica de Chile en los años 80 para la viticultura?**
Impulsó una revolución en la producción de vino y facilitó la modernización del sector.
 24. **¿Qué tipo de tanques introdujo Miguel Torres en la viticultura chilena en los años 80?**
Introdujo tanques de acero inoxidable.
 25. **¿Qué efecto tuvo el uso de barricas de roble francés en la viticultura chilena?**
Mejóro la calidad del envejecimiento de los vinos, aportando nuevas características a los productos chilenos.
-

Documento Base: Paises-Chile

Sección: Viticultura

1. **¿Qué sistemas de conducción se utilizan en los viñedos chilenos?**
Los principales sistemas de conducción son la espaldera con cordón apitonado (67%), el bazo o gobelet (19%), y la pérgola o parrón (10.4%).
2. **¿Qué porcentaje de la superficie vitícola chilena está bajo riego?**
El 76% de la superficie de los viñedos chilenos está bajo riego.
3. **¿Cuáles son los principales métodos de riego utilizados en Chile?**
Los métodos de riego incluyen tendido, riego por surco y riego por goteo.
4. **¿Qué densidad de plantación es común en los viñedos de Chile?**
La densidad de plantación varía entre 1,500 y 7,000 plantas por hectárea.

5. **¿Qué variedad de uva española se adaptó rápidamente al suelo chileno?**
La variedad conocida como País o Misión se adaptó rápidamente y aún representa un 13.6% de la superficie de variedades plantadas.
 6. **¿Qué porcentaje de la superficie de variedades plantadas en Chile corresponde a la cepa País?**
La cepa País representa el 13.6% de la superficie de variedades plantadas.
 7. **¿Qué tipos de suelos predominan en Chile?**
Los suelos de Chile varían según la región y tienen influencias geológicas, climáticas y volcánicas. Incluyen suelos aluviales, volcánicos, residuales y depósitos glaciales.
 8. **¿Qué tipos de plagas afectan a los viñedos en Chile?**
Las plagas más comunes incluyen la arañita roja (*Brevipalpus chilensis*), el coleóptero llamado burrito (*Naupactus Xanthographus*), nemátodos como *Meloidogine* y *Xiphinema*, y el insecto *Margarodes vitis*.
 9. **¿Qué hongo es común en los viñedos chilenos?**
El oídio es el hongo más común en los viñedos chilenos.
 10. **¿Por qué Chile ha evitado la plaga de filoxera?**
Gracias a su aislamiento geográfico, Chile ha evitado la plaga de filoxera que ha afectado a otras regiones vinícolas del mundo.
 11. **¿Qué características climáticas permiten que la viticultura orgánica sea viable en Chile?**
El clima mediterráneo, con veranos cálidos e inviernos lluviosos, junto con el aislamiento geográfico, facilitan la viticultura orgánica.
 12. **¿Qué porcentaje de la superficie de los viñedos chilenos corresponde a cepajes tintos?**
El 76% de la superficie vitícola chilena está dedicada a cepajes tintos.
 13. **¿Qué porcentaje de la superficie de los viñedos chilenos está destinada a cepajes blancos?**
El 24% de la superficie vitícola chilena está dedicada a cepajes blancos.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Clima

1. **¿Qué aislamiento geográfico caracteriza a Chile?**
Chile está aislado geográficamente por el desierto de Atacama al norte, la cordillera de los Andes al este, el océano Pacífico al oeste, y los hielos de la Patagonia al sur.
2. **¿Cuál es la relevancia del desierto de Atacama para el clima chileno?**
El desierto de Atacama es uno de los lugares más secos del planeta, con precipitaciones extremadamente bajas, lo que influye en el clima del norte de Chile.
3. **¿Cómo influye la cordillera de los Andes en el clima de Chile?**
La cordillera de los Andes, con una altura media de 4,000 metros, regula la temperatura y actúa como barrera natural, influyendo en el clima de los valles chilenos.

4. **¿Cuál es la influencia del océano Pacífico en el clima de Chile?**
El océano Pacífico aporta frescura y regula las temperaturas en las zonas costeras, creando un clima moderado que es favorable para la viticultura.
 5. **¿Cómo impactan los hielos de la Patagonia en el clima de Chile?**
Los hielos de la Patagonia, ubicados en el sur, contribuyen a la creación de un clima frío y húmedo en esa región, limitando la viticultura a las zonas más protegidas.
 6. **¿Qué contribuyen los accidentes geográficos de Chile al desarrollo del viñedo?**
Los accidentes geográficos crean diversas condiciones climáticas, lo que permite que Chile tenga una gran variedad de microclimas adecuados para el cultivo de vides.
 7. **¿Cómo influye la corriente marítima de Humboldt en el clima de Chile?**
La corriente marítima de Humboldt enfría las zonas costeras, aportando frescura y favoreciendo la maduración lenta de las uvas en esas áreas.
 8. **¿Cómo se benefician los viñedos ubicados en las zonas costeras de Chile?**
Los viñedos en las zonas costeras se benefician de la frescura aportada por la corriente de Humboldt y la niebla matutina, lo que contribuye a la producción de vinos elegantes y con alta acidez natural.
 9. **¿Qué efecto tienen los vientos provenientes de los Andes sobre los viñedos?**
Los vientos fríos que descienden desde los Andes ayudan a regular las temperaturas en los valles vitícolas, contribuyendo a una maduración más pausada y una acidez equilibrada en las uvas.
 10. **¿Qué características climáticas permiten a Chile ser un país único en el mundo del vino?**
La combinación del desierto de Atacama, la cordillera de los Andes, el océano Pacífico y los hielos de la Patagonia proporciona a Chile una diversidad de climas que no se encuentra en ningún otro país vitivinícola.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Denominación Geográfica

1. **¿Qué objetivo tienen las clasificaciones geográficas adicionales en Chile?**
Las clasificaciones geográficas adicionales buscan complementar el sistema de Denominación de Origen de Chile, brindando información sobre la elevación, suelo y características climáticas de los territorios.
2. **¿Cuáles son las tres principales clasificaciones geográficas adicionales en Chile?**
Las tres principales clasificaciones geográficas adicionales son: **Andes**, **Costa**, y **Entre Cordilleras**.
3. **¿Qué territorio comprende la clasificación Andes?**
La clasificación **Andes** abarca los territorios cercanos a la cordillera de los Andes, caracterizados por su suelo sedimentario y brisas frescas que descienden de la montaña.
4. **¿Qué beneficios climáticos ofrece la cordillera de los Andes a los viñedos?**
La cordillera de los Andes ofrece frescura y control de temperatura, lo que permite una

maduración pausada de las uvas, conservando una excelente acidez natural y equilibrio en los vinos.

5. **¿Qué influencia tiene la corriente de Humboldt en los viñedos de la zona costera?**
En la zona **Costa**, la corriente de Humboldt genera un clima fresco, permitiendo una lenta maduración de las uvas, lo que da como resultado vinos con alta acidez y complejidad mineral.
 6. **¿Qué características presentan los vinos producidos en la clasificación Costa?**
Los vinos de la clasificación **Costa** se caracterizan por su frescura, elegancia y alta acidez natural, debido a la influencia de la corriente marítima y la niebla matutina.
 7. **¿Qué área geográfica comprende la clasificación Entre Cordilleras?**
La clasificación **Entre Cordilleras** incluye la depresión central entre la cordillera de los Andes y la cordillera de la Costa, un área con alta radiación solar y noches frías.
 8. **¿Qué tipo de clima predomina en la zona Entre Cordilleras?**
En la zona **Entre Cordilleras** predomina un clima mediterráneo, con días cálidos y noches frescas, lo que permite una maduración equilibrada de las uvas y la producción de vinos tintos profundos.
 9. **¿Qué importancia tiene la clasificación de las tres zonas geográficas (Andes, Costa, Entre Cordilleras) para el sistema vitivinícola chileno?**
Estas clasificaciones geográficas permiten educar a productores, consumidores y educadores sobre la diversidad de terroirs en Chile, lo que resalta la singularidad de los vinos chilenos en el mercado internacional.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Variedades de uvas

1. **¿Cuáles son las variedades de uvas tintas permitidas en Chile?**
Uvas comunes: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Carménère, Cinsault, Malbec, Merlot, País, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah.
Otras permitidas: Mourvèdre, Grenache, Marselan, Zinfandel, Barbera, Sangiovese.
2. **¿Cuáles son las variedades de uvas blancas permitidas en Chile?**
Uvas comunes: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier, Moscatel de Alejandría.
Otras permitidas: Moscatel Amarillo, Pedro Jiménez, Albariño, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Fiano, Marsanne, Roussanne, Trebbiano, Palomino, Verdejo.
3. **¿Para qué se utilizan principalmente las variedades blancas Moscateles y Pedro Jiménez en Chile?**
Las variedades Moscateles y Pedro Jiménez se utilizan principalmente para la producción de **pisco**, un destilado de vino producido exclusivamente en el norte de Chile.
4. **¿Qué cepa fue redescubierta en Chile tras ser casi extinta en Europa?**
La cepa **Carménère** fue redescubierta en Chile después de estar casi extinta en Europa.

Documento Base: Países-Chile

Sección: Métodos de vinificación

1. **¿Qué proceso se realiza tras la cosecha de las uvas en la vinificación?**
Tras la cosecha de las uvas, se realiza el **despalillado**, que consiste en separar las uvas del racimo.
2. **¿En qué difiere el proceso de vinificación entre vinos blancos y tintos?**
En la vinificación de vinos blancos, después del estrujado, se realiza el prensado para extraer el mosto. En los vinos tintos, el proceso sigue con la **maceración** y **fermentación**.
3. **¿Qué papel juegan las barricas de madera en la vinificación?**
Los vinos que se envejecen pasan a barricas de madera para desarrollar sus características, mientras que los vinos sin envejecimiento se estabilizan antes de ser embotellados.

Documento Base: Países-Chile

Sección: Regiones / Sub-regiones

1. **¿Cuáles son las principales sub-regiones vitícolas de la región de Atacama?**
Las sub-regiones vitícolas de Atacama son **Copiapó** y **Huasco**.
2. **¿Qué sub-regiones vitícolas pertenecen a la región de Coquimbo?**
Las sub-regiones de Coquimbo son **Elqui**, **Limarí** y **Choapa**.
3. **¿Qué sub-regiones componen la región vitícola de Aconcagua?**
La región de Aconcagua incluye las sub-regiones de **Aconcagua**, **Casablanca**, **San Antonio** y **Marga-Marga**.
4. **¿Qué valles conforman la región vitícola del Valle Central?**
La región del Valle Central comprende los valles de **Maipo**, **Rapel** (incluyendo **Cachapoal** y **Colchagua**), **Curicó** y **Maule**.
5. **¿Cuáles son las sub-regiones vitícolas del sur de Chile?**
Las sub-regiones del sur son **Itata**, **Biobío** y **Malleco**.
6. **¿Qué sub-regiones forman parte de la región Austral?**
La región Austral incluye las sub-regiones de **Cautín** y **Osorno**.

Documento Base: Países-Chile

Sección: Geología

1. **¿Qué factores influyen en el desarrollo de los suelos en Chile?**
Los suelos en Chile están influenciados por factores geológicos, geomorfológicos, climáticos y la actividad volcánica.

2. **¿Cómo afecta la actividad volcánica a los suelos en Chile?**
La actividad volcánica ha generado depósitos de cenizas volcánicas, llamados **Loess**, que han contribuido a la formación de suelos fértiles para la viticultura.
 3. **¿Qué tipo de suelos predominan en la cordillera de la Costa?**
En la cordillera de la Costa predominan los **suelos residuales** provenientes de la meteorización de rocas ígneas y metamórficas, así como suelos de cenizas volcánicas llamados **trumao**.
 4. **¿Qué tipo de suelos son comunes en la depresión intermedia de Chile?**
Los suelos comunes en la depresión intermedia son de origen glaciar, fluvio-glacial y aluvial, que son jóvenes y de menor desarrollo.
 5. **¿Cuáles son los principales tipos de suelos presentes en Chile para la viticultura?**
Los principales tipos de suelos incluyen suelos del desierto, suelos de serranías áridas y semiáridas, suelos graníticos de la costa y suelos aluviales del Valle Central.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Topografía

1. **¿Qué define el relieve de la zona central de Chile?**
El relieve de la zona central de Chile está definido por la **cordillera de los Andes** y la **cordillera de la Costa**, que crean una planicie litoral y una planicie central.
 2. **¿Qué es el límite de plantación de viñas en Chile según la topografía?**
El límite de plantación en Chile es de **1,000 metros sobre el nivel del mar** en los Andes y **600 metros sobre el nivel del mar** en la cordillera de la Costa.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Composición de suelos

1. **¿Qué relación existe entre la topografía de Chile y la composición de sus suelos?**
La topografía montañosa de Chile, con fuertes pendientes entre los Andes y el océano Pacífico, genera suelos con poco desarrollo en sus perfiles, considerados jóvenes en su evolución.
 2. **¿Qué son los suelos residuales en Chile?**
Los **suelos residuales** provienen de la meteorización de rocas ígneas y metamórficas, y son comunes en la cordillera de la Costa.
 3. **¿Qué tipo de suelos dominan en la depresión intermedia de Chile?**
Los suelos aluviales y fluvio-glaciales dominan en la depresión intermedia, una de las zonas más utilizadas para la viticultura.
-

Documento Base: Países-Chile

Sección: Vinos que produce la región

1. **¿En qué tipo de vino se especializa Chile?**

Chile se especializa principalmente en la producción de vinos tintos, especialmente variedades de **burdeos** como Cabernet Sauvignon, Merlot y Carménère.

2. **¿Qué características definen los vinos tintos de Chile?**

Los vinos tintos de Chile se caracterizan por su elegancia, estructura y buena acidez natural, resaltando las cualidades del terroir chileno.

3. **¿Qué vinos blancos se destacan en Chile?**

Los vinos blancos de Chile, como el Chardonnay y Sauvignon Blanc, ofrecen una excelente relación calidad-precio y destacan por su frescura y acidez.

Documento Base: Países-Chile

Sección: Normas, reglamentos y reglamentos de vinificación

1. **¿Qué ley regula la producción y comercialización de alcoholes en Chile?**

La Ley Número 18.455 regula la producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.

2. **¿Qué decreto establece las normas para la zonificación vitícola en Chile?**

El Decreto No. 464 de 1986 establece las normas para la zonificación vitícola y su utilización.

3. **¿Qué resolución regula el Sistema Nacional de Autorización de Terceros en Chile?**

La Resolución Exenta No. 529 de 2012 regula el Sistema Nacional de Autorización de Terceros.

Documento Base: Países-Chile

Sección: Subregiones

¿Cuáles son las regiones vitivinícolas de Chile y sus subregiones?

- **Atacama:**

Copiapó, Huasco

- **Coquimbo:**

Elqui, Limarí, Choapa

- **Aconcagua:**

Aconcagua, Casablanca, San Antonio, Marga-Marga

- **Valle Central:**

Maipo, Rapel, Cachapoal, Colchagua, Curicó, Maule

- **Sur:**

Itata, Biobío, Malleco

- **Austral:**

Cautín, Osorno