

Biblioteca BCCH

663.2 / B213



1143 / C1

VINOS DE CHILE (CHILEAN
WINES)

VINOS DE CHILE

(CHILEAN WINES)

GERENCIA DE
FOMENTO DE

EXPORTACIONES

663.2

B213

C. 1

3

BANCO CENTRAL DE CHILE

1143



663.2

663.2
B213
c.1

BIBLIOTECA DEL BANCO CENTRAL
DE CHILE



Tipos de Vinos

Según lo atestiguan los descubridores españoles, el cultivo de la vid en Chile se confunde con los orígenes mismos de este país.

Alrededor del año 1550, en base a vides traídas por los conquistadores españoles desde la península ibérica, Chile se presenta como un productor de vinos en América Latina.

Gracias al espíritu progresista de los hijos de esta pródiga tierra, con el objeto de mejorar la calidad de los vinos chilenos, a mediados del siglo XIX se introducen al país cepajes franceses y es de esta forma como Chile en el año 1850 figura como país exportador de vinos de reconocida calidad.

A la fecha Chile ocupa el décimo primer lugar, en lo que a volumen se refiere, como productor de vinos en el mundo.

According to the Spanish discoverers, the farming of the grape vine in Chile is closely linked with the origin of this country.

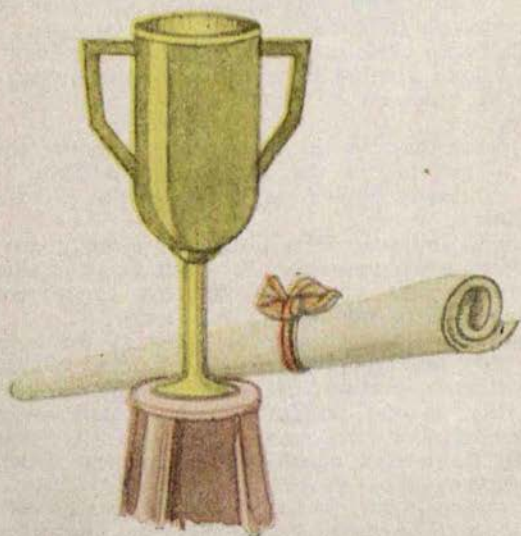
Around the year 1550, Chile was already considered a wine producer in South America, due to the grape vines the Spanish conquerors brought from the Iberian Peninsula.

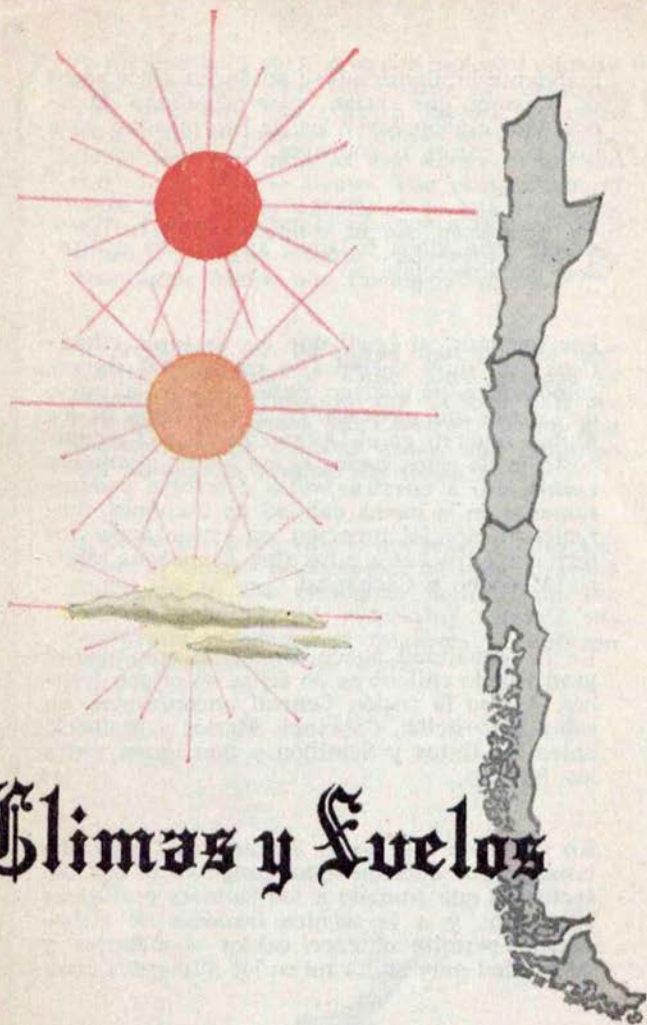
Because of the progressive spirit of the sons of this prodigal land, in the middle of the nineteenth century, in order to improve the quality of the wines, French stumps were introduced in the country, and in the year 1850 Chile was considered a country which exported wines of well known quality.

At present Chile holds the eleventh place, with respect to quantity, among the wine producing countries of the world.

In innumerables torneos mundiales, el vino chileno ha merecido distinciones que lo ubican como uno de los mejores y es así como en el año 1855, en la exposición de Liverpool fueron premiados con Medalla de Oro; en el año 1882, en la Exposición de Burdeos obtuvieron en conjunto, Diploma de Honor y en particular, Medalla de Oro; en el año 1889, en la Exposición de París, su fama quedó consagrada al obtener Gran Premio y Medallas de Oro. Además los vinos chilenos han obtenido grandes galardones en la Exposición Panamericana de Buffalo, donde ganaron tres Medallas de Oro y veinticuatro Medallas de Plata, en las Exposiciones de Chicago, de Río de Janeiro, de Guatemala y de Moscú.

At numerous world tournaments, Chilean wine has earned awards that have placed it among the best, and thus, in the year 1855 at the Liverpool Exhibit, it won the Gold Medal; in the year 1882, at the Burdeos Exhibit they obtained as a whole the Honor Diploma, and by themselves a Gold Medal; in the year 1889, at the Paris Exhibit its fame was established by winning the Grand Price and Gold Medals, also the Chilean wines have obtained great awards at the Panamerican Exhibit in Buffalo, where they won three Gold Medals and twenty four Silver Medals, at the Chicago, Rio de Janeiro, Guatemala and Moscow Exhibits.





Climas y Suelos

Clima, suelo, cepajes, técnica y el esfuerzo de sus hijos, son los factores que armoniosamente han concurrido en Chile para favorecer la vegetación de la vid, la maduración de sus frutos y la obtención de caldos de óptima calidad.

La posición geográfica imprime al país una diversidad de climas que permiten obtener una gama completa de vinos; así el clima luminoso, seco y cálido del norte proporciona vinos dulces y secos, llenos de sabor y con equilibrio entre sus componentes. En la región Central, de un medio ambiente más suave y con sor-

prendente luminosidad, se producen vinos secos de consumo que varían entre la calidad de finos para embotellar y los de fuerza aptos para mezclas, cortes o coupages.

En la región sur, de clima húmedo y fresco, se obtienen vinos livianos, aromáticos utilizados para mezclas.

Los terrenos, al igual que los factores climáticos, son muy variados y en general siguen, como suelos de acarreo, paralelamente el curso de los ríos que naciendo en la Cordillera de los Andes, mueren en el Océano Pacífico. La composición de estos suelos es un factor altamente beneficioso a nuestras viñas e influye poderosamente en la buena calidad de los vinos, mereciendo especial mención, en este aspecto, los terrenos adyacentes a los ríos Aconcagua, Maipo, Mapocho y Cachapoal. ,

En la actualidad puede afirmarse que todo el gran viñedo chileno es de cepas de origen francés. Así en la región Central encontramos, en sabia disposición, Cabernet, Merlot y Malbeck, entre los tintos y Semillón y Sauvignon, entre los blancos.

En Chile, la vid no es atacada en forma intensa ni por enfermedades fungosas ni por insectos, lo que sumado a los factores ecológicos precitados y a la técnica francesa de elaboración, permite obtener caldos abundantes y de calidad muy uniforme en los diferentes años.

The factors that have contributed to favor the vegetation of the grape vine, the ripening of its fruits, and the production of finest quality mixtures are: the climate, the soil, stumps, technique and hard work of the Chilean people.

The geographical position is responsible for the country's variety of climates which permit the production of a complete range of wines; thus, the hot and dry climate of the North, give sweet, dry wines, rich in flavor and with balanced components. In the Central part, in a milder climate and a great deal of sunshine dry wines are produced, which vary between fine quality for bottling, down to the ones suitable for mixing cuttings or coupages.

In the Southern part, of humid and cool climate, light, aromatic wine for mixing are obtained. The soil, like the climate factors, is quite varied, and in general it follows parallel to the rivers that are born in the Andes range and run to the Pacific Ocean. The composition of these soils highly beneficial to our vineyards has a great influence in the good quality of wines, specially those adyacent to the Aconcagua, Maipo and Cachapoal rivers.

At present it can be stated that all the high quality vineyards of Chile have stumps of French origin. Thus, in the Central part we find well distributed the Cabernet, Merlot and Malbeck among the red wines, and Semillon and Sauvignon, among the white ones.

In Chile, the grape vine is not severely attacked either by fungus diseases nor by insects, which added up to the ecological factors and the French technique of processing, permit the production of abundant mixtures of uniform quality throughout the years.



Regiones Vinícolas

de Norte a Sur

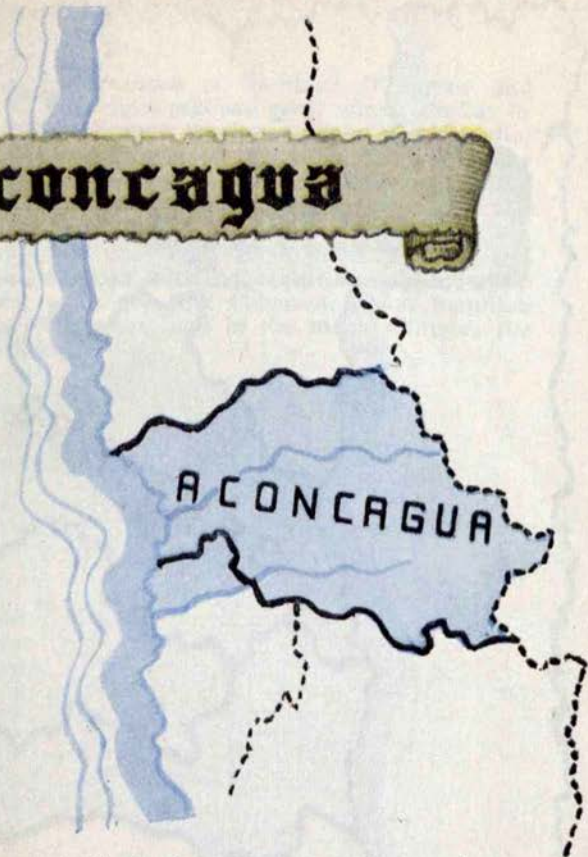
En la provincia de Coquimbo se producen vinos dulces y generosos con grandes condiciones para el envejecimiento. Ellos provienen de cepajes españoles que en esta zona encontraron ambiente propicio para su desarrollo. Son los famosos vinos denominados "Pajaretos", cuyo consumo es muy estimado en los países de América Central.

COQUIMBO

In the province of Coquimbo, sweet and generous wines, very apt for aging are produced. These originate from Spanish stumps which in this region found adequate surroundings for their development. They are the famous wines called "Pajaretos", which are highly estimated in Central American countries.

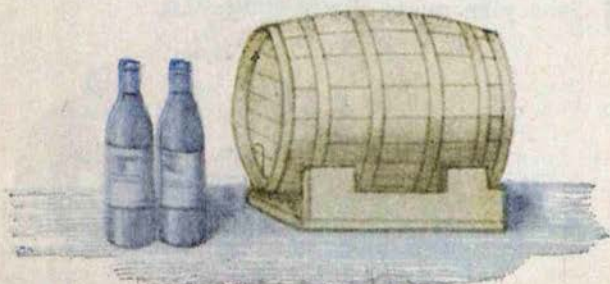


Aconcagua



La provincia de Aconcagua, regada por el río del mismo nombre, da a Chile un tipo de grandes vinos blancos y tintos; todos de cepa francesa. Son vinos relativamente alcohólicos de 12 grados o más, pero ricos de acidez real y de cuerpo.

The province of Aconcagua, irrigated by the river of the same name, gives to Chile a type of great red and white wines; all of French stumps. They are fairly alcoholic wines, of 12 or more degrees, but rich in true acids and substance.



Santiago

SANTIAGO

Las provincias de Santiago, O'Higgins y Colchagua, producen grandes vinos, similares al Burdeos francés. En los alrededores de la capital, están los viñedos del Maipo y del Mapocho. Los vinos de esta región vinícola son menos alcohólicos que los de Aconcagua, con 11 a 12,5 grados, blancos y tintos de cuerpo, pero con espléndido perfume los blancos y un bouquet excepcional los tintos. En esta zona existen el Cabernet, Pinot, Semillón y Sauvignon y en micro-climas el Riesling.



The provinces of Santiago, O'Higgins and Colchagua produce great wines, similar to the French Bordeaux. Close to the capital are the vineyards of Maipo and Mapocho. The wines of this region have a lower content of alcohol than those of Aconcagua, with 11 to 12,5 degrees, white and red wines of substance, but the white ones with a delightful perfume and the red ones with an exceptional bouquet. In this region we find Cabernet, Pinot, Semillon and Sauvignon, and in the micro climates the Riesling.





Las provincias de Curicó y Talca producen vinos muy armoniosos, de buen contenido alcohólico, de 12 o más grados de cuerpo y es fama que su maduración se hace más pronto que la de los vinos europeos. Los cepajes de esta zona, como las regiones ya citadas, son de origen francés y sus áreas ocupadas, con viñedos como asimismo las bodegas productoras son las más grandes del país. Los torneos internacionales confirman que los vinos blancos de esta zona son de calidad excepcional. En esta región, en el valle central y próximo a los primeros contrafuertes andinos se encuentra la región de San Clemente que entrega al país vinos de calidad indiscutida. Del río Maule al sur, en algunos micro-climas, en especial en la región de Cauquenes, se producen vinos generosos de alta graduación y asoleados. Los vinos blancos de esta zona provienen de cepajes Semillón, Moscatel de Alejandría y Riesling y dado su tenor alcohólico son caldos muy apropiados para coupages.

The provinces of Curicó and Talca produce very harmonious wines, of a good alcoholic content of 12 or more degrees, plenty of substance and it is famous because ripen more rapidly than the European wines. The stumps of this zone, as well as the regions already mentioned, are of French origin and the areas occupied by vineyards as well as its producing storehouses are the largest in the country. The international competition confirms the fact that the white wines of this zone are of exceptional quality.

In this zone of the Central Valley and close to the Andes ranges is San Clemente, a region where wines of undisputable quality are produced and delivered to the rest of the country.

South of the Maule river, in some micro-climates, specially in the region of Cauquenes, delicious high grade and sun basked wines are produced. The white wines of this region come from stumps like: Semillon, Moscatel Alexandria, Riesling, and due to its alcohol grading, they are mixtures which are very adequate for coupages.



Los vinos chilenos calificados de exportación son analizados por la Asociación de Ingenieros Agrónomos-Enólogos y el organismo que certifica en el extranjero dicha clasificación es el Banco Central de Chile.

La clasificación de los vinos se basa, aparte del equilibrio físico-químico del producto, en un análisis de su complejo armónico de cualidades organolépticas, en el cual se pondera su tenor típico de color, limpidez, aroma, bouquet, carácter, sabor, equilibrio y cuerpo.

De acuerdo con lo anterior, los vinos chilenos tanto blancos como tintos tienen —según el grado de perfección un conjunto de cualidades organolépticas adquiridas luego de su producción y estacionamiento— la clasificación que a continuación se indica y que es certificada por el Banco Central de Chile a través de Especies Valoradas:

Vino Medalla de Oro

Vino Medalla de Plata

Vino Medalla de Cobre

El tipo Medalla de Oro sólo se exporta embotellado, en tanto que los Medalla de Plata y Medalla de Cobre se venden a mercados foráneos contenidos indistintamente en botellas, garrafas, bordelesas, containers, etc. o a granel. Dentro de cada categoría pueden encontrarse tipos similares a los obtenidos en Francia tales como: Cabernet, Burdeos y Borgoña o similares a los alemanes, como el Riesling o vino del Rhin.

En los casos de entregas de vino embotellado la medalla correspondiente acompaña al envase y cuando se trata de contenidos en otros tipos de envase o a granel, el Banco Central de Chile certifica la clasificación señalada.

TYPES OF WINE IN CHILE

The Chilean wines qualified for export are analyzed and classified by the "Asociación de Ingenieros Agrónomos-Enólogos" and the organization which certifies this classification abroad is the "Banco Central de Chile".

The classification of the wines is based, besides the physicalchemical balance of the product, on the analysis of its harmonic complex of organoleptical qualities, in which its typical color, clarity, bouquet, fragrance, character, flavor, balance and substance are taken in to consideration.

As we have stated before the Chilean wines, white as well as red, have depending on their degree of perfection in their blending the organoleptic qualities obtained after production and aging. The classification indicated hereunder and which is certified by the Banco Central de Chile is as follows:

Gold Medal Wine

Silver Medal Wine

Copper Medal Wine

The Gold Medal wine is only exported bottled, while the Silver and Copper Medal wines are sold to foreign markets either in bottles, decanters, containers or bulk.

Within each category there can be found types of wine similar to those obtained in France such as: Cabernet, Bordeaux and Borgoña; or similar to the German wines like: Riesling or Rhin.

In case of deliveries of bottled wine the corresponding medal is attached to the container and in those cases where there are other types of containers or just in bulk, the Banco Central de Chile certifies the indicated classification.

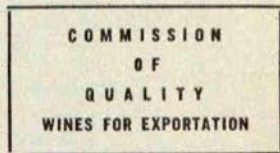
Las medallas, con su color característico (oro, plata y cobre), estarán impresas en el centro de una faja de papel de color blanco.

La figura del centro de las medallas, es un cóndor.

Las fajas tendrán, a ambos lados de la medalla dos leyendas inscritas en sendos rectángulos coloreados.

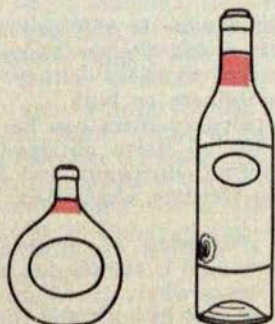
The medals, with their typical color (gold, silver and copper), will be printed in the center of a white color band.

The central figure of the medal is the South American bird named "Condor". The band will have at both sides of the medal, two legends inscribed in colored rectangles.



Estos sellos son Garantía Oficial de la calidad de los vinos de Chile.

This seals are an official guaranty of the qualities of Chilean Wines.



Para armonizar

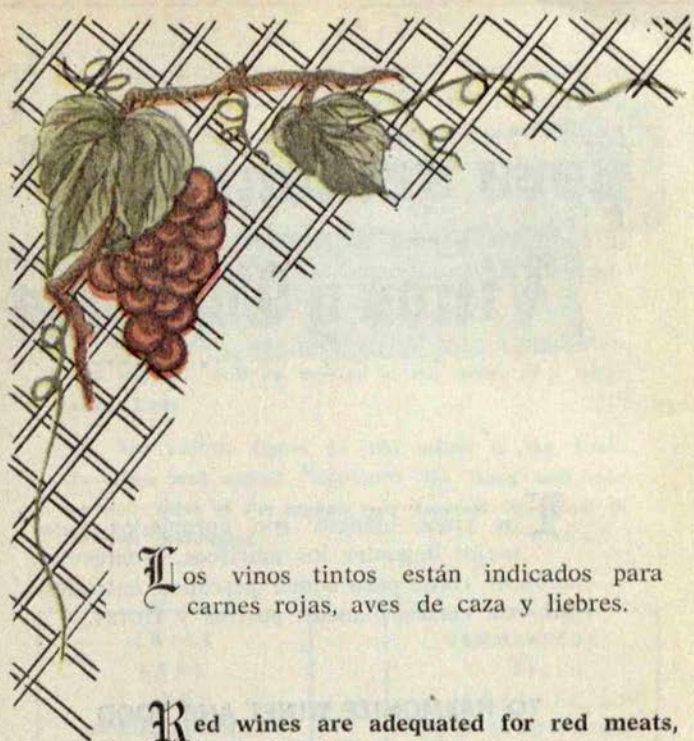
Vinos y Comidas

Los vinos blancos son apropiados para mejor degustar los mariscos, crustáceos, moluscos, como para comer pescados, entradas, fiambres, carnes blancas, postres y frutas.

TO HARMONIZE WINES AND FOOD

White wines are appropriated to be served with seafood, shellfish and mollusks, as well as for eating entrees, cold cuts, white meats, desserts and fruits.





Los vinos tintos están indicados para carnes rojas, aves de caza y liebres.

Red wines are adequated for red meats, fowls and hares.

