

El consumo de vino blanco avanza en el mundo por el cambio climático: las viñas chilenas siguen la tendencia

La preferencia por los vinos blancos, y rosados, crece en el mundo y domina en países como Estados Unidos e Inglaterra. En Chile, el tinto es el 77%. El ascenso de los blancos es atribuido por Concha y Toro en parte importante a factores climáticos. Otros dicen que las nuevas generaciones prefieren vinos más livianos y frescos. Las viñas locales acompañan esa tendencia. En 2025 casi 40% de la producción fue a cepajes blancos. Hace tres años era poco más del 30%.

Un reportaje de LEONARDO CÁRDENAS

La industria vitivinícola mundial atraviesa un periodo de ajustes, marcado por la caída del consumo global. Pero también exhibe otras tendencias: una de ellas es el aumento en el consumo de vinos blancos y rosados.

Este martes, el gerente general de Viña Concha y Toro, Eduardo Guillisastí, presentó a analistas los resultados del primer semestre de 2025 y comentó parte de esas tendencias.

Según su exposición, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) informó que en 2024 la producción mundial de vino alcanzó su nivel más bajo desde 1961, lo que refleja "la crisis más profunda y estructural de la industria del vino en su historia", dice la exposición de Guillisastí (ver recuadro).

A continuación, el CEO de la mayor viña local destacó la otra tendencia global: "Creciente consumo de variedades blancas y rosadas, en desmedro de variedades tintas, en parte importante, por factor climático". En su exposición añade que los consumidores están en la búsqueda de un sabor fresco y que los blancos y rosados siguen mostrando un mejor desempeño en varios mercados en lo que va de 2025.

La presentación describe el peso de los dos tipos de cepas en distintos países del mundo. Y

cómo ha ido aumentando el peso de los blancos y rosados.

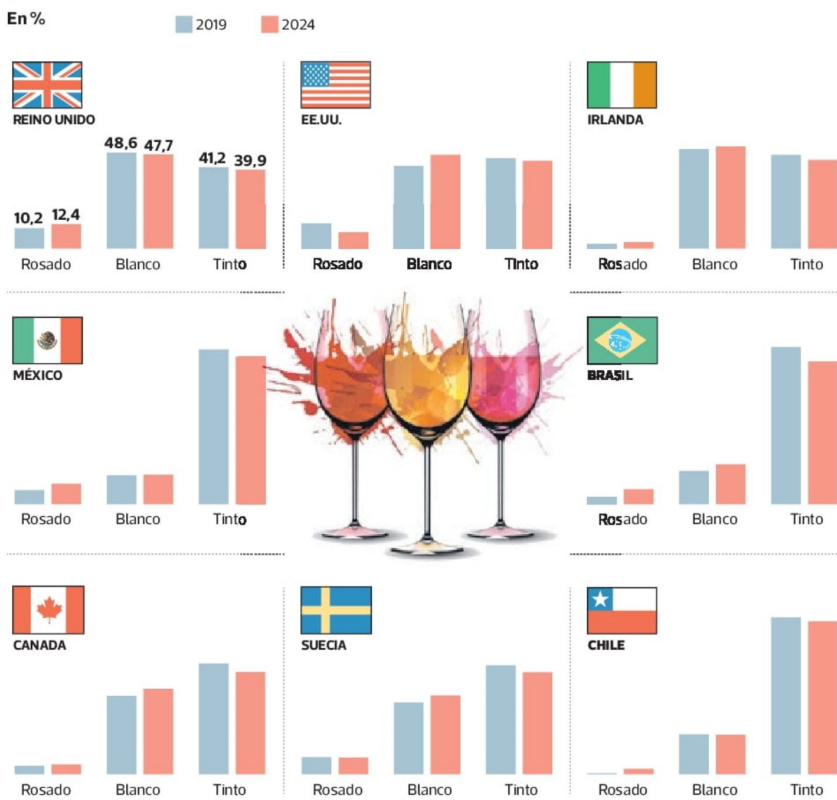
En mercados desarrollados y relevantes para el consumo total, como Estados Unidos, Inglaterra e Italia, demandan más blancos que tintos. El mayor mercado consumidor del mundo es Estados Unidos: ahí el 47,4% del consumo se concentra en las cepas blancas, versus casi 39% para los tintos. Pero la primera cifra saltó casi seis puntos en cinco años, desde el 41,8% que capturaba en 2019 (ver infografía).

En blancos, Italia concentra el 51,7% del consumo e Inglaterra, el 47,7%. En 2019 era 50,4% y 48,6%, respectivamente. Y los tintos siguen bajando, pero a costa también de las cepas rosadas: en Inglaterra ya son el 12,4%, más que el 10,2% de 2019.

La realidad Latinoamericana sigue siendo dominada por los tintos, con 77,5% del consumo en Chile, la más alta; 74,8% en México y 72,3% en Brasil. Pero en todos ellos, según el reporte de Concha y Toro, la cifra es más baja que hace cinco años. En Chile, las cepas blancas son el 19,9% y los rosados, que eran el 0,4% en 2019, ya son el 2,6%. En gran mercado brasileño, el 20,2% de la venta es vino blanco y 7,5%, rosado.

El CEO de VSPT Wine Group, Pedro Herane, confirma que la filial de CCU, del grupo Luksic ha observado un crecimiento sostenido en el consumo de vinos blancos y rosados a nivel mun-

CRECE EL CONSUMO DE CEPAS BLANCAS Y ROSADAS



FUENTE: Concha y Toro

dial. "Los consumidores buscan frescura, versatilidad y propuestas más ligeras, una tendencia que anticipamos con un portafolio sólido en estas categorías, con vinos provenientes de orígenes de excelencia como Leyda, donde elaboramos algunos de nuestros mejores exponentes", dice, un atributo que también se refleja en categorías como los espumantes.

Lo mismo responde Sebastián Gutiérrez, gerente comercial de la viña Santa Rita: "La preferencia creciente por vinos blancos y rosados refleja cambios claros en los hábitos de consumo y estilos de vida: son frescos, versátiles y más fáciles de tomar. Además de ser atractivos visualmente, especialmente en el caso de los rosé, responden a la búsqueda de

opciones con menor graduación alcohólica y a contextos de consumo más informales y sociales".

La tendencia global ha modificado en parte la actividad de las viñas chilenas. El último reporte 2025 del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, establece que en Chile se produjeron 691 millones de litros con denominación de origen, de los cuales el 39,5% correspondió a vinos provenientes de cepajes blancos y el 60,5%, a tintos. Domina el cabernet sauvignon, con el 28,34%, seguido del sauvignon blanc, con 15,65%, y el chardonnay, con 11,93%.

En 2024, el peso de los blancos era de 34,7% y en 2022 era 31%, aunque entonces la producción total era mucho mayor: 1.035 millones de litros.

"Chile está produciendo ro-

sados y blancos cada vez más interesantes y complejos. La industria ha avanzado en la exploración de valles costeros y fríos, así como en manejos más precisos, lo que ha permitido elaborar vinos más frescos, vibrantes y equilibrados", agrega Herane.

El crecimiento de los vinos blancos se refleja en algo en las apuestas futuras. Concha y Toro, la mayor viña local, detalla en su última presentación su crecimiento en nuevas hectáreas destinadas a cepas blancas. Nada dice de tintos. Entre 2023 y 2026, la compañía proyecta sumar 637 hectáreas nuevas de ese tipo de cepas: este año serán 200 y el próximo 236 hectáreas. La expansión se concentrará en los valles de Limarí, Maipo, Colchagua, Curicó y Maule.

LA TERCERA



La baja a nivel global

Según el estudio de la OIV, la producción mundial de vino —sin incluir jugos ni mostos— alcanzó en 2024 a 225,8 millones de hectolitros, 4,8% menos que en 2023 y su menor nivel desde los 219 millones de 1961, cuando heladas primaverales afectaron gravemente a los viñedos del sur de Europa, especialmente en Francia. Según ese informe, Chile representa el 4% de la producción global, con 9,3 millones de hectolitros. Pero es el cuarto exportador mundial, después de Italia, España y Francia, en volúmenes, y el quinto en valor, superado también por Australia.

“Desde septiembre 2022 hemos sostenido que la industria de los alcoholes y del vino, en particular, enfrentan un cambio estructural. Menor

consumo del vino y creciente consolidación en el número de empresas y marcas”, consignó la presentación del CEO de Concha y Toro, Eduardo Guiliastri.

Alejandro Abarca, gerente general de Viña Terranoble y director de Vinos de Chile, dice que las importaciones de China, que fueron un motor para la industria local, han caído a la mitad desde 2019-2020 y que la superficie total de viñedos en Chile ha disminuido alrededor de un 5-6%.

“Cada viña ha desarrollado su propia estrategia, pero en general, quienes creemos en este negocio a largo plazo no hemos arrancado viñedos. Seguimos confiando en el sector y manteniendo nuestras inversiones”, concluyó.

Cambio generacional

Giorgianna Cúneo, directora ejecutiva de Viña Casas del Bosque cuenta que el origen de los vinos blancos frescos en Chile está estrechamente ligado al desarrollo de la viticultura de clima frío, un estilo que comenzó a consolidarse en el Valle de Casablanca, impulsado por figuras como Ignacio Recabarren y Pablo Morandé, quienes buscaron zonas cercanas al mar con temperaturas más bajas y brisas constantes, ideales para producir cepas como sauvignon blanc y chardonnay, con una marcada acidez y frescura.

“Casas del Bosque se hizo conocida por ser de las primeras en experimentar con sauvignon blanc de clima frío, que resultan especialmente buenos. Hoy producimos cuatro variedades de sauvignon blanc y, de nuestras 130 hectáreas, alrededor de 87 están destinadas a esta cepa, que es protagonista para nosotros. Esta variedad nos ha permitido darnos a conocer y ha sido muy importante”, explicó Cúneo.

Según el gerente general de la viña Casas del Bosque, Jaime de la Barra, Casablanca se convirtió en la puerta de entrada a nuevas exploraciones en valles costeros como Leyda, San Antonio y Limarí, ampliando la diversidad y el reconocimiento de Chile en este segmento.

A su juicio, el cambio en los hábitos de consumo, especialmente entre las generaciones más jóve-

nes, ha reforzado la preferencia por vinos livianos y que expresen con mayor claridad el origen y las características del terroir. “Hay un cambio generacional en los consumidores: buscan vinos más livianos y frescos que reflejen el lugar de origen. La tendencia es hacia vinos con menos madera y menos tiempo en barrica, tanto por costos como por sabor. Reducir el tiempo en barrica permite obtener vinos más frescos y evita someterlos a altas temperaturas repetidas durante el verano, incluso en valles de clima frío”, añadió.

El gerente comercial de Santa Rita afirma que la tendencia abre oportunidades para innovar y conectar con nuevas generaciones de consumidores. “En Santa Rita lo hemos visto de primera mano: en Irlanda, el vino más vendido —considerando todos los orígenes del mundo— es nuestro 120 Sauvignon Blanc, lo que refleja nuestra fuerte presencia en esta categoría. De hecho, recientemente lanzamos en ese mercado 120 Coastal Sauvignon Blanc”, comenta.

El CEO de VSPT Wine Group dice que incluso sus marcas más mainstream han incorporado alternativas alineadas con este perfil de consumo, y menciona marcas como “Leyda, hoy referente en blancos; Castillo de Molina, con un sauvignon blanc del Elqui y un rosé de gran carácter; y Viñamar, reconocida por sus espumantes”.