LITORALPRESS

Fecha: 18-02-2026
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Vino chileno que sacaron del mercado en Japón: enólogo miembro de cofradía francesa explica qué es el citrato de cobre

Pág. : 11
Cm2: 606,5

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Se trata de Frontera Sparkling Rosé, Frontera Ice Rosé y Frontera Rosé, elaborados por Concha y Toro

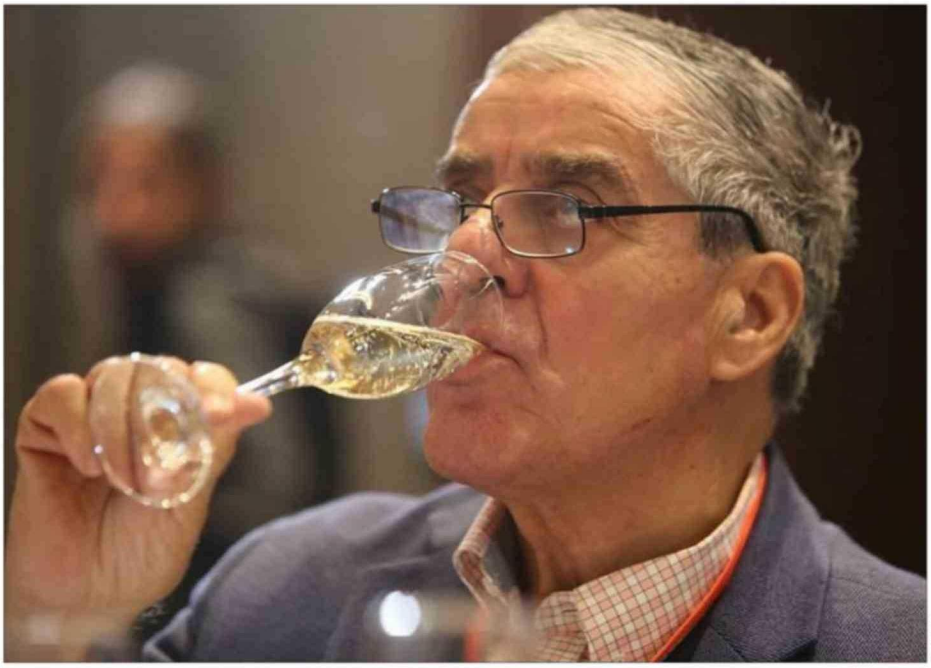
Vino chileno que sacaron del mercado en Japón: enólogo miembro de cofradía francesa explica qué es el citrato de cobre

JOAQUÍN RIVEROS

"Los vinos enlatados Frontera Sparkling Rosé y Frontera Ice Rosé, así como el embotellado Frontera Rosé, elaborados por los viñedos chilenos Concha y Toro, contienen citrato de cobre, aditivo alimentario no autorizado en Japón", comunicó la empresa japonesa de vinos Mercian, subsidiaria del grupo Kirin Holdings. Debido a ello, la firma nipona retiró de modo voluntario en torno a $40.000 botellas, y explicaron luego que el citado insumo sí está permitido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), así como en otros países, incluido Chile.

"Creemos que el impacto de este incidente en la salud es extremadamente bajo", agregó Mercian.

¿Qué es el citrato de cobre y para qué se usa? Sergio Correa, exenólogo de Viña Tarapacá, consultor internacional de vinos y Chevalier du Taste Vin, renombrada fraternidad vinícola del vino de Borgoña, aquí explica el tema.



ARCHIVO

Sergio Correa es miembro de Chevalier du Taste Vin, renombrada cofradía francesa de la Borgoña.

¿Para qué se usa el citrato de cobre en la elaboración del vino?

"Para eliminar malos olores. Normalmente en las fermentaciones alcohólicas, si no están bien dirigidas, ocurre un proceso de reducción y los compuestos de azufre se transforman formando ácido sulfídrico. Este es lo que se conoce popularmente como olor a huevo podrido, que es tremendamente difícil sacar y se detecta muy fácilmente. En la fermentación alcohólica se produce gas carbónico y el gas carbónico tiende a salir hacia arriba y arrastra estos malos olores".

¿Qué rol juega el cobre?

"El cobre es tremendamente antimicrobiano y ya sabemos cómo lo están utilizando hoy día en los hospitales, en los quirófanos, etcétera. A su vez, en la enología se usa, se agrega el citrato, luego se filtra y desaparece. Ahora, evidentemente, si no desaparece es porque le echaron una cantidad muy alta y el filtro no fue capaz de retenerlo, o bien porque hubo una mala filtración del producto final".

Se usa para eliminar malos olores, entre ellos el a "huevo podrido" provocado por el ácido sulfídrico.

¿Es un insumo permitido?

"Sí, la OIV acepta productos que sirven para eliminar estos aromas que provienen del ácido sulfídrico y que nosotros técnicamente llamamos de la familia los mercaptanos".

¿Es un producto habitual?

"No. No se agrega al vino normalmente. Si el enólogo está preocupado de sus fermentaciones, no le debiera pasar, aunque también puede ocurrir por accidente. La cantidad de citrato se aplica en distintas dosis, según la presencia de sulfídrico. Yo en lo personal no he tenido problemas con él, pero sí alumnos y enólogos jóvenes han recurrido a mí por el tema. Les digo: 'Usen en tres o cuatro dosis diferentes y luego huelan, degusten y usen la menor cantidad que haya hecho desaparecer el problema".

¿Qué impacto de imagen puede tener?

"Hay que tener cuidado. No tenemos que olvidar que en la década del 90, en Alemania, a una gran viña, que no es la mencionada, le pasó algo similar y hubo que tirar el producto. No fue el mismo insumo, pero sí sulfídrico, que apareció en un contenedor con botellas de vinos blancos. Cuando lo exportaron, me imagino, no se dieron cuenta que el vino tenía ese problema y al estar en un ambiente cerrado como la botella, la micro oxigenación acentuó muchísimo el problema. Lo probaron en destino y era un asco".

¿Qué impacto en imagen puede tener el problema de ahora?

"Es un problema exclusivo de Japón, porque en la mayor parte del mundo los citratos de cobre se usan, no solo en el vino, sino en la industria de alimentos en general. Lo que sí ahora es muy probable que los importadores japoneses analicen todos los vinos, pero el problema debiera quedar acotado a Japón".

¿Es un caso aislado, entonces?

"Nuestros vinos en general no tienen este problema. La enología chilena ha avanzado muchísimo y hoy día hay gran cuidado en las fermentaciones, en sus temperaturas, porque esta también puede provocar el problema.

¿Los vinos rosados son más susceptibles?

"La fermentación en el rosé se hace en un ambiente con casi nada de oxígeno y si usted no ha utilizado los antisépticos en dosis bajas, puede ser que se produzca sulfídrico".

Concha y Toro compró la viña francesa Maison Mirabeau, especializada en rosé ¿Esto puede impactarla de algún modo?

"No, para nada. De hecho, en Francia se usa el citrato de cobre, no está prohibido. Pero claro, cuando ellos exportan a Japón, no lo usan. Hay que aclarar que cualitativamente el producto no hace mal, se usa en la industria de alimentos. Es más que todo es un asunto de imagen y sí, en Japón es una alarma, pero está bien que se haya tocado, porque la enología y las empresas en general se van a ocupar del tema aún más este detalle".

Un mercado clave

Japón es un mercado relevante para el vino chileno, tanto en volumen como en valor. Así, de acuerdo a cifras de Wines of Chile dadas a conocer el 4 de este mes, el archipiélago ocupó el segundo lugar en volumen, al recibir el año pasado 4,8 millones de cajas, con un alza en doce meses de 0,36%. En valor, en tanto, dicho país figuró en el cuarto lugar, con US$103 millones, lo que implicó una caída de 4,86% en doce meses. Tanto en volumen como en valor, Brasil es el principal mercado chileno, con 8,49 millones de cajas y US$206,79 millones respectivamente.