



RICHARD SALGADO

Esas etiquetas no definen la calidad del producto, sino solo la graduación alcohólica

Especialistas en vino cuentan la verdad sobre las categorías reserva y gran reserva

JOAQUÍN RIVEROS B.

Un video llamado “¿Reserva o gran reserva?” da vuelta por estos días en Instagram. En él, distintos críticos de vino explícan qué significan esas definiciones, que habitualmente el consumidor chileno asocia con vinos de calidad. En el video, posteado en la cuenta @elqueachilevino (disponible en el link <https://acortar.link/vBd1l6>), los críticos desmitifican esa creencia y explican que dichos conceptos son tan vagos y generales, que por reserva, por ejemplo, se pueden vender vinos elaborados con procesos muy disímiles. Lo mismo ocurre con otras categorías establecidas en la ley, las que finalmente, dicen los críticos, no informan al consumidor al momento de tomar una decisión.

Según explica Joaquín Almarza, jefe del subdepartamento de Viñas, Vinos y Bebidas Alcohólicas del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), reserva o reservas son aquellos vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal (11,5 grados), constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera (ver recuadro).

“Indican que el reserva ha sido objeto de tratamiento con madera, pero ese tratamiento puede ser que haya estado en barrica o que haya sido tratado con chips de madera”, afirma el crítico Patricio Tapia.

Gran reserva, en tanto, son aquellos vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos un grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

“Esas definiciones son absolutamente vagas, no se basan en nada y confunden al consumidor. Por ejemplo, dicen que el reserva ha sido objeto de tratamiento con madera, pero ese tratamiento puede ser que haya estado en barrica o que haya sido tratado con chips de madera, lo que tiene costos muy diferentes y da vinos de diversas calidades”, explica el periodista y crítico de vinos, Patricio Tapia.

Ana María Barahona, directora editorial de la revista de la CAV, coincide en el punto y hace una comparación con España. “Es una normativa totalmente laxa, a diferencia del viejo mundo, donde la

reglamentación es mucho más clara. En España, por ejemplo, un vino reserva es aquel que tuvo al menos 12 meses en barrica y 36 meses antes de salir al mercado y un Gran Reserva es aquel que estuvo por lo menos 18 meses en barrica y 60 meses antes de salir al mercado”, explica.

La definición chilena hace la diferencia básicamente en la graduación alcohólica, al decir que tiene 0,5 grados sobre el mínimo legal.

“En cuanto a calidad, la graduación alcohólica no significa absolutamente nada”, señala Tapia.

El sommelier Pascual Ibáñez comparte la idea de falta de información, pero agrega un matiz: “La exigencia en Chile es mínima, lo que por un lado es beneficioso para el enólogo, porque le da más libertad para trabajar, pero por otro no orienta al consumidor al momento de la compra”.

En opinión de Barahona, los tér-

minos reserva y gran reserva, junto a otros, básicamente ayudan al marketing a definir categorías de precios.

Desde el SAG, Almarza replica la comparación con España y el sentido de la norma chilena.

“Las normas de producción de vino en España y Chile son distintas en razón a que obedecen a características vitivinícolas distintas. Sin perjuicio de lo anterior, y en este caso con la Unión Europea, dichas menciones han sido reconocidas por acuerdos internacionales en materia vitivinícola para el comercio de estos vinos entre Chile y la UE. Es errado intentar homologar definiciones de categorías de vino entre España y Chile o con cualquier otro país productor de vino”, señala.

Alejandro Abarca, gerente general de la viña Terranoble, explica que sacaron las definiciones de reserva y gran reserva de sus etiquetas precisamente por lo vagas que son.

“Estas categorías desorientan al consumidor en cuanto a calidad. Nosotros tenemos una reserva y una gran reserva de mucha mayor calidad que otros vinos que usaban las mismas categorías, así que preferimos independizarnos y trabajar marcas. Al reserva le colocamos Civis y al gran reserva, Azara”, cuenta.

Un vino chileno de categoría reserva no necesariamente pasó por barrica.

Las categorías

Joaquín Almarza, jefe del subdepartamento de Viñas, Vinos y Bebidas Alcohólicas del SAG, cuenta cómo define la ley las categorías de vino con Denominación de Origen. Hay varias que son exactamente iguales.

Superior: Mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.

Reserva o Reservas: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.

Reserva especial: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

Reserva privada: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.

Gran reserva: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.