

Consortio I+D
Vinos de Chile

Vivamos bien
STGO
ILUSTRE MUNICIPALIDAD

Proyecto apoyado por
CORFO

SANTIAGO, SEDE DE LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL VINO CHILENO.

27 de junio de 2024.
Museo de Santiago Casa Colorada.

SANTIAGO, SEDE DE LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL VINO CHILENO.



Patricio Parra.

**Gerente del Consorcio
I+D Vinos de Chile.**



Consortio I+D

Vinos de Chile



Comprometidos con la
Investigación Asociativa y el
Desarrollo Sostenible

NUUESTRO TRABAJO

I.- Asociatividad.

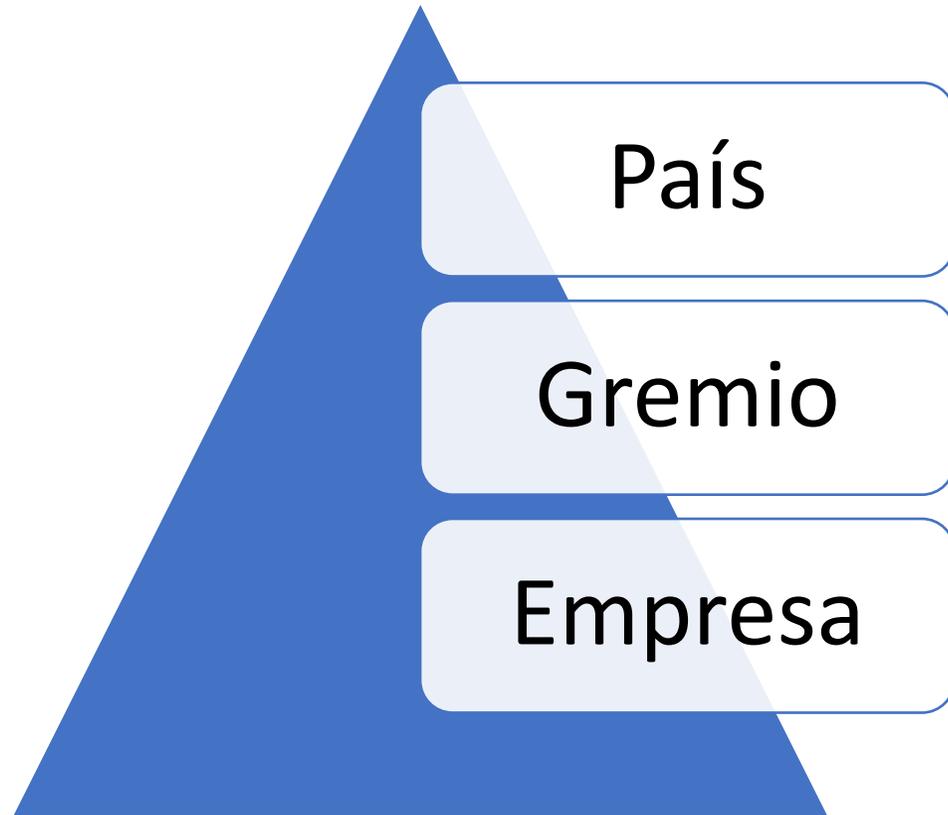
II.- Relación público-privada.

III.-Gobernanza sólida.

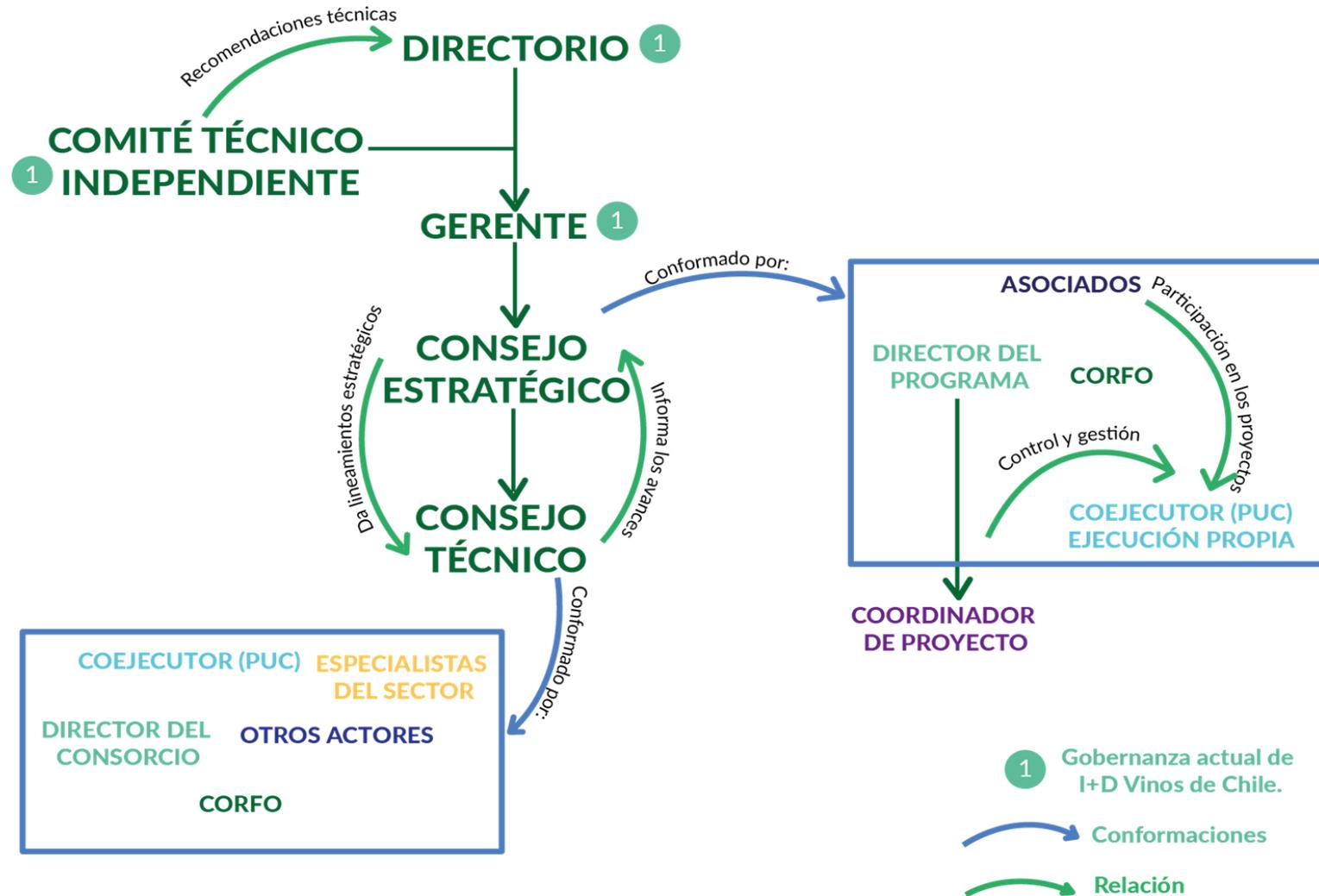
IV.-Nacional-Internacional.

V.-Alcance transversal.

Ámbitos de Acción



Gobernanza del Consorcio



Convocatoria Consorcios Tecnológicos 2023

Integración de Herramientas para
Mejorar la Competitividad de la
Vitivinicultura Nacional con un Enfoque
de Sostenibilidad.

72 meses de duración.

60 empresas.

1 co-ejecutor: P. Universidad Católica de
Chile.

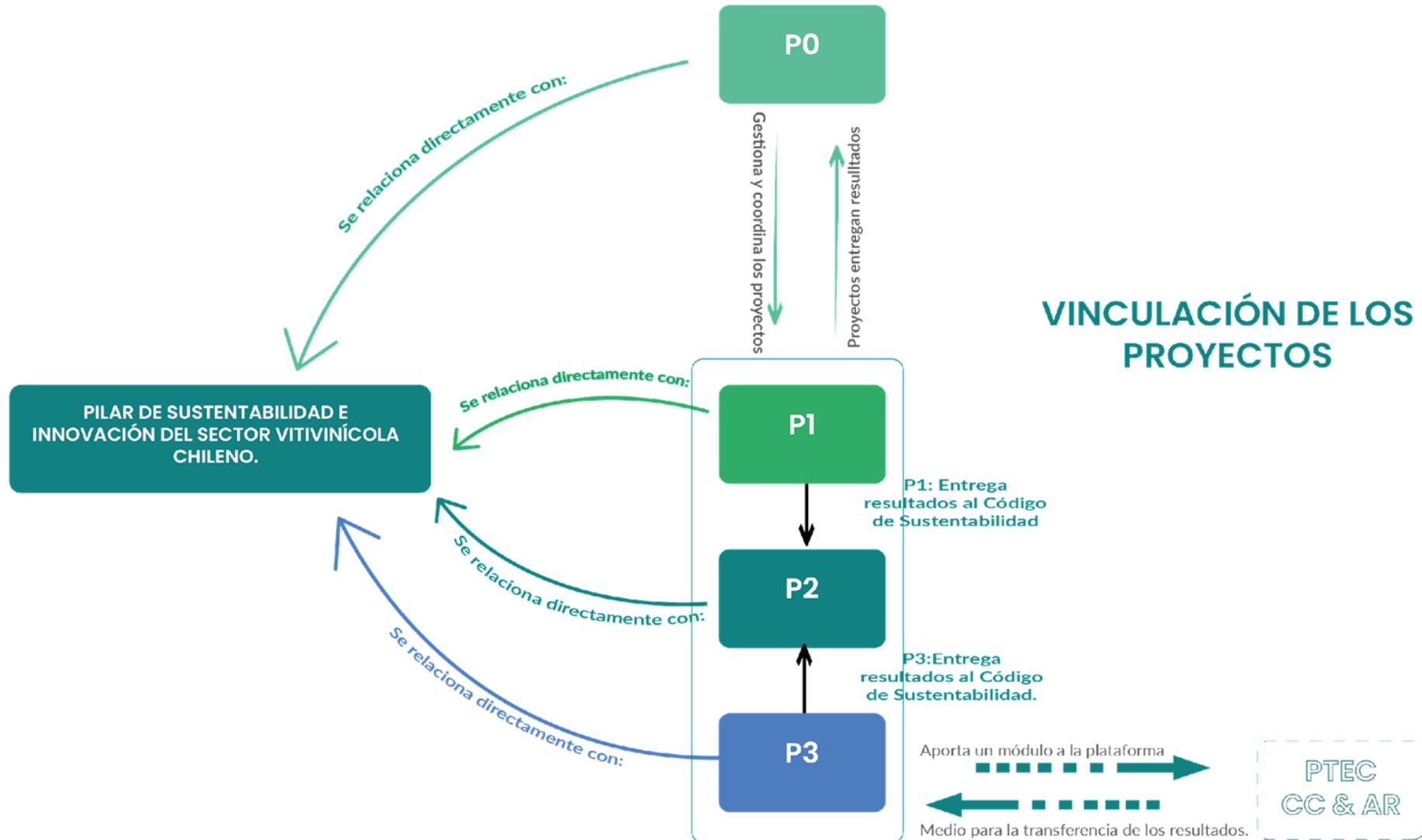
Vinculación Estratégica de los Participantes y Proyectos

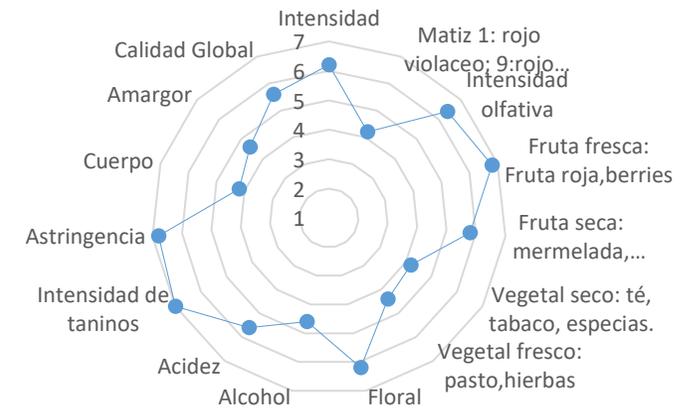


Objetivos Principales

1. Consolidar el Sistema de Mejoramiento de la Calidad del Viñedo, gestionando el escalamiento comercial y la incorporación de nuevos actores y materiales.
2. Aumentar el impacto positivo tanto social, ambiental como económico de las empresas vitivinícolas, de manera inclusiva, con énfasis en la agricultura regenerativa, biodiversidad, economía circular, cambio climático y nuevas tendencias.
3. Apoyar la toma de las decisiones de manejo fitosanitario sustentable de los viticultores.
4. Fortalecer alianzas y redes de colaboración técnica con los distintos actores del sector, junto con la difusión y masificación de los resultados en las empresas asociadas.

Vinculación Estratégica de los Participantes y Proyectos







BANCO DE GERMOPLASMA





BLOQUE FUNDACIÓN

GREEN CHILE

A world leader in sustainability from vineyard to table.

Above and beyond their growing trend towards organic wine-making, the wine producers of Chile are some of the most expressly committed to sustainability in the world. Not limited

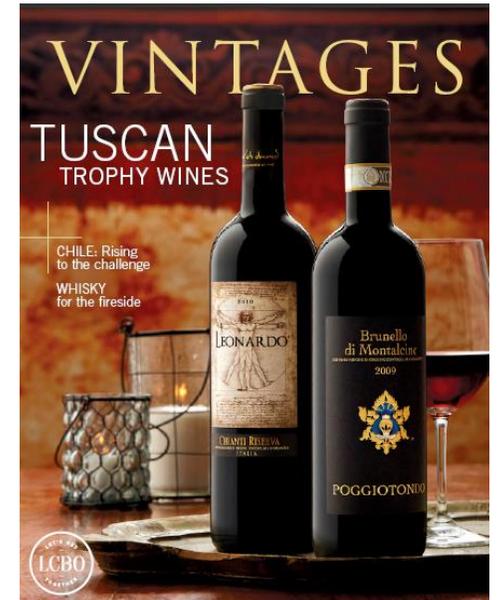
only to how they farm the vineyards, the Chileans assert that sustainable wine production should encompass three important aspects: It should be environmentally friendly, economically viable, and socially equitable. To this end, they have created one of the wine world's first sustainability certification standards, the Sustainability Code. Governed by Wines of Chile, the fledgling program covers practices in the vineyard (including soil management, erosion, pest and weed management, water protection), the winery (waste reduction and recycling, energy conservation, water management, emissions reduction), and the social context (ethics, community, working life quality, consumer commitment). Look for "Certified Sustainable Wine of Chile" on the label.



A Santiago-area vineyard worker heads out for the day. BOTTOM: A tasting gets underway at Errazuriz.



LCBO





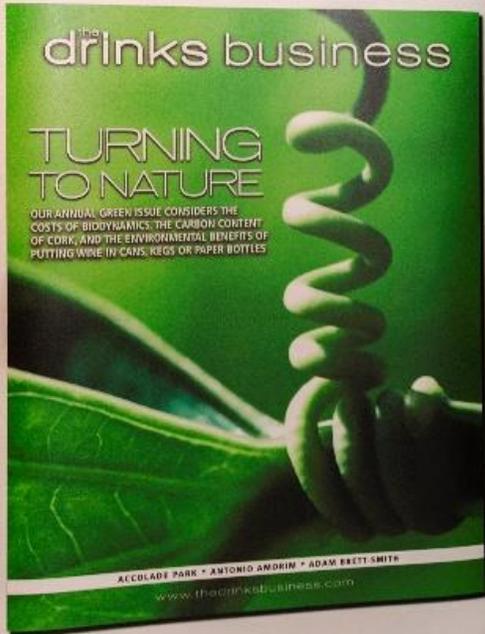
INNOVA + AGRO





the drinks business

THE LEADING INTERNATIONAL
TRADE MAGAZINE IN
THE DRINKS INDUSTRY



www.thedrinksbusiness.com





ECONOMÍA CIRCULAR

FORO INTERNACIONAL

By Recyclápolis Foundation

18 / 19
MAYO
2021

ORGANIZA



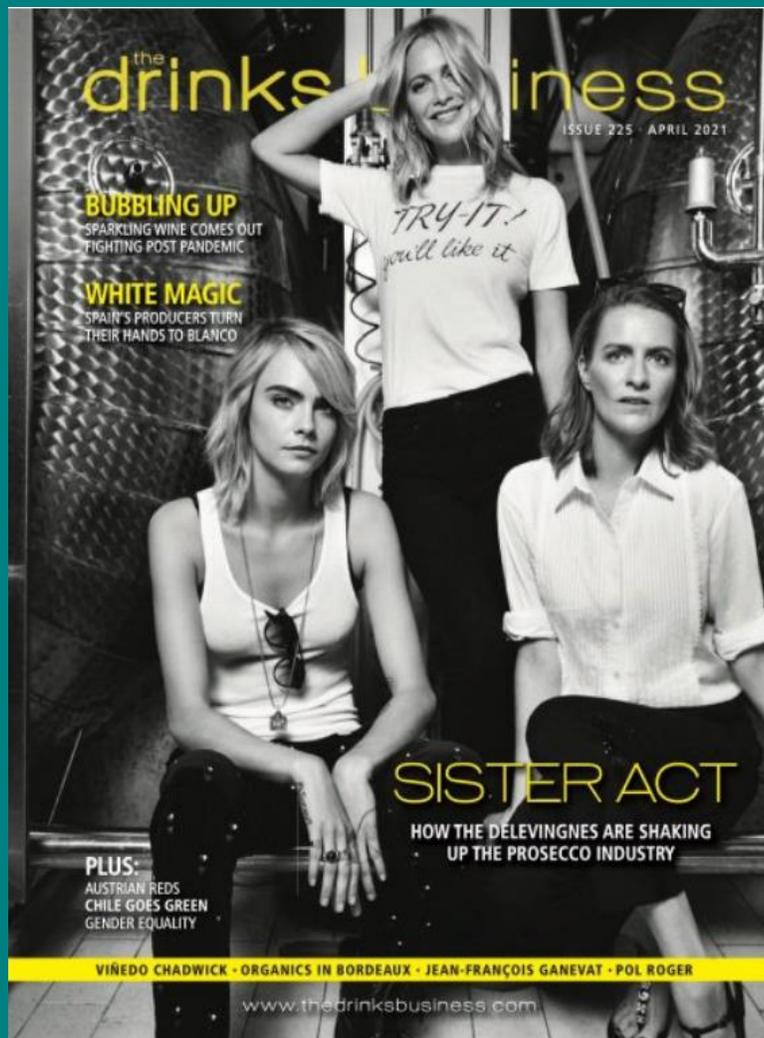
SOCIO ESTRATÉGICO



AUSPICIA

VanTrust Capital

PREMIO
ECONOMÍA
CIRCULAR 2021



CHILE'S GREEN revolution

Winemakers in the South American country have taken sustainability to their hearts, embedding it in the very fibre of their wineries, and their efforts are paying real dividends, as *Phoebe French* reports

OVER THE past 15 years, sustainability has been increasingly seen as an essential rather than optional requirement for Chilean wineries. With its climate, characterised by hot, dry summers, an abundance of sunshine and low disease pressure, Chile is a prime candidate to be a global leader in sustainability. But, with irrigation often a necessity and water an

For Life programme, CarbonNeutral, and the ISO-certification programme, and are also members of groups including International Wineries for Climate Action.

The Chilean government is also committed to the cause, and chief among its targets is the goal to be carbon neutral by 2050. It has set an annual emissions cap of 95 million tonnes of CO₂ equivalent

important 10 years ago," she says. "From modest beginnings to the reality of today, the way of producing wine, reducing waste and conserving the use of water has changed radically in Chile, but the bigger transformation has been the intention of the wineries to obtain international certifications that endorse these processes and methods of production."



The Drinks Business: Chile's green revolution 2021

SUSTAINABLE ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES CERTIFICATION BENCHMARK STUDY

Version: Results report

Issued: September 2023



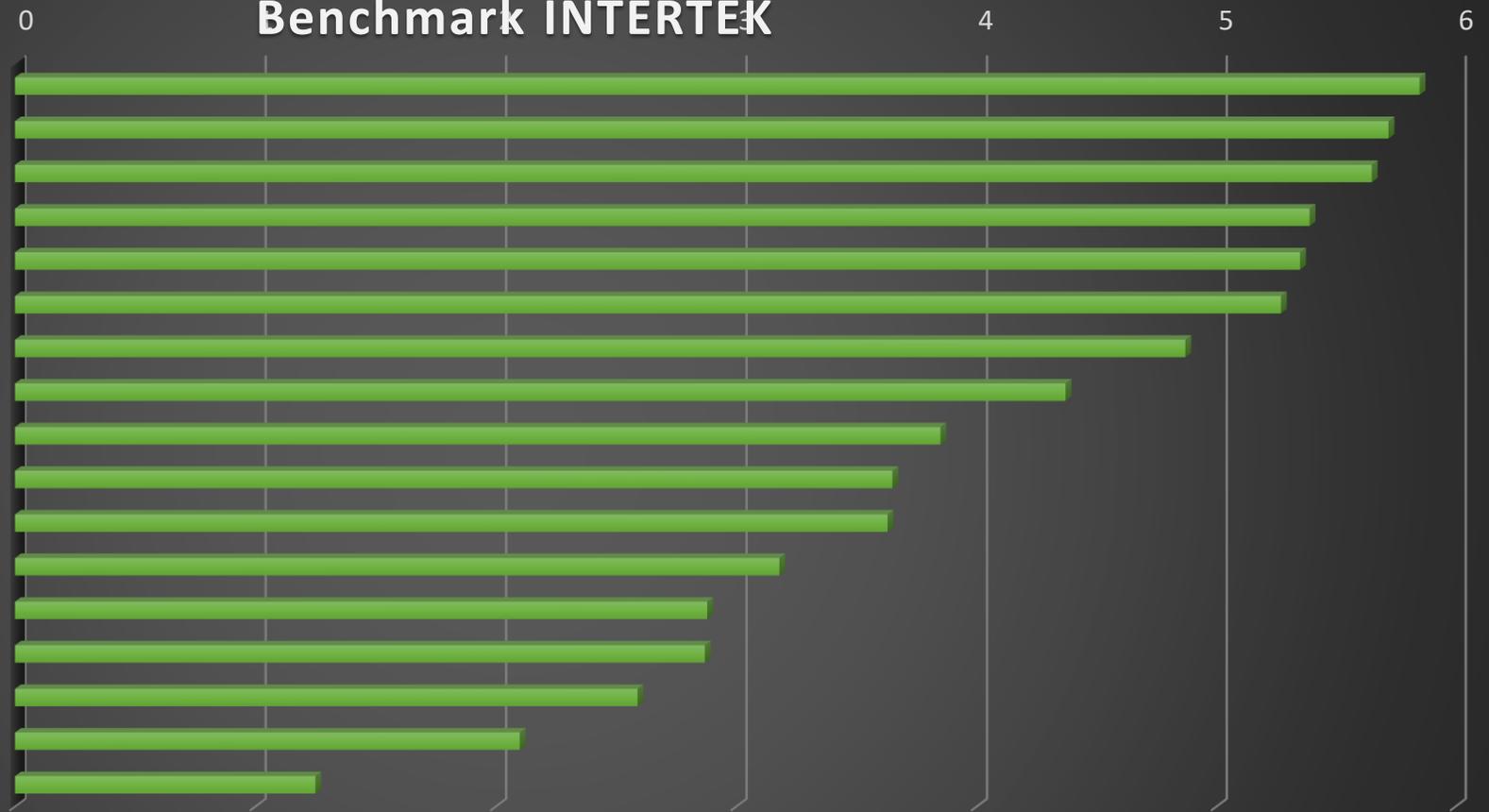
Most sustainable beverages - our most sustainable products

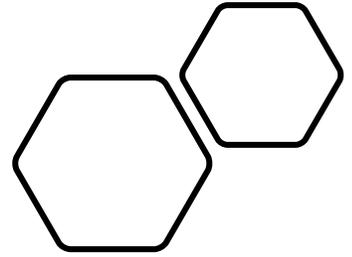
We make it easier for customers to find the most sustainable beverages at our stores with our guidance.



VINMONOPOLET

Benchmark INTERTEK







Gracias

Consortio I+D

Vinos de Chile



SANTIAGO, SEDE DE LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL VINO CHILENO.



Macarena Aljaro.

**Directora Programas y
Consortios Tecnológicos
de Corfo.**



Consortios Tecnológicos Lanzamiento I+D Vinos de Chile y nuevo código de sustentabilidad

Macarena Aljaro Inostroza

Directora Programas y Consortios Tecnológicos

Junio 2024





Misión Corfo

Fortalecer la innovación, el emprendimiento y la **transformación productiva** para resolver desafíos estratégicos que permitirán a Chile alcanzar un desarrollo sostenible, equitativo y territorialmente equilibrado.





Financiamiento para el desarrollo

Impulsar la recuperación y el crecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas; fortalecer el financiamiento para el emprendimiento; y desarrollar capacidades para apoyar de proyectos de alto impacto en desarrollo sostenible.

1



Emprendimiento, innovación y fomento

Sostener el esfuerzo en materia de apoyo al emprendimiento, innovación y fomento productivo con mirada ecosistémica y con foco especial en desarrollo regional, sustentabilidad y equidad de género.

2



Política de desarrollo productivo sostenible

Implementar una política industrial moderna para mejorar la competitividad de diversos sectores e impulsar actividades productivas más intensivas en conocimiento, tecnología e innovación, transitando hacia un modelo de desarrollo fundado en el conocimiento y la creatividad de las personas.

3

EJES TRANSVERSALES



Sostenibilidad



Género



Desarrollo territorial

DESDE UN IMPULSO SECTORIAL

Gerencia de Capacidades Tecnológicas



Infraestructura
tecnológica



Capital
humano



Capacidades
Tecnológicas



Conocimiento

Sectores atendidos



Diversificación
Acuícola



Gestión Hídrica



Energía



Minería



Alimentos



Envases



Vinos



Cambio
Climático



Fruticultura



Agricultura



Inteligencia
artificial



Biomedicina



Manufactura
avanzada

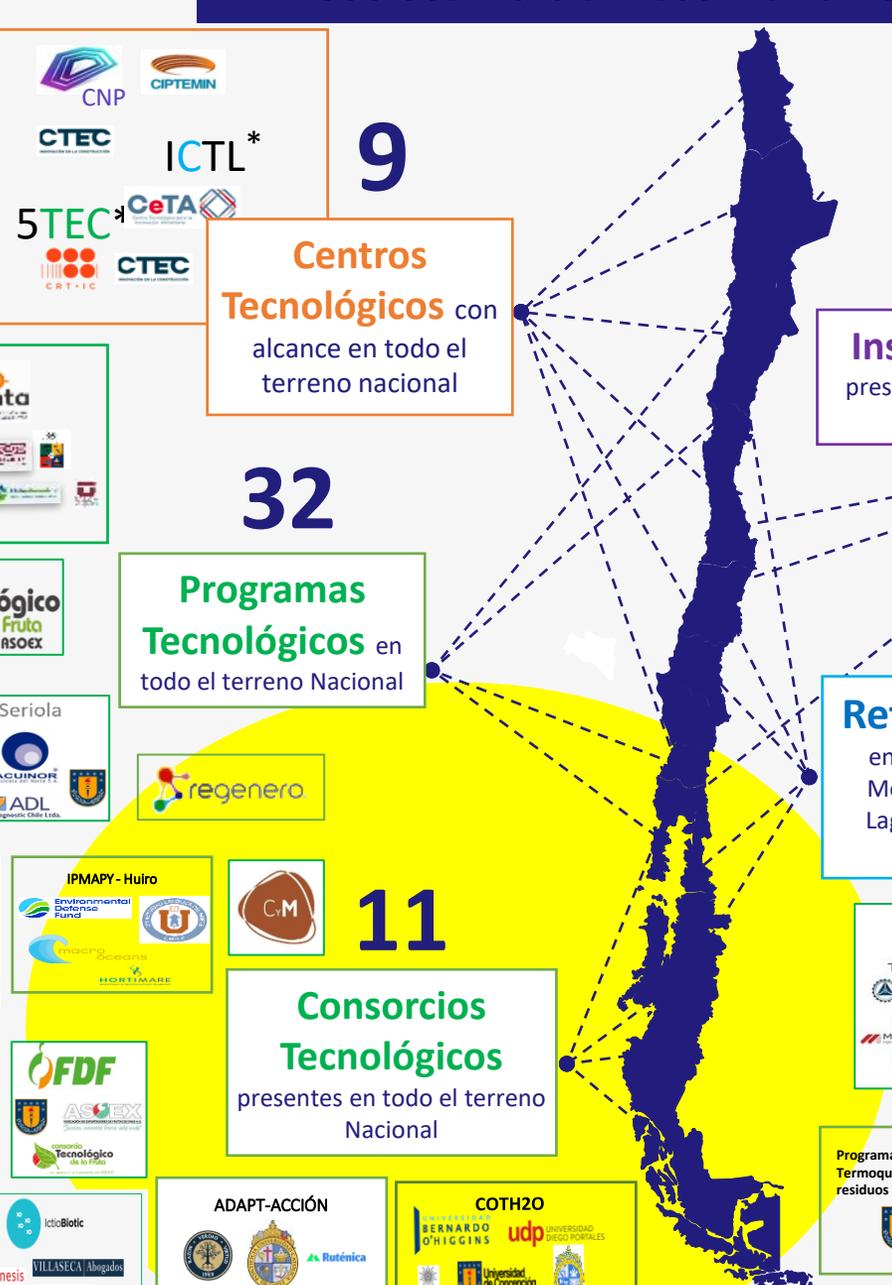
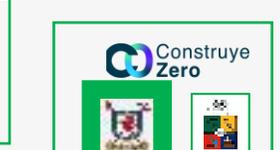
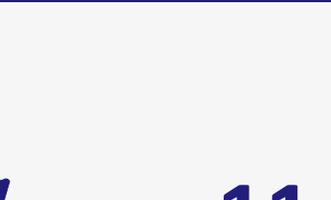
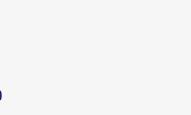


Hidrógeno



Madera

Ecosistema de Desarrollo Tecnológico Sectorial



9

11

32

55

11

Consortios Tecnológicos presentes en todo el terreno Nacional

Retos de Innovación en las Regiones de Valparaíso, Metropolitana, Coquimbo, Los Lagos, Antofagasta, Araucanía, Maule, Biobío, O'Higgins.

CEM-3DX: Consorcio Empresarial de Manufactura 3D en Chile

Programa Tecnológico Termoquímica de residuos

TRANSFORMA Alimentos

SINIA

UNIVERSIDAD DE CHILE

Herramientas agroclimáticas



CONSORCIOS TECNOLÓGICOS

Alinear las necesidades del mercado con conocimientos tecnológicos, mediante la ejecución de iniciativas de I+D de largo plazo, de forma dinámica y consorciada.

Las propuestas y sus proyectos abordan como desafío la articulación y coordinación de un sector productivo y/o económico, alineando sus necesidades de mercado con conocimientos tecnológicos.





Lanzamiento I+D Vinos de Chile y nuevo código de sustentabilidad



I+D Consorcio Vinos de Chile (segunda versión)

1

Aumentar competitividad del sector vitivinícola, con enfoque en sostenibilidad, a través de I+D asociativa y de largo plazo, que responden a necesidades transversales de las viñas, en un escenario de cambio climático y con nuevos desafíos de producción sostenible.

Código de sustentabilidad

2

43 estándares internacionales de sostenibilidad.

Reconocimiento mundial (ejemplo Sistema sueco de alcoholes, Systembolaget).

Estrategia de transferencia tecnológica, con 90 viñas certificadas y 80 % de las exportaciones de vino embotellado.

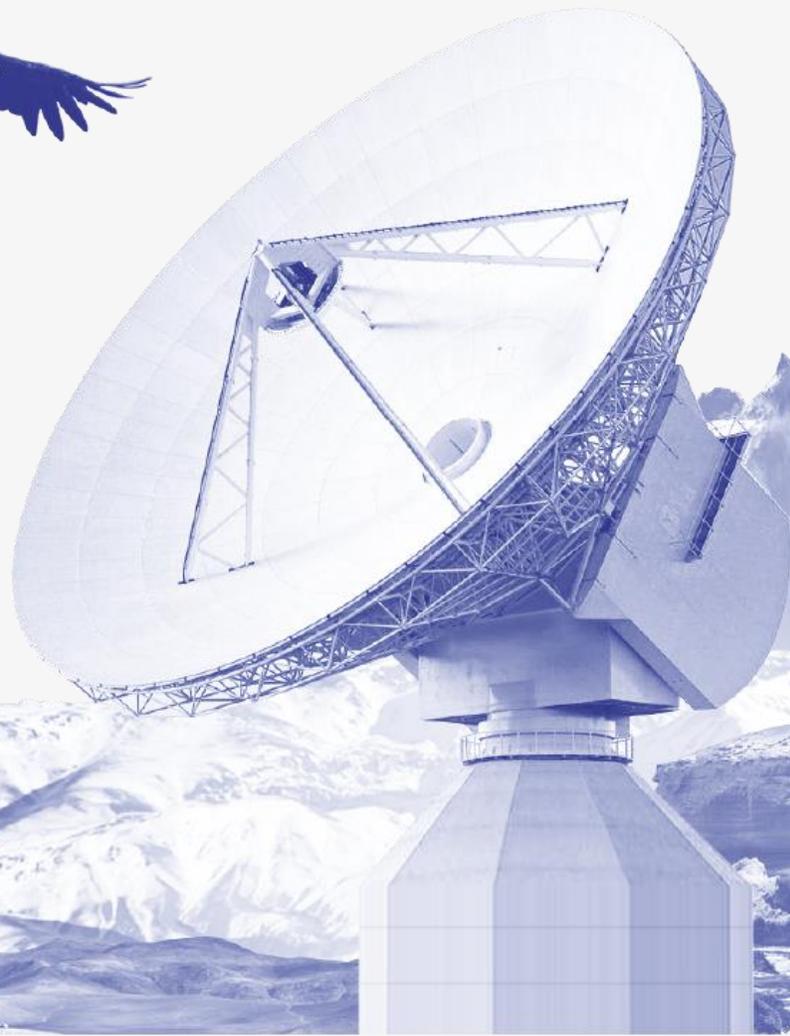
3

Reconocimiento a la ciudad de Santiago de Chile OIV

La ciudad de Santiago cuenta ahora con un nuevo estatus, gracias a que el Consorcio Vinos de Chile realizó el curso Consorcio - Organización Internacional de la Viña y el Vino el año 2023



Consortios Tecnológicos
**Lanzamiento I+D Vinos de Chile y
nuevo código de sustentabilidad**



SANTIAGO, SEDE DE LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL VINO CHILENO.



Mario Pablo Silva.

**Presidente del Consorcio
I+D Vinos de Chile.**



CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile

Código de Sustentabilidad del Sector Vitivinícola Chileno

Mario Pablo Silva
Presidente Consorcio I+D Vinos de Chile

27 de junio de 2024



Código de **Sustentabilidad**

Estándar voluntario, que tiene como objetivo guiar al sector vitivinícola chileno hacia una producción sustentable de vinos, basada en un estándar social, ambiental y de calidad, junto con mejorar la gestión de las empresas a través del cumplimiento de los requisitos estipulados en el estándar.

Un poco de historia...

2008

EL INICIO

2010

Primera versión del
Código.



2011

Primeras viñas
certificadas en el
área verde del
Código.

2013

Incorporación de las
áreas roja y naranja.
Versión 2 del
estándar.

2015

Tercera versión del
Código.



Un poco de historia.....

2018

Cuarta versión del
Código.



2021

Externalización
completa del sistema
de certificación, lo
que implica que sea
una certificación de
tercera parte.

2023

Quinta versión del
estándar y benchmark
internacional.

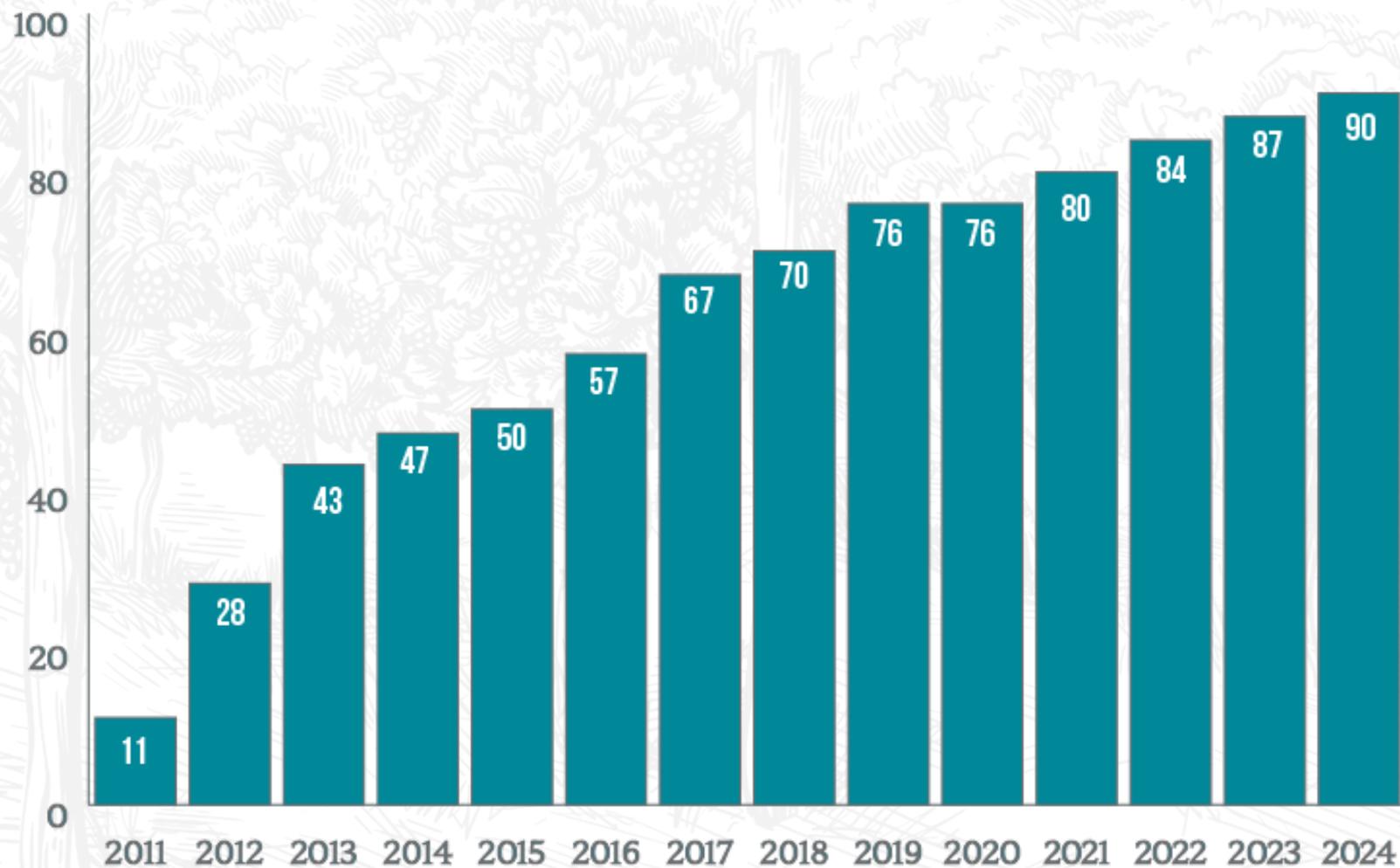


2024

Nuevo logo.
**CERTIFIED
sustainable**.CL
Vinos de Chile

Seguimos avanzando....

Evolución Viñas Certificadas





CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile

A horizontal bar with a wavy top edge, transitioning from a bright green on the left to a yellow on the right. It is positioned below the text "sustainable.CL".

CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile



CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile



CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile



CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile



Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au vin par l'intégration de divers saveurs. Complexe et intrigant, ce vin offre des parfums de fruits rouges, de pruneaux et de mocha. Il est riche et rond au palais, avec des tannins doux et mûrs et un fini persistant.

**Denominación de Origen
VALLE DE COLCHAGUA**

CONTAINS SULPHITES/CONTIENT DES SULFITES

RETURN FOR REFUND WHERE APPLICABLE - CONSIGNÉE LÀ OÙ LA LOI LE PRESCRIT

Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au

7 5 0 m L



**WINE-VIN
PRODUCT OF CHILE
PRODUIT DU CHILI**



Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au vin par l'intégration de divers saveurs. Complexe et intrigant, ce vin offre des parfums de fruits rouges, de pruneaux et de mocha. Il est riche et rond au palais, avec des tannins doux et mûrs et un fini persistant.

**Denominación de Origen
VALLE DE COLCHAGUA**

CONTAINS SULPHITES/CONTIENT DES SULFITES

RETURN FOR REFUND WHERE APPLICABLE - CONSIGNÉE LÀ OÙ LA LOI LE PRESCRIT

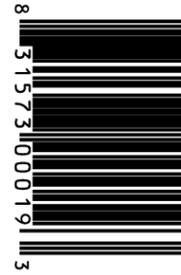
Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au

7 5 0 m L



**WINE-VIN
PRODUCT OF CHILE
PRODUIT DU CHILI**



Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au vin par l'intégration de divers saveurs. Complexe et intrigant, ce vin offre des parfums de fruits rouges, de pruneaux et de mocha. Il est riche et rond au palais, avec des tannins doux et mûrs et un fini persistant.

**Denominación de Origen
VALLE DE COLCHAGUA**

CONTAINS SULPHITES/CONTIENT DES SULFITES

RETURN FOR REFUND WHERE APPLICABLE - CONSIGNÉE LÀ OÙ LA LOI LE PRESCRIT

Hand-harvested and rigorously selected Malbec grapes were carefully fermented and aged for 14 months in American and French oak barrels, adding complexity, softening the wine and integrating the flavours. Complex and intriguing, with waves of fresh red fruit, prunes and mocha on the nose. Plush, well-rounded palate with sweet ripe tannins and a lingering finish.

Récoltés à la main, les raisins rigoureusement sélectionnés ont été soigneusement fermentés et vieillis pendant 14 mois dans des barriques de chêne américain et français, ce qui a ajouté complexité et douceur au

7 5 0 m L

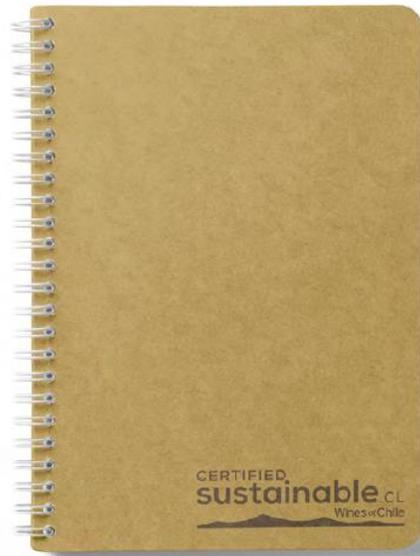


**WINE-VIN
PRODUCT OF CHILE
PRODUIT DU CHILI**



Aplicaciones

Aplicaciones





CERTIFIED
sustainable.CL
Vinos de Chile

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile

CERTIFIED
sustainable.CL
Chile

Consortio I+D
Vinos de Chile

Vivamos bien
STGO
ILUSTRE MUNICIPALIDAD

Proyecto apoyado por
CORFO

SANTIAGO, SEDE DE LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL VINO CHILENO.

27 de junio de 2024.
Museo de Santiago Casa Colorada.