



DESDE LAS PROFUNDIDADES DEL MAR CHILENO:

Arcane, un vino que conecta la tierra y el océano

En el Valle del Itata, entre Quirihue y Coelemu, nace un vino que desafía lo convencional. Arcane, el proyecto liderado por Alberto Barra, no solo rescata viñedos centenarios, sino que también sumerge sus botellas en el océano para crear una experiencia única. **FERNANDA GUAJARDO**

En el corazón del Valle del Itata, en la Región de Ñuble, se encuentra la bodega Arcane, un proyecto vinícola que está revolucionando la forma de concebir el vino. Liderado por Alberto Barra, este emprendimiento busca conectar el ciclo de la vida en la tierra con el mar a través de un método innovador: la inmersión de botellas en aguas marinas para potenciar sus propiedades organolépticas.

“Lo que queremos es generar un impacto visual y comunicacional sobre la importancia del ciclo del agua y la biodiversidad de nuestras costas,” explica Barra. Arcane trabaja con viñedos de más de cien años en Quirihue y Coelemu, cultivando las variedades Semillón y País de manera orgánica, sin pesticidas ni químicos.

El proceso de inmersión de las botellas, realizado en distintos puntos de la costa chilena, tiene un impacto directo en la percepción del vino, dice. Si bien los análisis químicos indican que no hay alteraciones en su composición, el entorno submarino genera cambios perceptibles en aromas y

sabores. “Al bajar las botellas a dos atmósferas de presión, las pequeñas burbujas de gas carbónico se comprimen y, al volver a la superficie, generan una textura más lechosa y una mayor expresión aromática,” detalla Barra.

El proyecto también ha dado paso a colaboraciones con biólogos marinos y pescadores artesanales. “Hemos descubierto que a mayor profundidad hay mayores diferencias organolépticas en el vino, y al mismo tiempo, ayudamos a visibilizar la biodiversidad de las caletas donde trabajamos,” agrega.

Actualmente, Arcane está presente en el mercado europeo, con Francia como su principal destino. Pero, sus planes incluyen expandirse a otros países de la costa del Pacífico, como Perú, Estados Unidos y Canadá. En Chile, sus vinos pueden encontrarse en San Pedro de Atacama, Santiago, Concepción y Puerto Varas, además de venta directa a través de su página web.

El equipo detrás de Arcane está compuesto por profesionales de diversas disci-



plinias, incluyendo biólogos marinos, enólogos y agricultores. Esta combinación de conocimientos permite que el proyecto no solo se enfoque en la producción de un vino de alta calidad, sino también en la investigación y preservación del ecosistema marino. “No solo estamos vendiendo un vino, estamos contando una historia y ayudando a crear conciencia sobre la importancia de nuestras aguas”, enfatiza Barra.

En cuanto al impacto ambiental, la bodega está comprometida con la sostenibilidad y el respeto por los ecosistemas donde operan. Utilizan métodos de cultivo regenerativo y buscan constantemente formas de reducir su huella de carbono. “Trabajamos con viñedos antiguos que no requie-

ren riego artificial y fomentamos la biodiversidad en nuestras tierras. Nuestro objetivo es demostrar que se puede hacer un vino excepcional sin dañar el medioambiente”, señala el productor.

De cara al futuro, Arcane está explorando la posibilidad de incorporar nuevas variedades de uva y expandir sus operaciones a otras regiones costeras de Chile. Además, continúan colaborando con pescadores locales para estudiar el impacto de la inmersión de botellas en la biodiversidad marina.

“Queremos seguir innovando y mostrando al mundo la riqueza de nuestro territorio. Chile tiene 4.000 kilómetros de costa y muchas historias por contar a través del vino”, concluye Barra.