



## Iniciativa apoyada por Comité Desarrollo Productivo de Corfo a través de Innova Región

# Enóloga de Pichilemu Patricia Roca crea jugo funcional con antioxidantes de la propia uva

Con una propuesta que combina innovación, sostenibilidad y valorización de subproductos, la enóloga del balneario de Pichilemu, Patricia Roca lidera el proyecto Rocksé: Jugo de Vitis vinifera enriquecido con antioxidantes de la misma uva, marcando un nuevo avance en la diversificación del sector vitivinícola nacional.

La iniciativa apoyada por el Comité de Desarrollo Productivo O'Higgins, a través del instrumento Innova Región de Corfo, nace como respuesta a la crisis de sobreproducción vitivinícola posterior a la pandemia y propone ampliar los usos tradicionales de la uva vinífera mediante el desarrollo de un jugo funcional de alto valor agregado, alineado con las tendencias globales de alimentación saludable y economía circular.

Patricia Roca, Ingeniera agrónoma y enóloga,

con más de 25 años vinculada al mundo del vino y la innovación, explicó que el producto es elaborado a partir de variedades patrimoniales Cinsault y País, enriquecido con antioxidantes extraídos del propio orujo de la uva. Este proceso no solo potencia las propiedades saludables del jugo, sino que también promueve la reutilización de subproductos del proceso productivo, aportando sostenibilidad al rubro.

"Después de la pandemia se produjo una sobreproducción de vino a nivel mundial, lo que generó una crisis en el sector. Muchos productores comenzaron a arrancar viñedos o incluso dejaron sus uvas sin cosechar porque no tenían destino ni comprador. Al ver que en otros países el jugo de uva es ampliamente consumido, me pregunté por qué en Chile no ocurre lo mismo, considerando nuestra

riqueza vitivinícola y enológica", señaló la fundadora.

Con el apoyo técnico del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el equipo evaluó las cepas patrimoniales Cinsault y País, identificando un alto contenido de antioxidantes y resveratrol en sus subproductos. A partir de ello, desarrollaron un proceso de extracción de compuestos antioxidantes desde el orujo, los cuales se reincorporan al jugo, transformándolo en una bebida funcional con alta capacidad antioxidante y un contenido de resveratrol tres veces superior al de una copa de vino.

El subdirector regional de Corfo O'Higgins, Leonel Claros, destacó que iniciativas como Rocksé, jugo de uva enriquecido con antioxidantes, reflejan el potencial de la innovación para abrir nuevas oportunidades en sectores productivos tradicionales de la



región.

"Este proyecto representa muy bien el espíritu del instrumento Innova Región, que busca impulsar el desarrollo de soluciones innovadoras con impacto productivo y territorial. En este caso, vemos cómo a partir de un desafío real del sector vitivinícola, como es la sobreproducción de vino, surge una propuesta que agrega valor a la uva, incorpora ciencia y tecnología, y además promueve la sostenibilidad mediante el aprovechamiento de subproductos", señaló.

Claros agregó que este tipo de iniciativas contribuyen a fortalecer la diversi-

ficación de la matriz productiva regional. "Desde Corfo estamos comprometidos con apoyar a emprendedores y empresas que se atreven a innovar, desarrollando nuevos productos que responden a las tendencias globales de alimentación saludable y que, al mismo tiempo, generan oportunidades para los productores locales y para el desarrollo del sector agroalimentario de O'Higgins", afirmó.

Rocksé, Jugo enriquecido con antioxidantes de la misma uva, ya se encuentra en algunas tiendas especializadas en vinos y además, disponible para compra online en [www.rockwines.cl](http://www.rockwines.cl)

con los temas de la economía, el desarrollo y el comercio exterior. con los temas de la economía, el desarrollo y el comercio exterior.