

Fecha: 12-01-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
 Tipo: Noticia general
 Título: El exitoso salto de los viñateros del Itata

Pág.: 4
 Cm2: 482,8
 VPE: \$ 6.341.672

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El exitoso salto de los viñateros del Itata

Entre bosques de pinos y eucaliptos, caminos sinuosos y laderas despobladas, las parras de las variedades país, moscatel de Alejandría y cinsault, plantadas en ca-beza, parecen bordadas a mano sobre los cerros de Portezuelo y Guarilhue, en el valle del Itata. La mayoría de los viñedos están ahí desde hace al menos cien años —aunque algunos lugareños aseguran que llevarían doscientos años—, por lo que las vendimias y la producción de vinos forman parte de la identidad y la cultura de la zona, asociada a la agricultura familiar campesina y a la elaboración del vino pipeño. Esa tradición hoy la trabajan la tercera y cuarta generación de productores que, de la mano de nuevas herramientas de información y comercialización, tecnología y determinación personal, han renovado la oferta de vinos del valle, ubicado en la Región de Ñuble, enfocándose en mejorar la calidad y agregar valor a la producción, a lo que algunos también han sumado la asociatividad y el enoturismo como elementos clave.

El salto es llamativo. Algunos productores —la mayoría de ellos usuarios de Indap, con plantaciones de viñas que no superan las diez hectáreas— ya han obtenido medallas de oro en concursos como CataD'Or, han conseguido exportar a mercados internacionales, como Suecia, y han recibido premios de enoturismo a nivel nacional, lo que hace apenas una década parecía muy lejano.

Con el objetivo de resaltar ese progreso, recientemente Indap publicó una guía en inglés y español con los mejores vinos de Itata, que fueron seleccionados tras una cata a ciegas, que reúne a 42 vinos de 23 pequeños productores y se traducirá al chino.

“La guía busca consolidar un trabajo que lleva haciendo Indap desde hace muchos años con los productores y con distintos actores, donde se ha podido trabajar en la producción de la uva, la elaboración y embotellamiento de los vinos, y luego en la comercialización”, destaca Fernanda Azócar, directora regional de Indap en Ñuble.

También resalta la diversidad de los productores en términos de edad, género y tipos de proyectos, y la inversión que ha hecho la institución dependiente del Ministerio de Agricultura con los viñateros de Itata en los últimos cuatro años, que suma alrededor de \$2 mil millones en forma directa.

“Indap tiene una batería importante de instrumentos, como los Prodesal, que es la punta de lanza para muchos viñateros, porque con eso parten, y luego se suman programas de asesorías técnicas y otras que se enfocan en la asociatividad y cooperativismo para que las empresas campesinas puedan tener una buena gestión y organizar mejor su producción”, detalla Fernanda Azócar.

Para este verano, además, un grupo de nueve pequeños productores del valle exportarán por primera vez a China 12 *pallets* de vino embotellados y 60 mil litros de vinos a granel, lo que irá acompañado por una campaña de *marketing* en algunas redes sociales chinas durante este año.

En la última década, un grupo de pequeños productores han conseguido pasar de vender sus uvas con bajos precios a elaborar vinos embotellados, que han conseguido premios a nivel nacional, tanto en proyectos individuales como colectivos. Apoyados por Indap, recientemente lanzaron una guía para resaltar los mejores vinos de esa zona y se preparan para exportar a China.

PALOMA DÍAZ ABÁSOLA, DESDE EL VALLE DEL ITATA

TRAVESÍA DEL PIPEÑO: JÓVENES QUE VALORAN SU ORIGEN

Lo que partió hace cinco años como la idea de hacer una ruta turística a través del valle del Itata, a poco andar, se convirtió en un proyecto colectivo para vender en conjunto los vinos de Gustavo Riffo, Miguel Molina, Nicolás Uribe, Guilianno López y Jorge Cotal, todos menores de 40 años, profesionales y descendientes de familias que hacen vinos en las comunas de Coelemu y Portezuelo, que han optado por volver al campo.

“Quisimos camisetaearnos con el vino tradicional campesino, para ponerlo en valor y en una botella, porque es un vino de calidad que ha estado mal catalogado... Nosotros vamos contra la corriente y nuestro desafío es lograr que ya no sea visto como el vino que solo se usa para el terremoto”, explica Jorge Cotal, sentado en el restorán de la Viña TresC, en Guarilhue, rodeado de parras.

Con esa mirada, en 2024 decidieron dar un paso más y elaborar un vino en conjunto, que están empezando a vender como Travesía del Pipeño, con las variedades país, moscatel y cinsault, apuntando a ferias especializadas y el mercado internacional.

“El mayor desafío es vender los vinos, esa es la piedra de tope... Nosotros apuntamos al público joven, que es más abierto y tiene menos prejuicios con el pipeño. Por eso ahora vamos a salir a ferias, estamos traba-



PALOMA DÍAZ
 Jorge Cotal, uno de los cinco socios de Travesía del Pipeño.

jando con una asesora de *marketing* para afinar la imagen y el relato de la empresa y así poder crear un contenido de marca profesional”, dice.

El año pasado también participaron en dos ferias internacionales de vinos naturales para presentar a Travesía del Pipeño en Brasil y Estados Unidos. En paralelo, por ser una empresa campesina asociativa, se adjudicaron la concesión para administrar la tienda *online* Mundo Rural, de Indap, a través de la cual venderán los vinos y otros productos agroprocesados de Itata. “También hacemos eventos en Concepción y para este año tenemos previsto hacer una o dos fiestas en esa ciudad, poniendo las energías donde está el público objetivo, donde invitamos a otros productores a mostrar sus vinos, porque las nuevas generaciones están súper abiertas a

los vinos locales”, resalta Jorge Cotal, quien hace dos años perdió buena parte de sus viñedos en los incendios forestales y hoy está restaurando sus plantaciones y bodega.

En el ámbito productivo, una de las decisiones básicas que tomaron es utilizar lagares de raulí —madera que tradicionalmente se ha usado en Chile en las cubas que se elabora el vino pipeño— y, en la parte asociativa, establecer que cada integrante tiene un rol definido y un área a cargo, para repartirse el trabajo.

“Todos somos profesionales, todos podríamos estar haciendo otras cosas... Somos parte de la resistencia de este lugar, porque es un rubro que no es fácil, la mayoría son viejos o están dejando los viñedos, y en forma súper valiente nosotros nos quedamos acá”, dice Jorge Cotal.



PALOMA DÍAZ
 Fernanda Azócar, directora regional de Indap en Ñuble.

Fecha: 12-01-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
 Tipo: Noticia general
 Título: El exitoso salto de los viñateros del Itata

Pág.: 5
 Cm2: 479,9
 VPE: \$ 6.304.543

Tiraje: 126.654
 Lectora: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



Gladys Ponce y su marido llegaron a la zona desde Santiago y tuvieron que aprender a hacer vinos.

VIÑA EL QUILLAY: ENCANTARSE CON PORTEZUELO

Hace 26 años, cuando tenía una empresa de transportes y un minimarket con su marido en La Florida, Gladys Ponce no conocía el valle del Itata y no tenía idea de cómo hacer vino. Su sueño era comprar un terreno en el sur para instalar un *camping*.

En esa búsqueda apareció la oportunidad de comprar a bajo precio 20 hectáreas en Portezuelo, donde solo habían unos quillayes, y al poco tiempo lo transformó en su casa, donde hoy tiene viñedos, una bodega para elaborar vinos, un salón de eventos con piscina y una granja educativa con chivos, gallinas y pavos reales.

"Lo mejor que nos puede haber pasado en la vida fue venirnos a este lugar. Yo soy mandada a hacer para tirarme al río sin saber nadar, pero siempre salgo a flote", comenta Gladys Ponce en la sala de ventas de la Viña El Quillay, apoyada en un mesón donde la rodean muestras de vino de las variedades cinsault y cabernet sauvignon, botellas de rosé y de algunos late harvest.

A diferencia de la mayoría de los pequeños productores de Itata, como no tenía arraigo en la zona, aprendió a hacer vinos a punta de reuniones y asesorías de los programas Prodesal de la Municipalidad de Portezuelo e Indap, porque inicialmente solo buscaba hacerlos para el consumo familiar.

"No sabía cuáles eran las variedades ni qué iba a resultar. Fui aprendiendo de a poco... Hacíamos un ensamblaje sin saber qué era, mezclando el cinsault con el cabernet que habíamos plantado, y en 2016 obtuvimos una medalla de oro en el concurso de vinos de Ránquil, cerca de Portezuelo, por ese vino", destaca Gladys Ponce, aunque comenta que en un comienzo fue difícil abrirse paso en la zona por ser de otro lugar.

Un punto clave para la venta de sus vinos son las ferias que se realizan en distintas ciudades, donde también obtiene nuevas ideas sobre qué vinos crear. Y, en paralelo, se ha concentrado con fuerza en el enoturismo, enfocado en los adultos mayores. "Por intermedio de Sernatur e Indap, obtuvimos un sello de calidad para nuestros vinos y luego la resolución sanitaria para recibir turistas, primero en una sala de ventas y luego en un salón donde pueden pasar el día completo", dice.

De hecho, a fines del año pasado, Gladys Ponce obtuvo el premio Mujer Empresaria Turística a nivel nacional, entregado por Sernatur, el Ministerio de la Mujer y el Banco Estado, y la viña El Quillay recibió el reconocimiento regional de Enoturismo a Escala Humana, de la Corfo.

Para este año, impulsada por esas distinciones, ya se prepara para celebrar el día del pastel de choclo a fines de enero y la fiesta de la vendimia a comienzos de abril.

"Esto no para. Hasta el día de hoy invertimos todo en la viña y vendimos un terreno para construir la piscina y el domo, en el que estamos preparándonos para recibir turistas a alojar durante este año", proyecta Gladys Ponce.

VIÑA CORTEZ: TRADICIÓN RENOVADA

Bernardo Cortez comenzó a hacerse cargo de la viña de sus padres en Portezuelo a los 16 años, hace más de treinta años, y se ha mantenido como la tercera generación que trabaja las parras y elabora vino.

Si bien heredó una tradición, dice que no ha sido fácil dar un giro y diversificar la producción y reconoce haber partido de cero respecto de lo que hoy tiene, la Viña Cortez.

"Cuando partí había solo un cuartel de viña. Siempre se produjo vino a granel aquí, pero a pequeña escala, unos mil o dos mil litros, porque las viñas no estaban en buen estado y no había bodega, nada... He recorrido un camino largo, de a poco he ido plantando más y construyendo", comenta con orgullo Bernardo Cortez, quien hoy trabaja junto a su señora, Marcia Bustos, y al enólogo Víctor Vargas.

Hace 17 años se formalizó como envasador de vinos y comenzó vendiendo garrafas de dos, tres y cinco litros, que hasta hoy forman parte de la línea de productos que comercializa. En 2012 se embarcó en la elaboración de vinos embotellados —siendo uno de los primeros productores pequeños en hacerlo en Portezuelo—, de los cuales hoy tiene tres líneas de distintas calidades: Viejo Carretero, Bella Tierra y Cuarzo. Con esta última ha obtenido varios reconocimientos, como la medalla de oro en el concurso CataD'Or World Wine Awards 2025 por el malbec Cuarzo de la cosecha 2022.

"Al principio nos costó porque se requiere tener espaldas para poder guardar un vino durante dos años, pero ahora ya tenemos el ciclo andando. Hoy, alrededor del 20% de la producción la destinamos al vino embotellado y el resto va a los vinos tradicionales... Lo más difícil siempre es cómo sustentar esto, porque no vendemos volúmenes grandes y hay meses más lentos, pero la venta del vino en bidones nos da entradas semanales que nos permite pagar los costos", explica y resalta que además produce vinos late harvest y una sangría lista para servir que ha sido un éxito.

Desde hace nueve años, también recibe a turistas en la viña, algo que destaca como un buen nicho de ventas para los vinos, tiene en carpeta incorporar un carro de ventas en su sitio web y está trabajando en un acuerdo de producción limpia para obtener un sello de sustentabilidad para la viña.

También se prepara para concretar su primera exportación a China, en conjunto con otros pequeños productores de Itata. "Es súper importante, un camino a seguir, porque la calidad se valora más en el extranjero que en Chile y lo vemos como otra línea a desarrollar", plantea Bernardo Cortez.

Con una mirada más global del valle del Itata, el enólogo Víctor Vargas, que asesora a la Viña Cortez, reconoce que existe un progreso evidente entre los pequeños productores, lo que ha observado en los diez años que lleva trabajando en la zona.

"Sí ha habido progresos absolutos en gestión y en organización. Antes, muchos productores no sabían cuánto producían, cuánto gastan o cuánto embotellan... Hoy lo saben porque ha habido diferentes iniciativas gubernamentales para apoyarlos y en la suma de todo se ve el crecimiento y el desarrollo en el tiempo", asegura.



Bernardo Cortez hace 30 años se hizo cargo de la viña familiar dando un giro y diversificándola.

COOPERATIVA MOSCIN: LA UNIÓN HACE EL VINO

La localidad de Guarilhue, en la comuna de Coelemu, es una de las zonas más reconocidas de los vinos del Itata y la que concentra buena parte de las hectáreas de viñedos de la Región de Ñuble, de los cuales la mayoría está en manos de pequeños productores y corresponde a las variedades país, moscatel de Alejandría y cinsault.

Uno de los problemas que enfrentan los campesinos cada temporada es el bajo precio de las uvas, que en algunos años han bordeado los \$100 por kilo, lo que no alcanza para cubrir los costos y ha provocado que muchos abandonen las viñas porque no son rentables.

Desde esa realidad nació en 2023 la cooperativa Moscin —nombre que proviene de las variedades moscatel y cinsault—, que une a nueve productores de uvas de esa localidad enfocados en reunir un mayor volumen de uvas, vinificarlas y destinar una par-

te de ellas a la producción de vinos embotellados, y que además está certificada como comercio justo.

"Antes éramos una sociedad anónima, pero convertirnos en una cooperativa ha sido beneficioso porque hemos podido reunir un mayor volumen y atraer a más productores y, por ende, pensar en cosas más grandes", dice Justo Neira, presidente de la cooperativa.

Si el primer año reunieron 150 mil kilos de uvas, en la temporada pasada bordearon los 300 mil kilos y para la vendimia de este año esperan llegar a los 500 mil kilos, ya que otros 30 productores de Guarilhue les entregarán también su producción, que vinifican con la asesoría del enólogo Francois Massoc en la localidad de Quillón.

"El hecho de juntarnos y tener un mayor volumen, y que tengamos una certificación, ya nos cambió la forma de negociar con las empresas. Ya no nos vienen a decir que nos van a comprar las uvas a cien pesos, hoy vienen a hacer negocios", asegura Justo Neira, quien lleva casi dos décadas como dirigente de los productores de uvas viníferas en la zona.

En los dos años que llevan funcionando, ya consiguieron exportar cuatro *pallets* de vino moscatel embotellado a Suecia, y este año serán la cabeza de los envíos que coordina Indap para China.

Sin embargo, los sueños de Justo Neira van más allá y apuntan a conservar el patrimonio del valle, tanto de las parras antiguas como de la tradición de sus viñateros. Mientras recorre sus hileras de cinsault, todavía con los racimos verdes, asegura que "con un trabajo político se podría lograr que el valle del Itata se convierta en un patrimonio inmaterial de la humanidad".

Justo Neira, presidente de la cooperativa Moscin.

