

Fecha: 07-07-2025

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Con sabor a territorio: vinos de la zona sur buscan abrirse paso en el mercado internacional

Pág.: 8

Cm2: 844,0

VPE: \$ 2.020.632

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

reportaje

Tradición, terroir y vinos de climas fríos

Con sabor a territorio: vinos de la zona sur buscan abrirse paso en el mercado internacional



Con parras centenarias, prácticas agrícolas tradicionales y un fuerte arraigo territorial, viñas de la zona sur buscan abrirse paso en el mercado internacional con el respaldo de ProChile. El creciente interés por los vinos naturales y de clima frío abre nuevas oportunidades para pequeños productores que apuestan por una identidad vitivinícola única en el sur de Chile.

Yumbel y Angol comparten una historia común: ambas ciudades fueron fundadas como fuertes españoles durante la Conquista y la Colonia. Junto con los conquistadores llegaron también las primeras vides a Chile, que se plantaron en estas tierras y hoy forman parte de los valles vinícolas del Biobío y del Malleco, respectivamente.

Los vitivinicultores que heredaron esta tradición mantienen parras centenarias que producen algunos de los vinos más extraordinarios que se elaboran en Chile. En Yumbel, por ejemplo, se encuentran cepas como Moscatel de Alejandría, Cinsault y País; mientras que en Angol destacan el Pinot Noir, Chardonnay y Viognier.

"Para conservar estas viñas resulta imprescindible lograr que estos excelentes vinos puedan comercializarse en el exterior. Por ello, ProChile ha desarrollado du-



rante años programas de apoyo para que estos productores muestren sus productos en ferias internacionales y para que importadores extranjeros lleguen a Chile a conocer estas bodegas", explica

Cristóbal Herrera, director regional de ProChile en Biobío.

Herrera señala que "el año pasado, las exportaciones chilenas de vinos alcanzaron los US\$ 1.631 millones, un crecimiento de

+6,6% respecto a 2023. A nivel de las regiones de Biobío y La Araucanía, las cifras son más modestas: US\$ 1,8 millones y US\$ 440 mil, respectivamente".

"Estas viñas del sur de Chile producen vinos de calidad excepcional y características únicas, pero requieren visibilidad en mercados más grandes. Es por eso que ProChile cuenta con las herramientas necesarias para que puedan avanzar en su proceso de internacionalización. Actualmente, los principales mercados de destino para el vino chileno son Brasil, Reino Unido, Estados Unidos, China y Japón, y en todos ellos hemos desarrollado acciones para promover este producto", añadió Claudia Rojas Sanhueza, directora regional de ProChile en La Araucanía.

VIÑA CACIQUE MARAVILLA EN YUMBEL

Manuel Moraga Gutiérrez, pro-

Fecha: 07-07-2025

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Con sabor aterritorio: vinos de la zona sur buscan abrirse paso en el mercado internacional

Pág.: 9

Cm2: 838,0

VPE: \$ 2.006.222

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

reportaje

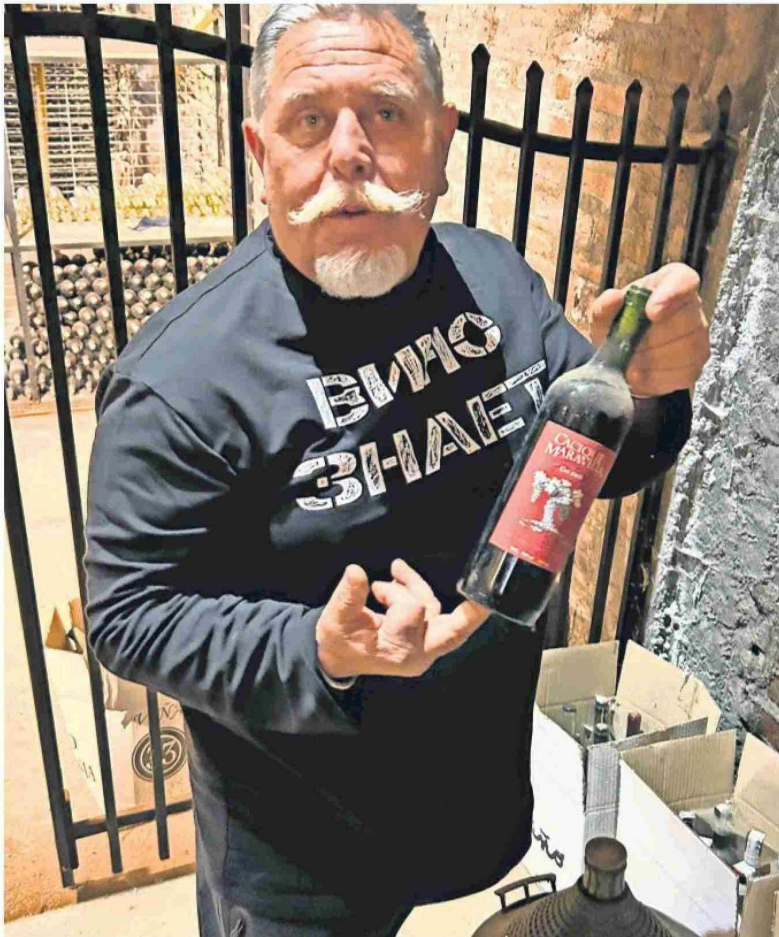
pietario de Viña Caci que Maravilla de Yumbel, representa la séptima generación de una familia que ha cultivado viñedos en el mismo terreno desde 1776. Su historia comenzó cuando Francisco Gutiérrez, conocido como "el Caci que Maravilla", recibió estas tierras por títulos de sangre, trayendo consigo parras ancestrales desde las Islas Canarias que nunca fueron atacadas por la filoxera. Esto convirtió a esta zona del Biobío en hogar de algunos de los viñedos más antiguos del mundo.

La filosofía productiva de Moraga se basa en la agricultura natural e integral. Rechaza completamente el uso de agroquímicos y opta por métodos tradicionales como el arado con caballos y el control manual de malezas. "Soy un agricultor, un productor de uva, no un enólogo", explica Moraga, quien utiliza únicamente azufre como prevención contra el oídio y genera su propio compost a partir de las 40 vacas que cría en sus 80 hectáreas, de las cuales 16 están dedicadas a los viñedos.

Sus vinos destacan por su autenticidad y tipicidad única, especialmente la cepa País, que gracias al suelo volcánico de trumao proveniente de erupciones del Antuco, desarrolla un característico ahumado que solo se replica en las Islas Canarias. La bodega produce actualmente cuatro etiquetas, incluyendo el Cabernet Sauvignon más austral del mundo y vinos espumantes naturales como el "chacolí negro", además del icónico País en botella de un litro, especialmente diseñado para ser más popular y accesible al público general.

El reconocimiento internacional ha llegado de manera extraordinaria: actualmente, la Viña Caci que Maravilla es la única bodega sudamericana importada por Jimmy François Selection, la importadora de vinos naturales más prestigiosa de Estados Unidos.

La presencia internacional de la viña se extiende a 13 destinos, incluyendo México, Guatemala, Brasil, Estados Unidos, cuatro estados de Canadá, Italia, España, Japón, Corea del Sur, Rusia y Australia. Con el apoyo fundamental de ProChile, Moraga logró que su primer embarque de 10 pallets a Estados Unidos se agotara en apenas 15 días, demostrando que la autenticidad y la honestidad agrícola trascienden fronteras.



La Viña Caci que Maravilla es la única bodega sudamericana importada por Jimmy François Selection, la importadora de vinos naturales más prestigiosa de Estados Unidos.

ras.

"Llevamos el orgullo del Biobío al mundo, representando no solo nuestra marca, sino nuestro país y nuestra región", concluye Moraga, quien aboga por una reducción de los impuestos al vino nacional para acercar el consumo de vinos de calidad a los jóvenes chilenos, quienes buscan cada vez más productos naturales y saludables como parte de una alimentación consciente.

VIÑA KÜTRALKURA EN MALLECO

Kütralkura, que significa "Piedra de fuego" en mapudungún, fue creada en 2013 en Angol, Valle del Malleco. Esta viña, familiar y boutique, nació de la visión de Jo-



sé Chahín Ananía y su hija Josefina Chahín Doussoulin, quienes decidieron aventurarse a reemplazar los cultivos tradicionales por la viticultura en una de las zonas más australes del país, estableciendo a La Araucanía como una nueva frontera para la producción de vi-

nos de clima frío.

El proyecto se materializa en tres hectáreas de viñedos plantados con Pinot Noir, Chardonnay y Viognier en el sector Cutipay, Angol. La bodega, situada en plena Araucanía Andina, camino al Parque Nacional Conguillío, logró su

primera cosecha en 2018, año en que también se estableció oficialmente la vinificación bajo la dirección de Josefina Chahín, quien asumió el manejo del viñedo y la bodega.

Kütralkura se distingue como un vino elaborado íntegramente por mujeres, desde la viña hasta la bodega, con el propósito de destacar y visibilizar la contribución femenina en el mundo vitivinícola. Esta filosofía se combina con el aprovechamiento de las características únicas de la tierra ancestral araucana, de increíble belleza escénica, que aporta condiciones especiales para el desarrollo de variedades de clima frío.

La viña logró su primera exportación en 2022, enviando vinos a Washington DC y presentándolos en Miami, donde fueron muy bien recibidos. Aunque los altos costos logísticos representaron un desafío para continuar exportando como pequeño productor, la experiencia confirmó el potencial internacional de los vinos del Malleco y abrió perspectivas para futuras oportunidades comerciales.

Este año marcó un hito histórico con la realización de la primera Fiesta de la Vendimia de La Araucanía, que reunió a productores de los valles de Malleco y Cautín en el Museo Ferroviario, resultando en un éxito total de ventas. El hito evidenció el creciente interés del público por descubrir vinos de esta región, donde aproximadamente 15 productores, en su mayoría pequeños, están desarrollando una industria emergente con mejoras constantes en calidad y diversificación hacia espumantes.

A modo de conclusión, Claudia Rojas señala que "los vinos del sur enfrentan un panorama complejo, pero prometedor. Por un lado, con desafíos evidentes como los altos costos logísticos para pequeños productores, la necesidad de mayor visibilidad en mercados internacionales competitivos y la construcción de una identidad regional reconocible que diferencie a estos valles australes. Por otro, con oportunidades igualmente significativas como poseer viñedos históricos y únicos en el mundo, capaces de desarrollar vinos excepcionales gracias a terroirs volcánicos distintivos, y que, además, cuentan con filosofías de producción natural que responden a las tendencias globales de consumo".

Para los interesados en probar estos vinos, en el caso de Manuel Moraga es posible adquirirlos en la página www.caciquemaravilla.cl, mientras que los vinos de Josefina Chahín se encuentran en www.kutralkurawines.cl.