

Fecha: 17-09-2022

Medio: Las Últimas Noticias

Supl.: Las Últimas Noticias

Tipo: Actualidad

Título: Enóloga explica por qué sus vinos tienen una impronta femenina

Pág.: 11

Cm2: 698,8

VPE: \$ 3.842.527

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

91.144

224.906

■ No Definida

Andrea Jure es la fundadora de Mujer Andina Wines

Enóloga explica por qué sus vinos tienen una impronta femenina

MELISSA FORNO

Innovación, vino de autor y mujer. Eso son los tres pilares sobre lo que se sustenta la propuesta de viña Mujer Andina Wines, de la enóloga Andrea Jure (46), en la localidad de Champa, en la comuna de Paine.

Jure, agrónoma de la UC, siempre había trabajado en el área vitivinícola y el 2012 decidió lanzarse con sus vinos y espumantes. Experiencia tenía de sobra: participó en vendimias de viñas como Montes y Concha y Toro, además de otras en el extranjero, como la que organiza Benziger Family Winery, en el valle de Sonoma, en California, Estados Unidos; y la de Stonestreet Winery, de la viña Kendall Jackson, en Alexander Valley, en el mismo estado norteamericano. En Francia, trabajó en la vendimia de Chateau Pique Segue, en Bordeaux.

"En el extranjero aprendí de agricultura biodinámica y la influencia que tienen las fases lunares en todos los ciclos de las vides, además del negocio del mundo del vino en Europa y Estados Unidos. Rescato el know how que pude adquirir y cómo los años de historia influyen en la forma en que cada cultura se relaciona con el mundo gastronómico", dijo.

Tras un año de trabajar paralelamente en corretaje de vinos y en la producción del suyo, el 2013 decidió dedicarse por completo a su emprendimiento.

"Nuestro nombre hace pensar al consumidor en una viña con una impronta claramente femenina, lo que se nota en el diseño de las etiquetas y en la fabricación misma", explicó la ingeniera agrónoma.

Actualmente, vinifica uva de viñedos de Biobío, Maipo costa, Maipo alto, Guarilhue y Peralillo. Además, integra la Asociación de Mujeres del Vino, el Movimiento de Viñateros Independientes y Maiporigen, grupo colaborativo de siete pequeños productores vitivinícolas de dicho valle.

Uno de sus productos es el espumante Levita Syrah Rosé, brut y extra brut, elaborado bajo el método tradicional, utilizando uvas orgánicas, con una guarda que varía entre 24 y 36 meses en botellas con sus levaduras.

"Es un espumante premium. Partimos haciendo apenas 1.400 botellas en la cosecha de 2012. Además, tengo otro llamado Ail, brut, que posee 60% de chardonnay y 40% de pinot noir. También creé una edición especial de



Andrea Jure valora el know how aprendido en sus pasos por viñedos de California y Bordeaux.

este producto, en un formato de 375 ml, pero con 40% de chardonnay de Peralillo y 60% cinsault de Guarilhue", explicó.

- ¿Cómo ve el mercado de las viñas de autor?

- En los últimos 10 o 15 años, en el país, las viñas independientes y pequeñas, que quieren hacer vinos de autor, han trabajado para mostrar la otra cara del Chile vitivinícola, donde los productores estamos involucrados en todo el proceso. Quien hace el vino, también lo vende y lo presenta en ferias.

- ¿Qué producto novedoso destacaría?

- El espumante Livianita de Sangre brut zero. Viene listo para consumir y no tiene azúcar añadida. Está elaborado con uvas orgánicas y contiene murta, hibiscos y flor de sauco; está adul-

corado con estevia y además es libre de gluten. Para desarrollarlo me adjudiqué el fondo de Corfo Súmate a Innovar el 2021.

- ¿Cuál es la impronta que quiere dejar con sus vinos?

- Hechos con manos de mujer, con calidad y con una filosofía sustentable, siempre esperando que el consumidor quiera repetirse una segunda botella. Con eso ya decimos misión cumplida.

- ¿Y en tintos?

- Produzco Kelüna Rosé Cabernet Sauvignon. Kelü en mapudungún es

rojo y para los mayas y aztecas, el eclipse de luna roja tenía una connotación de pandemia y enfermedad y justo sacamos la primera versión en 2020. También tengo, el Infaltible carmenère. Es 100% del valle del Maipo, tiene 14 meses de guarda en barricas usadas. Para octubre tendremos la línea Infaltible con un Pinot Noir cuya uva es de Curacautín. Mi línea de El Infaltible alude a una lista de diez cosas que haría un amante del vino si tuviera que irse a una isla desierta y, de seguro, se llevaría una botella.

Entre sus destacados está el espumante Livianita de Sangre brut zero, elaborado con uvas orgánicas, entre otros.

Los precios de sus espumantes y vinos

Los espumantes: Levita Syrah Rosé, brut y extra brut, tienen un precio de \$21.990; El Ail, brut, en tiendas, se vende a \$11.990 y su edición especial, de 375 ml, en \$8.590; el Livianita de Sangre se comercializa a \$13.590. El Kelüna Rosé Cabernet Sauvignon, está a \$12.590 y el Infaltible carmenère a \$16.990.