

Fecha: 23-03-2026

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

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

Tipo: Noticia general

Título: Hito vitivinícola: en Galvarino lanzan el primer espumante de una cooperativa mapuche

Pág.: 4

Cm2: 801,2

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

reportaje



Traful irrumpe con fuerza en la industria del vino

Hito vitivinícola: en Galvarino lanzan el primer espumante de una cooperativa mapuche

Un precedente que une innovación, identidad y resiliencia climática, posicionando a La Araucanía como un nuevo polo del vino de clima frío en Chile y destacando el protagonismo del emprendimiento mapuche en la escena vitivinícola internacional.



En La Araucanía se marcó un precedente histórico para la vitivinicultura nacional con el lanzamiento oficial del primer vino espumante elaborado por una cooperativa mapuche. El evento se realizó en la viña de la socia Rosa Pilquinao y contó con la presencia del alcalde de la comuna, Hans González, y representantes de INDAP, quienes celebraron este logro como un símbolo de innovación y tradición.

La Cooperativa Agrícola El Valle de Galvarino, fundada en 2023 por siete productores locales y liderada por Cristian Llauquén, es actualmente la primera y única cooperativa de vinos mapuche en Chile.

La creación de este espumante surgió de un desafío climático: en abril de 2024, las bajas temperaturas impidieron que las uvas logaran la madurez nece-

Fecha: 23-03-2026

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

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

Tipo: Noticia general

Título: Hito vitivinícola: en Galvarino lanzan el primer espumante de una cooperativa mapuche

Pág. : 5

Cm2: 411,3

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

☐ No Definida

reportaje

saría para un vino tranquilo. Ante esto, los socios, con el apoyo de los enólogos Edgardo Candia y Carlos Muñoz, decidieron utilizar la cosecha (de 19 grados Brix) para producir un espumante. Cada socio aportó 150 kilos de uva, resultando en un vino base de 400 litros que actualmente cumple un proceso de guarda de dos años en botellas de 750 ml.

Este espumante obtuvo la medalla de oro en los Catad'Or World Wine Awards 2025, uno de los concursos más relevantes de la industria a nivel internacional. El reconocimiento fue otorgado a su espumante "Trafal Brut Pinot Noir 2024", producto que destacó por su calidad y carácter, posicionando a esta joven cooperativa en el escenario global del vino.

LA INDUSTRIA EN LA ARAUCANÍA

Este lanzamiento se inserta en un escenario regional que busca posicionarse en el mercado vitivinícola nacional. De acuerdo con el Informe de Existencia de Vinos al 31/12/2025 emitido por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la región de La Araucanía posee un stock total

de 253.300 litros de vino

El desglose de estas existencias en la región es el siguiente:

Vinos con Denominación de Origen (D.O.): 23.602 litros

Vinos sin Denominación de Origen: 229.698 litros.

A nivel nacional, aunque las existencias totales disminuyeron

un 13,3% respecto al año anterior, proyectos como el de Galvarino destacan por su enfoque en la identidad, asociatividad y emprendimiento indígena, abriendo un nuevo capítulo para el territorio.

El desarrollo de la cooperativa ha sido respaldado de manera

permanente por el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) a través de sus programas de Asociatividad Económica (PAE) y Desarrollo Territorial Indígena (PDTI), además de la colaboración de la Ilustre Municipalidad de Galvarino en materias de gestión y marketing.



La Cooperativa Agrícola El Valle de Galvarino, fundada en 2023 por siete productores locales y liderada por Cristian Lauquén, es actualmente la primera cooperativa de vinos mapuche en Chile.

CRECIMIENTO

La región de La Araucanía ha experimentado una expansión masiva de su superficie vitivinícola, la cual se multiplicó casi seis veces durante la última década. El éxito de esta zona se debe a un clima templado que favorece la obtención de uvas con acidez preservada y aromas delicados, ideales para la creación de vinos espumosos de alta calidad.

Para adaptarse a estas condiciones frescas, los productores priorizan cepas de ciclo corto como el Pinot Noir y el Chardonnay, que logran madurar de forma óptima antes del invierno. Además, el suelo de origen volcánico aporta una riqueza mineral única y una capacidad excepcional para retener humedad, nutriendo profundamente las vides. Este ecosistema sureño permite una cosecha temprana con niveles de azúcar precisos, consolidando a la región como un referente de los vinos de clima frío.