

Fecha: 10-05-2026
Medio: El Austral de Osorno
Supl.: El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: **Elaboran el primer vino colectivo hecho por productores de la región**

Pág.: 2
Cm2: 531,4
VPE: \$ 462.329

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Elaboran el primer vino colectivo hecho por productores de la región

AGRO. *Tras la conformación de una agrupación de viñas de las provincias de Osorno y Llanquihue, productores y profesionales a cargo avanzan en crear una inédita vinificación colectiva, que reúne las características del territorio y el carácter que adquieren las uvas cultivadas en esta zona, marcada por lagos, montañas, estuarios y valles. Se espera contar con el producto a fines de año.*

Paola Rojas Mendoza
paola.rojas@australosorno.cl

En la Región de Los Lagos, la producción vitivinícola ha crecido paulatinamente, con varios proyectos individuales desde los cuales han surgido distintos vinos elaborados con cepas de clima frío. Sin embargo, ahora, bajo el alero de una asociación de productores, se está desarrollando el primer vino creado de forma colectiva.

De esta manera, ocho viñas, tres de ellas de la provincia de Osorno, participan en una creación conjunta, en la cual cada productor aporta la identidad de su propuesta. Se espera contar con las primeras botellas de este resultado a fines de año.

CON FUERZA DE GRUPO

La directora técnica de la Asociación de Productores Vitivinícolas de la Región de Los Lagos (VITIS Los Lagos), Sandra Ríos, explicó que este proyecto surge como parte de un grupo de vitivinicultores, la primera

agrupación de este tipo en la región, creada con el objetivo de contribuir al desarrollo y consolidación de la vitivinicultura en la zona austral.

“La iniciativa busca fortalecer las capacidades técnicas de las viñas locales mediante transferencia de conocimiento especializado, experimentación enológica e implementación de prácticas innovadoras adaptadas a condiciones de clima frío”, indicó Sandra Ríos.

La asociación tomó mayor impulso a través de la Consultoría Integral Vitivinícola en la Cuenca del Llanquihue: Suelo, Nutrición, Manejos Vitícolas y Vinificación, financiada por el Fondo de Innovación Agraria (FIA) y coordinada por el enólogo, reconocido a nivel internacional, Álvaro Peña Neira. Su propósito ha sido generar las condiciones para construir una vitivinicultura con fuerte base científico-tecnológica, articulada con el conocimiento del territorio y basada en un modelo de innovación colaborativa.

“A lo largo de este proceso,



CADA VIÑA APORTA SU IDENTIDAD EN ESTE PROYECTO COLECTIVO, INÉDITO EN LA REGIÓN.

los productores han trabajado directamente con especialistas como Pedro Izquierdo en viticultura, Oscar Seguel en física de suelos, José Ignacio Covarrubias en nutrición de la vid y Álvaro Peña en enología y coordinación técnica”, destacó.

VITIS Los Lagos está integrada por ocho viñas ubicadas en distintos ecosistemas de las provincias de Llanquihue y Osorno, configurando una experiencia inédita de vitivinicultura colaborativa en el sur de Chile.

VIÑAS PARTICIPANTES

En la comuna de Llanquihue se encuentra Viña Quebrada Honda, donde además opera la bodega experimental en Pellines, espacio que permitió desarrollar la primera vinificación colectiva de la región. Desde la comuna de Río Negro participa Viña LatitudSUR, una de las experiencias pioneras de la Región de Los Lagos en vitivinicultura de clima frío desde

“Con mi papá decidimos caminar por esta aventura de plantar uvas. Sandra nos trajo las plantas, hicimos todo el proceso de plantación, nos capacitamos y avanzamos en este proyecto”.

Sandra Maricán
Viña El Abuelo

2017.

En el estuario del Reloncaví está Viña Colonos del Reloncaví, marcada por la influencia marítima y los paisajes lacustres del sur.

También se suman Viña Strauch y Viña Harbart, experiencias más recientes que se incorporan desde Los Bajos, en Frutillar, para desarrollar vinos singulares reconocidos en el mercado vitivinícola.

Asimismo, se encuentra Viña Ribera del Maullín, de la comuna de Puerto Varas, que posee la mayor capacidad de resiliencia del grupo y cuya identidad se construye desde la relación entre río, humedad y clima frío costero.

La asociación incorpora además a Viña El Abuelo, iniciativa familiar ligada a la comunidad indígena Maricán, en la comuna de Puerto Octay, y a Viña San Pedro de Cunamo, en San Juan de la Costa, experiencia que conecta tradición rural y nuevas alternativas de diver-

sificación productiva en la Región de Los Lagos.

“La diversidad geográfica de estas viñas, desde sectores costeros hasta zonas interiores de la cuenca del Llanquihue y el Valle de Osorno, permite construir una vitivinicultura marcada por distintos ecosistemas, amplitudes térmicas, influencia marítima y suelos volcánicos, configurando una nueva expresión del vino austral chileno”, dijo Sandra Ríos.

Además, las viñas integrantes ya se encuentran en etapas de producción y experimentación enológica. Algunas comenzaron sus plantaciones hace varios años, acumulando experiencia en manejo vitícola bajo condiciones de clima frío, mientras otras avanzan en procesos de consolidación productiva.

“El 28 de abril marcamos un hito al desarrollar la primera vinificación colectiva de la Región de Los Lagos en la bodega experimental Quebrada

Fecha: 10-05-2026
Medio: El Austral de Osorno
Supl.: El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: **Elaboran el primer vino colectivo hecho por productores de la región**

Pág.: 3
Cm2: 292,4
VPE: \$ 254.376

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

8 viñas

participan de este proyecto, donde cada una aporta con las características propias de su territorio, para un vino que congrega distintos elementos propios de esta zona del país.

(viene de la página anterior)

Honda, ubicada en Pellines, Llanquihue. Más que una vinificación compartida, el proceso permitió implementar un modelo de innovación abierta colaborativa, donde cada decisión, desde el perfil del vino hasta los insumos utilizados, fue discutida y construida colectivamente entre productores y especialistas", enfatizó Sandra Ríos.

LOS VINOS

Actualmente, la asociación se encuentra en plena elaboración de su primera vinificación experimental colectiva, un hito que permitirá que el mercado conozca y deguste próximamente las primeras expresiones colaborativas de la vitivinicultura local.

Este proceso contempla la elaboración de un Pinot Noir tranquilo, pensado como una interpretación directa del clima frío austral, donde la maduración lenta, la acidez natural y la influencia del paisaje lluvioso buscan expresar un vino de identidad territorial. Su pre-

sentación está proyectada para diciembre de este año.

Junto a ello, la asociación trabaja en la elaboración de un espumante con base Chardonnay, apostando por una línea que dialoga naturalmente con las condiciones climáticas del territorio.

"Las bajas temperaturas y los ciclos más extensos permiten proyectar vinos base con frescura, tensión y perfil aromático, características especialmente valoradas en espumantes de clima frío. Debido a su proceso de elaboración y guarda, este vino verá la luz en aproximadamente 24 meses. Más que productos aislados, ambos vinos representan el inicio de una propuesta vitivinícola construida colectivamente desde el sur", resaltó.

En cuanto a la importancia del proyecto, Sandra Ríos señaló que la iniciativa representa un hito porque instala una nueva forma de construir vitivinicultura en territorios emergentes. Más allá de producir vino, la asociación impulsa un mo-

2 tipos de vino

contempla este proyecto, que son el Pinot Noir, cepa que marca la historia de la vitivinicultura local, además del Chardonnay, con la que también se está elaborando un espumante.



LAS CEPAS DE CLIMAS FRÍOS LLEGARON HACE AÑOS Y SIGUEN CRECIENDO.

delo de innovación abierta colaborativa, donde el conocimiento técnico, la experiencia de los productores y las particularidades del territorio se integran en un proceso colectivo de aprendizaje.

Además, posiciona a la Región de Los Lagos como un territorio capaz de desarrollar una vitivinicultura con identidad propia, articulada con ciencia, tecnología y colaboración entre actores públicos, privados y académicos.

Actualmente, el foco principal está puesto en consolidar

el proceso técnico y la identidad territorial de los vinos. Sin embargo, la iniciativa busca proyectarse hacia circuitos de comercialización vinculados al enoturismo, la gastronomía local y mercados especializados interesados en vinos de clima frío y producciones de origen territorial.

"La estrategia futura apunta a posicionar a la Región de Los Lagos como un nuevo polo emergente de vitivinicultura austral en Chile, vinculando vino, paisaje y experiencia territorial. Invitamos a seguimos y

2026 a fin de año

se conocerán los resultados de la elaboración de los vinos, que son una apuesta para posicionar a esta zona como un polo de interés en la vitivinicultura chilena.

contactarnos a través de nuestras redes sociales @vitisloslagos", concluyó Sandra Ríos.

PRODUCTORES

Carolina Fernández comenzó con la plantación de su viña llamada LatitudSUR en 2017, en la comuna de Río Negro y, según relató, el proceso lo inició prácticamente a ciegas.

"Fui una de las pioneras en la Región de Los Lagos. El accionar de la asociación de productores ha sido muy importante; en cada gira, consultoría o reunión nos entrega herramientas, conocimiento y apoyo, lo que nos está permitiendo mejorar la producción de la viña y adentrarnos en el mundo de la vinificación", expresó.

La vitivinicultora agregó que dentro de la agrupación están generando nuevo conocimiento para construir sus propios protocolos de formación y manejo vitivinícola de clima frío, que puedan reducir riesgos para otros socios que comienzan con la plantación en esta zona tan austral del

mundo.

Otra de las participantes de este proyecto es Sandra Maricán, de Viña El Abuelo, del sector cruce Paullín de Puerto Octay, quien explicó que ingresaron junto a su padre, con la finalidad de innovar en sus cultivos. "Con mi papá decidimos caminar por esta aventura de plantar uvas. Sandra nos trajo las plantas, hicimos todo el proceso de plantación, nos capacitamos y avanzamos en este proyecto", dijo.

De esta manera, este año tuvieron su primera vendimia, tras cuatro años de cultivo, y están en proceso de elaboración de un vino tranquilo, un Pinot Noir y algo de espumante con la cepa Chardonnay.

"Tenemos ayuda del enólogo Álvaro Peña, quien nos ha ido guiando desde que partimos, en el proceso de mantener la viña hasta el momento de vinificar. Hemos caminado de la mano con él para poder llegar a esto; plantamos, cosechamos y el vino lo hicimos entre nosotros", agregó.