LITORALPRESS

Fecha: 01-03-2026
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: En el valle de Casablanca ahora se hacen los tours de vinos en scooters eléctricos

Pág. : 10
Cm2: 481,2

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Casa Viñamar sumó estos silenciosos vehículos a los recorridos de sus predios

En el valle de Casablanca ahora se hacen los tours de vinos en scooters eléctricos

Se trata de una iniciativa de enoturismo que se suma a las de otras viñas como trekkings, alojamiento con tinajas o vendimias.

JOAQUÍN RIVEROS

En momentos en que el vino atraviesa por una crisis global debido a la caída en el consumo, el enoturismo y las experiencias novedosas son una nueva veta para atraer consumidores, en especial entre la generaciones jóvenes, que son las que más se han ido alejando de este y otros tipos de alcoholes de mayor graduación. La bandera roja ya se ha visto en Chile, ante lo cual distintas viñas le han dado una vuelta al clásico día de campo con degustación en sus predios, y han generado nuevas experiencias. Una de estas es el Tour en scooters eléctricos más degustación que acaba de lanzar Casa Viñamar en el valle de Casablanca. La viña del grupo San Pedro, especializada en espumantes, implementó la oferta junto a la empresa de scooters Rollin Chile. "Se trata de una experiencia sustentable, silenciosa y de bajo impacto ambiental que invita a recorrer los viñedos de una manera dinámica, cómoda y profundamente conectada al entorno", explica Cinthia García, jefa de turismo y nuevos negocios de Casa Viñamar. "Este nuevo recorrido permite al visitante desplazarse por los paisajes característicos del valle mientras conoce su historia y el proceso que dio origen a uno de los territorios vitivinícolas más reconocidos de Chile", agrega la ejecutiva.

Así como Casa Viñamar ofrece el recorrido en scooters, muchas otras viñas chilenas han implementado nuevas experiencias. En el Valle del Maipo, por ejemplo, la Viña Pérez Cruz ofrece un recorrido en bicicleta por su viñedos con degustación, al igual que Tapihue Wines en Casablanca. En el valle de Colchagua, en tanto, la Viña Maquis ofrece una experiencia de vendimia en grupos improvisados entre los visitantes, que abarca desde el corte de racimos hasta el pisoteo de las uvas; la Viña Polkura, en el mismo valle, tiene un trekking por el cerro protegido Polkura, donde se puede conocer la flora y la fauna del lugar y en el valle del Itata, la Viña Tres C ofrece alojamiento, tinajas y tour con degustaciones. Estas alternativas y otras se pueden hallar en el buscador de Enoturismo Chile (https://n9.cl/hiqn7e).

CEDIDA

Al fondo, la casona de Casa Viñamar y los cerros del valle de Casablanca.

Este tipo de iniciativas dan cuenta de la expansión de la veta del turismo vinícola en Chile. Según el Catastro Nacional de Enoturismo 2024, ese año había 219 viñas abiertas al turismo, lo que representó un crecimiento del 9,5% respecto a 2023 y un incremento acumulado de 132,98% en la última década.

Se trata de un fenómeno que de a poco se ha ido diversificando geográficamente. Si bien la zona central, con Casablanca, Maipo, Colchagua, Maule y Cachapoal sigue liderando, otras regiones comienzan a destacar con nuevas propuestas. En Elqui y Huasco, por ejemplo, se combinan vinos y pisco con astroturismo; en Limarí y Choapa se integran desierto y mar en diferentes experiencias y en Itata y Biobío se revive la tradición con vinos de autor y una fuerte identidad local.

Según explican en Enoturismo Chile, un caso emblemático del impacto de esta actividad son las Fiestas de la Vendimia. Durante 2025, se reportaron cerca de 1.400.000 asistentes a las 40 fiestas oficiales. Según el estudio del perfil del visitante realizado junto a la Subsecretaría de Turismo y la Universidad de Talca, se trata principalmente de público nacional (99%), en su mayoría mujeres (60%), que asisten en grupos de cuatro a seis personas. "Esta actividad se ha transformado en una tremenda oportunidad para las Viñas y bodegas, no sólo en fidelizar a los turistas sino también está haciendo una de las áreas con mayor proyección de identidad y financiera para las viñas que pueden vender directamente al consumidor y sobrellevar la deficiencia comercial que estamos viviendo en todo el mundo", explica Claudio Cilveri, presidente Enoturismo Chile.

Método Champenoise

El recorrido de Casa Viñamar, en que los visitantes deben usar cascos, comienza con una visita a la casona de la viña, construida en 2001 y desde cuyos ventanales se pueden ver los cuarteles de sauvignon blanc, variedad emblemática del valle de Casablanca.

El guía a cargo va explicando, de parada en parada, el entorno vinícola y la forma de producción. La viñas tiene 87 hectáreas, principalmente de Chardonnay y Pinot Noir, que son la base de sus espumantes. "Muchas de las parras que nos rodean superan los 20 años de edad, etapa en la que la vid alcanza un equilibrio natural entre producción y calidad", cuenta el guía. "La viña trabaja con poda controlada, riego por goteo, manejo de follaje y rendimientos ajustados, buscando siempre una fruta sana, fresca y expresiva", relata.

La cosecha, que se hace entre fines de febrero y marzo, se hace principalmente a mano, para, según señala el guía, preservar la acidez natural y obtener vinos-base ideales para la segunda fermentación.

Un tema muy interesante que se explica en el tour, y que está ligado a la especialización de la viña, es la diferenciación entre los dos métodos más comunes de elaboración de espumantes: el método champenoise, el original de Francia, y el charmant, que aplica la viña. En el champenoise el espumante pasa por dos fermentaciones, la segunda de las cuales ocurre en la Botella. "El vino base se embotella junto con el licor de tiraje y se tapa con una tapa corona. Dentro de la botella, las levaduras realizan la segunda fermentación y el vino permanece en contacto con sus lías durante meses o incluso años. Este contacto prolongado genera el proceso de autólisis, que aporta mayor complejidad aromática, una textura más cremosa y aromas a pan tostado, brioche y frutos secos. Luego se realiza el removido, el degüelle y la dosificación final", explican en la viña.

EXTRACTO

En Tercer Juzgado de Familia de Santiago, de General Mackenna N° 1477, 5° P. Santiago, se tramita causa RIT C-2647-2025, materia Alimentos, y se ordenó notificar por aviso extractado a don ANGELO AMERICO VARGAS TAPIA, chileno, soltero, Run N° 18.531.752-8, lo obrado en audiencia preparatoria de fecha 09 de febrero de 2026, que es del siguiente tenor: "…Hechos a Probar: a) capacidad económica de ambas partes y cargas de familia que soportan; b) necesidades de la alimentaria Luciana Vargas Martínez, de 7 años de edad; y c) Tasación de labores de cuidado. CONVENCIONES PROBATORIAS: No hay. DECLARACION DE PATRIMONIO: Conforme el artículo 5º de la Ley