

Fecha: 26-07-2025
Medio: La Tribuna
Supl.: La Tribuna
Tipo: Noticia general
Título: Con sello familiar, Biobío gana terreno en el turismo vitivinícola

Pág.: 4
Cm2: 721,7
VPE: \$ 1.218.301

Tiraje: 3.600
Lectoría: 14.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

María José Villagrán
prensa@latribuna.cl

Con sello familiar, Biobío gana terreno en el turismo vitivinícola

Un movimiento silencioso pero firme está ganando terreno en la provincia de Biobío: el enoturismo. Más allá de la producción de vinos, productores locales están abriendo las puertas de sus viñas para ofrecer experiencias que entrelazan historia, identidad y sostenibilidad.

Es el caso de Viña Luz de Luna en Nacimiento, Viña Sanroke y Viña Quinta Rosa en Yumbel, entre otras tantas, cuyos proyectos familiares comienzan a posicionar al Biobío como una nueva y auténtica ruta del vino en Chile.

Quiénes están detrás de estos emprendimientos relataron no sólo sus orígenes sino que, además, cuáles son los principales desafíos y cómo proyectan este nicho tanto en la provincia como en la región del Biobío.

En el corazón de Millapoa, bajo la sombra de un boldo y a orillas del río Biobío, se levanta Luz de Luna. Este proyecto, fundado por Clara Arriagada y Francisco Cruz, guarda más que vino en sus barricas: guarda siglos de historia familiar.

La viña trabaja exclusivamente con cepa país, una variedad que ha estado presente en la familia de Francisco por muchas generaciones.

"Sacamos dos vinos: uno más dulce y otro más seco, ambos con un perfil muy marcado por nuestra tierra y método artesanal", relató Clara.

El giro hacia el enoturismo fue casi accidental. Tras ganar el tercer lugar en la Fiesta Ancestral del Vino en 2021, y luego obtener el segundo lugar regional en Enoturismo Chile 2024, decidieron profesionalizar algo que ya hacían: recibir visitantes. "Siempre llegaba gente a probar el vino. Solo que no sabíamos que eso ya era enoturismo", explicó Clara entre risas.

Hoy ofrecen tours por los viñedos centenarios, visitas

Desde pequeñas viñas en Nacimiento hasta parras centenarias en San Rosendo y Yumbel, la provincia consolida un modelo de enoturismo a escala humana, con identidad local y proyección internacional, que hoy posiciona al Biobío en el mapa mundial del vino.



VIÑA LUZ DE LUNA se emplaza en el corazón de Millapoa, comuna de Nacimiento.

guiadas a la bodega de adobe con piso de tierra, y cruzan visitantes en balsa por el río, maridando vino con tablas de productos locales. No cobran por entrar a la bodega, aunque sí por experiencias más personalizadas.

Clara relató que uno de los principales desafíos a los que debieron hacerle frente dice relación con regularizar el negocio, ya que debieron enfrentarse a muchos "tropiezos en el camino"; ello, sumado a que "las ayudas al enoturismo siento que son muy pocas, sobre todo en la región".

Otra de las brechas que han debido enfrentar es el acceso

a comprar materiales que les permitan potenciar su negocio, como la compra de botellas que debieron hacer este año; "nos costaba un mundo el tema del traslado, porque te sale sumamente caro comprar botellas por palet pero no te venden por menos y no encuentras en toda la región".

En el caso de las cajas sucede algo similar; "justo ando cotizando cajas para imprimir el logo pero no te venden menos de 500 unidades y eso implica un gasto enorme. Se podría decir que nosotros todavía estamos en pañales, entonces no podemos invertir tanto, por más que

quisiéramos", agrega Arriagada. Sin embargo, ve con buenos ojos el tema del Enoturismo en la zona; en la actualidad, junto a su pareja, apuntan a rutas Enoturísticas.

De esta forma, también buscan potenciar la economía del sector al encargando productos a sus vecinos cuando reciben a turistas en su viñedo; por ejemplo, las tortillas con las que esperan a los visitantes se las encargan a una vecina. "Si tenemos un negocio vecinal, le decimos a muchos vecinos, (que abran cuando vienen turistas a visitarnos)", agrega Clara. De esta forma, no solo se encargan de

potenciar el Enoturismo sino que también el sector donde se emplazan.

SANROKE: UN VINO QUE RENACE PARA CONTAR SU HISTORIA

En San Rosendo, Cristian Rozas lidera Viña Sanroke; se trata de un proyecto que tomó impulso cuando redescubrieron una antigua variedad de Malbec en su propiedad. Aunque la viña existe desde 1930, recién en 2015 comenzaron a embotellar vino, y en 2018 abrieron sus puertas al Enoturismo.

"Comenzó como una necesidad. La gente quería conocer el lugar donde hacíamos el vino. Primero hicimos una sala de ventas, después un tour, y así fuimos creciendo", recuerda Cristian. Con el tiempo, agregaron gastronomía y hasta alojamiento con domo y tinaja, pensando en quienes prefieren disfrutar sin tener que conducir después de una cata.

Si bien, en la actualidad han logrado posicionarse como una de las cuatro emprendimientos que ofrecen Enoturismo en la provincia, Cristian reconoce que el camino no ha sido fácil: la pandemia fue un golpe duro, aunque también les permitió conectar con un público deseoso de salir tras el confinamiento y, ahora, miran al futuro con optimismo.

"El Biobío tiene parras muy antiguas, vinos con identidad, y sobre todo, un Enoturismo más humano. La gente quiere aprender, vivir la experiencia, no solo tomar vino", relata Rozas.

Ampliar el rubro al Enoturismo surgió —en una primera etapa— como una necesidad; "cuando empezamos a hacer vino embotellado, la gente empezó a conocer nuestro vino, a probarlo. De ahí surgió la necesidad de la gente de venir a la viña a comprar el vino y nos dimos cuenta que no teníamos un lugar donde recibirla, por lo tanto empezamos de a poquito", relata Cristian.

Comenzaron construyendo una sala de venta; "después llegaba la gente y nos preguntaba si realizábamos tours y que querían conocer la bodega. Una cosa nos fue llevando a la otra.



Clara Arriagada, Viña Luz de Luna



Claudio Rozas, Viña Sanroke



Arturo Escobar, Viña Quinta Rosa



Presidenta de Centur Biobío, Teresa Alarcón

Fecha: 26-07-2025
Medio: La Tribuna
Supl.: La Tribuna
Tipo: Noticia general
Título: Con sello familiar, Biobío gana terreno en el turismo vitivinícola

Pág.: 5
Cm2: 672,0
VPE: \$ 1.134.267

Tiraje: 3.600
Lectoría: 14.800
Favorabilidad: ☐ No Definida



VIÑA SAN ROKE, emplazada en la comuna de San Rosendo, es un proyecto que tomó impulso cuando redescubrieron una antigua variedad de Malbec en su propiedad.

Tuvimos que empezar a arreglar nuestra bodega, después empezaron a preguntarnos si podían venir delegaciones y tuvimos que construir un salón. Así empezó el Enoturismo”.

Sin embargo, eso no quedó ahí. En la actualidad, además, ofrecen alojamiento para quienes deseen quedarse y disfrutar de una cata de vino, sin pensar en tener que conducir después.

“Uno de los sellos de nuestra viña es hacer un turismo educativo, donde las personas que nos visitan, además conocer nuestras instalaciones, de probar vino, la idea es que aprendan, aprendan del mundo del vino. La idea de nosotros siempre ha sido que el momento que entran por la puerta salgan sabiendo mucho más de lo que sabían al entrar”, relata Cristian.

Para Rozas, Biobío tiene un gran potencial en lo que Enoturismo se refiere; “en nuestra zona no son tantas las viñas que están realizando este tipo de servicio, por lo tanto hay un amplio espectro y un gran potencial de crecimiento en el área. Además que una de las grandes virtudes que tenemos como provincia es que tenemos algo que no tiene la zona central, que es la antigüedad. No me refiero por la antigüedad de los viñedos embotellados, sino la antigüedad de las parras. Las parras que están en la región del Biobío están dentro de las más antiguas de Chile, entonces eso es algo que no se encuentra. Además, no está tan mecanizado, todavía tan industrializada la elaboración de los vinos, por lo

que el turista agradece encontrar un turismo más artesanal, más natural y más personalizado, porque acá todas las actividades son realizadas por sus propios dueños; por lo tanto, tienen un contacto directo que no tienen en otras viñas”.

QUINTA ROSA: EL SABOR DE UNA HERENCIA VIVA

En Yumbel, la historia de Viña Quinta Rosa comienza con el abuelo Carlos Efraín en los años 20. Hoy es Arturo Escobar, tercera generación, quien lidera el proyecto, llevando el vino de la tradicional venta a granel al envasado en botella y al desarrollo Enoturístico.

Desde la época de su abuelo paterno que, como familia, “producimos vino de la cepa país, una de las cepas ancestrales traídas por los españoles para la conquista de Chile. Desde el 2019 tomamos la decisión de llevar los vinos a botella; hoy, a parte de la venta de vinos estamos dedicados al Enoturismo”, relata Arturo.

Su viña, ubicada a solo dos kilómetros del centro urbano de la comuna Santuario ofrece almuerzos campestres, desayunos, tours guiados y una experiencia educativa e inclusiva: escolares con necesidades especiales participan en la cosecha de uvas y producción de chicha, pudiendo llevarse a casa su propia “mini-producción”.

La decisión de ampliar el rubro y comenzar a dedicarse al Enoturismo nació pasada la

pandemia, cuando empezaron a recibir a recibir cada vez turistas.

En la actualidad, pertenecen a la red mercado de Corfo, el cual ha permitido crear alianzas que han permitido potenciar el negocio, impulsando la visita a distintos atractivos turísticos de la comuna de Yumbel, incluida Viña Quinta Rosa.

Respecto a cómo Arturo proyecta el Enoturismo en la zona, explica el tema está tomando mucho revuelo, destacando viñas con muy buenos productos, vinos y ofertas turísticas.

“Vemos también muy entusiasta al Gobierno Regional, a nuestro alcalde y por qué no decirlo también, Contur Biobío; Teresa Alarcón ha sido un gran aporte en todo este que hacer y gestión para poder traer los turistas, capacitaciones que hemos tenido. Siento que estamos en un buen pie, estamos en un buen caminar que hace que se logre todo esto, que los turistas puedan visitar tanta historia que hay acá en este valle”, relata Escobar.

En torno a los principales desafíos, Arturo apuesta por concretar la implementación de señalética por la Ruta 5 Sur que haga visible la presencia de aquellos emprendimientos asociados al rubro, tal como ocurre en los valles de Colchagua.

“En nuestra región no tenemos señalética ni desde la entrada norte ni entrada sur por la 5 Sur que remarque esta ruta turística. Ya debería estar ahí con los tonos característicos del Enoturismo señalizando que existe el valle del Biobío y que existen tantas viñas en la zona”, puntualiza Escobar.

SU idea es que una vez que éstas sean implementadas, cada comuna donde se emplacen negocios asociados al Enoturismo vayan demarcando la ruta, de tal manera que los turistas puedan desviarse y atreverse a visitar sus viñas.

BIOBÍO CONSOLIDA SU RUTA ENOTURÍSTICA CON SEIS CIRCUITOS

Hasta hace dos años atrás, el Enoturismo era prácticamente inexistente en la Región del Biobío. Hoy, gracias al trabajo articulado entre la Asociación Gremial de Turismo de la Provincia de Biobío (Contur), instituciones como Corfo y viñateros locales, ya existen seis hay seis rutas que son comercializables de Enoturismo a nivel mundial; cuatro de ellas se encuentran en la provincia de Biobío.

En un comienzo, “existía solo lo que eran ventas de vino y no había nada con respecto a Enoturismo; en ese minuto, yo integraba el Comité de Desarrollo Productivo de Corfo donde hay un instrumento que era un PTI del vino y había que aprobarlo; en ese momento, digo “¿y esto no tiene Enoturismo? Y la respuesta fue rotunda: “no, pero lo vamos a integrar””, relata la presidenta de Contur Biobío, Teresa Alarcón.

Desde ahí, recuerda Alarcón, comienza el trabajo del ejecutivo Pedro Cabezas, buscando instrumentos de Corfo para poder hacer un levantamiento de las viñas que existían, cuántas estaban en proceso de formalización, etc.

“Hizo un catastro, y se dio cuenta que solo habían dos bodegas abiertas al público, que era San Roke y Viña Quinta Rosa. A partir de ahí, se hace un levantamiento de toda la región y se detectan veinticinco bodegas o viñas que podían ser factibles para trabajar en el Enoturismo. Entonces, de ahí, en parte, hubo todo un trabajo durante un año, fueron a visitar viña por viña, conversando con los viñateros, tratando de cambiar este switch de que no tan solo podían vender vino, sino que también podían trabajar lo que era el Enoturismo, pero también había que ofrecerle una experiencia completa al pasajero. Alojamiento, gas-

tronomía, tour operador, etc.”, agrega Teresa.

La estrategia para potenciar este rubro ha incluido visitas técnicas, actividades de promoción nacional e internacional, y encuentros regionales para visibilizar la oferta turística vitivinícola.

Uno de los hitos más significativos fue la participación de una delegación chilena en la Segunda Cumbre Mundial de Enoturismo en Yantai, China, donde el Valle del Biobío fue reconocido como “Destino Emergente de Enoturismo” por la Organización Mundial del Enoturismo (OMED).

“Fuimos invitados personalmente por el vicepresidente de OMED tras visitar nuestra región. Allí no solo mostramos nuestros vinos, sino que recibimos el interés de empresarios chinos para explorar la comercialización”, relata Alarcón.

Contur Biobío también trabaja en atraer operadores turísticos internacionales. Para agosto está prevista la visita de representantes de agencias de Perú y Chile para conocer las rutas, con miras a su promoción y venta en mercados internacionales.

Según Alarcón, el Valle del Biobío ofrece una experiencia única: viñas patrimoniales, cepas ancestrales de más de 400 años, paisajes que combinan mar y cordillera en pocos kilómetros, y el Carmenere más austral del mundo.

“Cada copa es un viaje al pasado, cuidada por familias que llevan generaciones en esto. No solo vendemos vino, vendemos una historia, una cultura, una vivencia”, expresa Teresa.

De igual forma, destaca que todo esto ha sido un esfuerzo colectivo. “El turista que visita una viña también quiere recorrer el entorno, conocer la gastronomía, dormir en la zona. Todos debemos estar preparados”, concluye la presidenta de Contur Biobío.



UBICADA A SOLO DOS KILÓMETROS del centro urbano de Yumbel, Viña Quinta Rosa ofrece almuerzos campestres, desayunos, tours guiados y una experiencia educativa e inclusiva.