vinetur

Tour Urbano de Vinos y Pisco en Santiago se extiende a Coquimbo y Atacama

lunes 1 de junio de 2026

ESCRITO POR MAX MORALES



Con el objetivo de responder a la creciente demanda por experiencias turísticas high ticket entre visitantes nacionales e internacionales, Amix Tech Lab y el ingeniero agrónomo Maximiliano Morales anunciaron la consolidación del Tour Urbano de Vinos y Pisco en Santiago y el inicio de su expansión hacia la Region de Coquimbo y Atacama.

La iniciativa busca contribuir al posicionamiento de las Regiones de Coquimbo y Atacama como destino enogastronómico, complementando sus fortalezas en astronomía, fotografía, turismo de naturaleza y minería, y potenciando la llegada de visitantes extranjeros a través de experiencias vinculadas al vino, el pisco, la gastronomía de autor y el turismo indígena entorno a los principales sitios arqueológicos de la macro zona norte.

El Tour Urbano de Vinos y Pisco es una experiencia enogastronómica que en Santiago recorre algunos de los principales bares de vinos, restaurantes y cocinas de autor de la capital, permitiendo a los participantes conocer el trabajo de destacados chefs, sommeliers, productores y emprendedores gastronómicos.

A partir de 2026, el programa iniciará operaciones en la Región de Coquimbo, razón por la cual se está invitando a restaurantes, chefs de autor, bares especializados y proyectos gastronómicos a participar en el proceso de evaluación e incorporación de nuevos puntos estratégicos para futuras rutas.

La iniciativa tiene como objetivo coordinar experiencias exclusivas para turistas, ejecutivos, grupos corporativos y visitantes internacionales interesados en descubrir la diversidad de los vinos y piscos de Atacama y Coquimbo, integrados con propuestas gastronómicas de autor, donde destacan productos del mar, pescados, carnes y preparaciones identitarias de la Región de Coquimbo y Atacama.

Las actividades son lideradas por el Ingeniero Agrónomo, Maximiliano Morales, ex Wine Specialist de los cruceros de expedición National Geographic Explorer, National Geographic Endeavour y Silver Cloud, donde realizó catas comparativas de vinos argentinos y chilenos para pasajeros internacionales provenientes de diversos mercados.

La experiencia acumulada en el turismo de lujo fue una de las motivaciones para la creación del Urban Wine Tour, iniciativa que antes de la pandemia coordinó visitas de destacados periodistas internacionales del vino y la gastronomía, entre ellos Jancis Robinson MW y Nicholas Lander, reconocido escritor gastronómico del Financial Times.

Durante una de sus visitas a Chile, Nicholas Lander conoció el trabajo desarrollado por el wine bar Bocanariz, destacando posteriormente la propuesta liderada por Katherine Hidalgo y Jérôme Reynes en el Financial Times y www.jancisrobinson.com, contribuyendo a su posicionamiento internacional.

Entre las experiencias más emblemáticas desarrolladas por el Urban Wine Tour destaca la visita realizada junto al genetista de vides y ampelólogo suizo José Vouillamoz al reconocido restaurante Boragó.

Actualmente, Maximiliano Morales reside en Peñuelas, Coquimbo, desde donde impulsa iniciativas para posicionar los valles de Elqui, Limarí y Choapa en el contexto internacional del rescate de viñedos antiguos y la valorización de variedades patrimoniales.

Asimismo, se desempeña como consultor en desarrollo de negocios para proyectos de innovación social y vitivinícola en territorios vinculados a la minería y al sector forestal, promoviendo la conservación y puesta en valor de viñedos históricos de variedades francesas y españolas cultivadas desde hace más de 50 años, incluyendo viñedos centenarios de entre 100 y 150 años de antigüedad en los valles del Bío Bío, Limarí e Itata.

Convocatoria

Restaurantes, bares de vinos, proyectos gastronómicos, productores de pisco, viñas boutique y operadores turísticos interesados en formar parte de las futuras rutas del Tour Urbano de Vinos y Pisco pueden solicitar una reunión de evaluación y coordinación.

Más información y reservas

+56 9 3251 7848

max@andeswines.com