vinetur

Tendencias del Enoturismo en Chile: Viñedos Antiguos y nuevas zonas de producción

lunes 25 de noviembre de 2019

ESCRITO POR MAXIMILIANO MORALES

Hace muchos años que el EnoTurismo surgió como una actividad que entrega una mayor rentabilidad al negocio de las bodegas en el mundo. En Chile, este nicho del negocio del vino está liderado por bodegas exportadoras replicando casos de éxito de California y Francia.

El EnoTurismo Chileno ha tenido un despegue acotado que ha generado millonarias ganancias a las bodegas de Valles como Maipo, Colchagua, Casablanca, Maipo y recientemente Maule y Bio Bio que ingresan al negocio gracias a algunos innovadores viñateros de la centro zona sur, además de la llegada de enólogos y viñas del Valle Central a comprar uva o instalarse en la zona con pequeñas producciones de vinos Premium.

A través de rutas del vino, exploraciones vitivinícolas, restaurantes temáticos y tours por viñedos, la industria del vino chileno se reinventó hace unos años para atraer un gran número de visitantes que están exigiendo un servicio de calidad que debe estar abierto casi todo el año, situación no exenta de problemas y descoordinaciones.

La nieve y destinos como San Pedro de Atacama en el Altiplano, Tierra del Fuego en la Patagonia y Rapa Nui en el Pacífico, han sido los gatillantes para que los visitantes brasileños, europeos y norteamericanos incluyan la visita a una bodega en el Valle del Maipo o Casablanca, que son los más cercanos a los Centros de Esquí como Farellones, La Parva y Valle Nevado.

Ahora bien, el EnoTurismo es una opción rentable, pero requiere de una estructura de gran complejidad que involucra crear productos enoturísticos que sean articulados en el territorio, sala de degustación, contratar personal para atender fines de semana y festivos si es que se quiere capitalizar la operación, e ideal, personal bilingüe.

En este nicho, viñas como Casas del Bosque, Matetic, Bodegas RE en Casablanca, Viu Manent y Casa Silva en Colchagua han generado un negocio complementario al exportador, que se traduce vender el vino en origen, ofrecer una experiencia, pero también, productos de merchandising, alta gastronomía asociando el concepto a un Restaurant, e inclusive algunos tienen hoteles boutique de alto valor que complementa perfecto la actividad, entre otros.

El Valle de Aconcagua es el nuevo destino vitivinícola recientemente creado destacan viñas como Von Siebenthal, Flaherty, Peumayén, Sánchez de Loria, y una pequeña Viña llamada El Escorial, de propiedad de Rodrigo Espinosa Carey.

Viña El Escorial se ha consolidado en sector de Panquehue debido a importantes publicaciones en revistas especializadas como Decanter que destacó a la pequeña viña familar como uno de los diez terroirs más extremos de Sudmérica debido a su comentado viñedo de montaña a 1.600 msnm, además de estar organizando eventos de primer nivel en sus instalaciones todos los meses, lo que genera una tracción comercial interesante en constante desarrollo.

Apoyo estatal y emprendimientos privados

El Nodo Estratégico Chile Vitivinícola 2.0, iniciativa pública-privada fue apoyada por CORFO en alianza con la asociación gremial de Vinos de Chile, donde se generaron más de 100 publicaciones en prensa nacional e internacional de los atributos y fortalezas de los viñedos antiguos de las Regiones de Maule, Bio Bio, Los Ríos, Aysén y Los Lagos (Donde se encontró una parra perdida de más de 70 años que resultó ser Bonarda luego que el genetista suizo José Vouillamoz lo confirmara con un análisis de ADN Profiling)

La prensa internacional como Financial Times, JancisRobinson.com, Revista Decanter, The Drink Business y decenas de otras comenzaron a destacar el trabajo de enólogos y viñas de alto reconocimiento que estaban realizando en Valle de Bio Bio y Maule, generando de esta forma un gran interés por parte de inversionistas locales, nacionales y extranjeros para comprar terrenos y plantar nuevos viñedos, al igual que rescatar viñedos antiguos, al igual que por la industria del turismo por visitar dichos territorios.

En el caso del Valle de Curicó, Viña Folatre hace unos meses lanzó un espumante que fue producido con apoyo de Georges Blanck, asesor de gran trayectoria en Francia, y que fue ex director enológico de Moët et Chandon en la zona de Champagne. Esto generó una gran complementación con la reciente creada "Ruta del Espumante del Valle de Curicó", producto turístico que aglomera a un gran número de viñas del Valle.

NUEVAS TENDENCIAS EN ENOTURISMO

Entre las nuevas tendencias del EnoTurismo, destaca la recién creación de un inédito tour llamado "Exploración Vitivinícola de Viñedos Antiguos de Chile", que está orientado a agencias de turismo, visitantes a Chile y amantes del vino que desean conocer más sobre la vitivinicultura Chilena.

Las exploraciones vitivinícolas son impulsadas por el Ingeniero Agrónomo Maximiliano Morales, que trabajó por más de 10 años como Wine Specialist del Crucero National Geographic Explorer Expedition Ship y Endeavour anteriormente, donde enseñaba a los pasajeros a degustar vinos Chilenos de todo el país al interior del crucero mientras navegaba por el pacífico y atlántico, teniendo gran éxito debido a que los pasajeros están ávidos por conocer más. Fueron los mismos pasajeros que comenzaron a solicitar estas exploraciones y tours privados.

Las exploraciones vitivinícolas tienen una duración desde dos días, hasta 10 o inclusive 15 días recorriendo viñedos centenarios y de zonas extremas en diversos Valles como el Tour del Vino del Desierto de Atacama, Aconcagua, Maipo, Colchagua, Maule, Bio Bio y Valle de Puelo, todo bajo reserva previa y coordinación del recorrido basado en los intereses de los visitantes.

La exploración vitivinícola que más interés ha generado es el Tour del Malbec Centenario de San Rosendo que se coordina saliendo desde Concepción en automóvil/Van o a través del Corto Laja, Tren que recorre la ribera del Rio Bio Bio hasta llegar a este recóndito sector que posee pequeños viñedos de más de 140 años de Malbec.

Maximiliano Morales comenzó en 1996 a trabajar como guía de Turismo en La Serena y el Valle de Elqui mientras estudiaba Agronomía en la Universidad de Concepción en el Campus Chillán y al titularse, comenzó a desempeñarse como consultor de proyectos en zonas agrícolas para implementar rutas turísticas, como lo fue en la zona de Salamanca donde está la Minera Pelambres, Valle de Elqui, y posteriormente, en el Valle de Colchagua donde organizó el Sexto y Séptimo Salón del Vino en el Hotel Santa Cruz Plaza. Recientemente, comenzó a trabajar freelance como Wine Specialist del Crucero Silver Cloud Expedition Ship.

