

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Nombre de iniciativa

Rescate patrimonial y puesta en valor de la producción de vino artesanal en la localidad rural El Sobrante de Petorca.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0263
Ejecutor	Sociedad Agrícola y Ganadera El Sobrante Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Sociedad Agrícola y Ganadera El Sobrante Ltda.
Fecha de inicio	01-12-2014
Fecha de término	30-11-2016
Costo total	\$ 76.917.318
Aporte FIA	\$ 60.000.000
Aporte contraparte	\$ 16.917.318
Región de ejecución	V
Región de impacto	V
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales hoja caduca
Rubro/s	Viñas y vides

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

VALPARAÍSO

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- **Valparaíso** ←
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2014-0263



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Rescate patrimonial y puesta en valor de la producción de vino artesanal en la localidad rural El Sobrante de Petorca.



Objetivo general

Rescatar la identidad campesina asociada a la producción del vino El Sobrantino, de la localidad de El Sobrante.

Objetivos específicos

- 1 Restaurar y mejorar los elementos constitutivos del patrimonio tangible asociado a la elaboración del vino El Sobrantino.
- 2 Mejorar y potenciar el patrimonio intangible en la elaboración del vino El Sobrantino, perfeccionando las técnicas tradicionales de manejo del viñedo y vitivinificación.
- 3 Establecer una estrategia comercial para la sustentabilidad de la producción del vino.
- 4 Generar estrategias de visibilización y apropiación de la identidad territorial local en torno a la fabricación del vino.

Resumen

La Sociedad Agrícola y Ganadera El Sobrante, de Petorca, se constituyó en 1979 y está conformada por 39 socios pertenecientes a la agricultura familiar (AF).

Esta comunidad elabora un vino conocido localmente como "El Sobrantino", que cuenta con un marcado de carácter artesanal y arraigo local, tradición que ha sido traspasada de generación en generación.

La vinificación se lleva a cabo en centenarias dependencias que pertenecieron a la Congregación de Los Agustinos, constituidas por bodegas de adobe deterioradas y equipamientos antiguos de un valor patrimonial relevante.

Sus procesos de producción no han incorporado técnicas y tecnologías vitivinícolas y enológicas adecuadas y necesarias para obtener un producto de mejor calidad y, por consiguiente, mejores precios. Además el proceso de comercialización es precario aunque con una pequeña clientela fiel que agota la limitada oferta.

Esta producción colectiva presenta un marcado acervo cultural y una identidad local, pero requiere generar valor para que su experiencia se extienda más allá de los límites locales y regionales.

Considerando que esta actividad puede constituirse en un negocio sustentable y que además se identifica con el territorio, este proyecto propone realizar una intervención articulada, con apoyo del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y el municipio de Petorca, que permita rescatar este patrimonio mediante restauraciones, mejoras en equipamiento, tecnología de vinificación y desarrollo de un modelo de negocio basado en la preservación del carácter artesanal de la producción.

