



Fundación para la
Innovación Agraria



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

Valorización del patrimonio vitivinícola del Valle del Itata mediante la producción de un "Brandy D.O.", que aumente la competitividad de los pequeños productores

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2017-0728
Ejecutor	Universidad de Concepción
Empresa / Persona beneficiaria	Comité de Viñateros Cultura y Tradiciones de Rahuil
Fecha de inicio	01-12-2017
Fecha de término	30-11-2019
Costo total	\$ 93.228.000
Aporte FIA	\$ 59.988.000
Aporte contraparte	\$ 33.240.000
Región de ejecución	Biobío
Región de impacto	Biobío
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales de hoja caduca
Rubro/s	Viñas y Vides

RESCATE PATRIMONIAL

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

BIOBÍO

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble

● Biobío

- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2017

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2017-0728



fia@fia.cl

www.fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

Valorización del patrimonio vitivinícola del Valle del Itata mediante la producción de un "Brandy D.O.", que aumente la competitividad de los pequeños productores

Objetivo general

Desarrollar un protocolo de elaboración de un brandy para agregar valor a las cepas de uvas terpénicas patrimoniales del Valle del Itata.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar un catastro productivo de las cepas Torontel, Moscatel de Alejandría y Corinto en los predios de los miembros del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.
- 2 Determinar las características organolépticas de cada una de las cepas de uva utilizadas en el estudio, mediante el análisis químico, físico y sensorial de un número representativo de muestras.
- 3 Determinar las condiciones óptimas de producción de un vino que conserve las características organolépticas de la fruta para la posterior elaboración de un brandy.
- 4 Obtener un destilado maduro bajo condiciones controladas a partir del vino obtenido que conserve las características organolépticas de la fruta.
- 5 Implementar una bodega demostrativa del proceso de producción en dependencias del Comité de Viñateros Tradición y Cultura de Rahuil.
- 6 Desarrollar un programa de capacitación participativa en aspectos comerciales y de transferencia tecnológica para los integrantes del Comité.
- 7 Difundir el alcance del proyecto para mejorar las oportunidades de desarrollo de nuevos productos elaborados a partir de especies patrimoniales del Valle de Itata.

Resumen

Las centenarias viñas del Valle del Itata poseen un valor patrimonial enorme, por su legado histórico, simbólico y sociocultural. Para los productores, el cultivo de la vid es una tradición heredada y transmitida por generaciones, representando además la sobrevivencia de toda una forma de vida, rica en implicancias sociales, culturales y ecológicas. Este valle es considerado "un diamante en bruto", donde pequeñas superficies de viñas se mezclan con los bosques. Antiguas parras traídas por los jesuitas, cepas profundamente arraigadas a tradiciones potentes y gente que ama lo que tiene, son algunas de las características que lo hacen un lugar único.

Por esta razón, el presente proyecto se centra en la valorización de tres variedades de uvas terpénicas: Moscatel de Alejandría, Torontel y Corinto, propias del Valle del Itata. Considerando el bajo valor de venta de estas uvas, la propuesta pretende agregar valor a esta materia prima a través de un producto diferenciado y con gran potencial comercial. Para esto, se propone la creación de un brandy derivado de estas variedades, fácilmente transferible a los pequeños productores de modo que estos dejen de ser proveedores de las grandes viñas del valle central y se conviertan en productores de un destilado que dará más rentabilidad a la producción de sus viñas y que se transforme, al mismo tiempo, en un elemento que de impulso para un desarrollo local sustentable.

