

# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

## Nombre de iniciativa

Elaboración de espumante de grosella (*Ribes grossularia* L.), a partir del rescate y manejo agronómico de ecotipos presentes en el sector de Cerro Galera, Región de Aysén.



<b>Tipo de iniciativa</b>	Proyecto
<b>Código de iniciativa</b>	PYT-2015-0321
<b>Ejecutor</b>	Cooperativa Patagónica de Agroturismo Saltos del Huemules Limitada
<b>Empresa/Persona beneficiaria</b>	Cooperativa Patagónica de Agroturismo Saltos del Huemules Limitada, hoteles, restaurantes y pequeños productores de la Región
<b>Fecha de inicio</b>	01-09-2015
<b>Fecha de término</b>	31-08-2018
<b>Costo total</b>	\$ 104.590.000
<b>Aporte FIA (FIC regional)</b>	\$ 55.000.000
<b>Aporte contraparte</b>	\$ 49.590.000
<b>Región de ejecución</b>	XI
<b>Región de impacto</b>	XI y XII
<b>Sector/es</b>	Agrícola
<b>Subsector/es</b>	Frutales menores
<b>Rubro/s</b>	Berries

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**AYSÉN DEL GENERAL CARLOS IBÁÑEZ DEL CAMPO**

→ 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

● **Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo** <

● **Magallanes y de la Antártica Chilena** <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2015**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**PYT-2015-0321**



Fundación para la  
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



## Nombre de iniciativa

Elaboración de espumante de grosella (*Ribes grossularia* L.), a partir del rescate y manejo agronómico de ecotipos presentes en el sector de Cerro Galera, Región de Aysén.



## Objetivo general

Elaborar espumante de grosella, (*Ribes grossularia* L.), a partir de la recolección de ecotipos locales adaptados a la cuenca del Río Huemules, para el establecimiento de un huerto tecnificado y producción de fruta.

## Objetivos específicos

- 1 Implementar infraestructura adecuada para la elaboración de espumante.
- 2 Establecer un huerto tecnificado de 0,25 hectáreas de grosella, a partir de ecotipos locales recolectados y propagados.
- 3 Producir espumante de grosella.
- 4 Comercializar y evaluar la rentabilidad del producto tras inserción en el mercado local y regional.
- 5 Adquirir y hacer extensión de conocimientos de la técnica de producción de espumantes de fruta y del manejo de un huerto tecnificado de grosella.

## Resumen

Las hojas de la grosella contienen compuestos cianogenéticos que, en bajas cantidades, estimulan la respiración y mejoran la digestión, y además se usan para el tratamiento del cáncer, según señala el ingeniero agrónomo Fernán Silva Labbé en su publicación Flora Agropecuaria de Aysén. Con los frutos se elaboran jugos naturales, jarabes, mermeladas y conservas caseras.

El espumante de grosellas empezó a ser elaborado artesanalmente hace casi un siglo en la Región de Aysén y pronto se hará en forma comercial. Cabe destacar que esta bebida rescata y promueve la cultura, tradición e historia de la zona.

La presente propuesta consiste en la mejora de este espumante de grosella regional, con apoyo del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional de Aysén, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Instituto de desarrollo Agropecuario (INDAP) y de las empresas regionales Ruibarbo Restaurant y Hotelera Patagonia Limitada.

Este espumante es un producto de un gran valor, ya que nace del rescate de la tradición y también de la fruta, ya que incluye el rescate de las matas de grosella presentes en las antiguas taperas desde 1923, traídas por los primeros colonos de la Región.

El método implementado es el "champenoise" (utilizado para hacer vino espumoso al estilo de la región de Champagne, Francia), que considera lavado, prensado, cocción y maceración de fruta, estanques para fermentación del mosto y sistema de lavado, llenado y sellado de las botellas. Estas serán comercializadas desde mediados de 2018 entre turistas que visiten Saltos del Huemules, restaurantes y lodges de la Región y otras zonas del país.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

