



**CÓDIGO
(uso interno)**

GIT-2017-0591

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

**GIRAS PARA LA INNOVACIÓN
CONVOCATORIA NACIONAL 2017**

| | |
|---|----|
| SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA..... | 3 |
| 1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN..... | 3 |
| 2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUE SE ENMARCA | 3 |
| Alimento..... | 3 |
| Vino..... | 3 |
| Vitis vinífera (Vid) | 3 |
| 3. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 3 |
| 4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN..... | 3 |
| 5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES | 3 |
| 6. ESTRUCTURA DE COSTO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN..... | 4 |
| SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 5 |
| 7. ENTIDAD POSTULANTE | 5 |
| 8. COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PARTICIPANTES | 7 |
| 9. COORDINADOR DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 7 |
| 10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 4 |
| SECCIÓN III: DESCRIPCION DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | 6 |
| 11. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD | 6 |
| 12. SOLUCIÓN INNOVADORA..... | 8 |
| 13. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN..... | 13 |
| 14. ITINERARIO PROPUESTO..... | 14 |
| 15. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS..... | 17 |
| 16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN..... | 19 |

| SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA | | | |
|---|--|--|----------------------|
| 1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | | | |
| Innovación en técnicas de elaboración de vinos naturales y accionar del cooperativismo en Italia. | | | |
| 2. SECTOR Y SUBSECTOR EN QUE SE ENMARCA | | | |
| Ver identificación sector y subsector en Anexo 10 | | | |
| Sector | Alimento | | |
| Subsector | Vino | | |
| Especie (si aplica) | Vitis vinífera (Vid) | | |
| 3. LUGARES A VISITAR EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | | | |
| País(es) | Italia | | |
| Ciudad(es) | Marsala, Monreale, Paceco Camporeale, Partinico, Roma. | | |
| 4. PILAR Y/O TEMA QUE ABORDARÁ LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN | | | |
| De acuerdo a lo establecido en las bases de postulación, la gira debe estar <u>directamente vinculada</u> a los pilares y/o temas indicados a continuación: | | | |
| Pilar (marcar con una X) | | Tema (marcar con una X) | |
| Recursos Naturales | | Apicultura | |
| Productividad y sustentabilidad | | Berries | |
| Alimentos saludables | X | Cereales y quínoa | |
| | | Frutales | |
| | | Frutos secos y deshidratados | |
| | | Hortalizas y papas | |
| | | Leguminosas | |
| | | Pecuario | |
| | | Plantas medicinales, aromáticas y especias | |
| | | Flores y follajes | |
| | | Productos forestales no madereros | |
| | | Vitivinícola | X |
| 5. FECHA DE INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES | | | |
| INICIO Y TÉRMINO DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES | | | |
| (Incluye la preparación de la gira, el viaje y las actividades de difusión) | | | |
| Inicio: | 10 de octubre 2017 | Término: | 30 de noviembre 2017 |
| INICIO Y TÉRMINO DE LA GIRA (sólo viaje y traslados) | | | |
| Fecha Salida: | 10 de Noviembre 2017 | Fecha Llegada: | 22 de Noviembre 2017 |

SECCIÓN II: ANTECEDENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

7. ENTIDAD POSTULANTE

Complete cada uno de los datos solicitados a continuación. Adicionalmente, se debe adjuntar como anexo los siguientes documentos:

- Certificado de vigencia de la entidad postulante en Anexo 1.
- Certificado de iniciación de actividades en Anexo 2

Nombre Entidad Postulante: Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga Ltda

RUT Entidad Postulante:

| | | |
|--|-----------------|--|
| Identificación cuenta bancaria de la Entidad postulante ¹ | Tipo de cuenta: | |
| | Banco: | |
| | Nro. Cuenta: | |

Dirección comercial: Fundo San Jorge

Ciudad: Quilpué

Región: V Región

Teléfono:

Correo electrónico:

Clasificación (público o privada): Privada

Giro: Agricultura y elaboración de vino.

Breve reseña de la entidad postulante:

La Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga, se encuentra ubicada en la Comuna de Quilpué, y está constituida por agricultores viñateros orgánicos tanto del Valle Marga Marga como de Casablanca, comienza su funcionamiento en el año 2016 luego de una secuencia de actividades desarrolladas por parte de un programa de transferencia tecnológica orgánica a nivel de campo. Algunos de ellos deciden a asociarse para elaborar vinos, con la intención de perfeccionarse en área de la vinificación, dado que de estos socios solo 3 vinificaban. Algunos de ellos mandaban a realizar sus vinos a otras regiones u otros simplemente vendían su uva a grandes empresas vitivinícolas, siempre con métodos tradicionales, siendo intervenido el proceso

Es importante señalar que el Valle Marga Marga cuenta con una historia vitivinícola que data del 1600, (Existe registro histórico del 1591), situación que en la actualidad no es de conocimiento público, dado que los productores que existen cuentan con bajas superficies y bastante distantes a los puntos de consumo, sin embargo la calidad de sus vinos y la mínima intervención que en ellos se realiza, esto ha generado una constante demanda por la actividad gastronómica y por el mercado exterior, especialmente Francia e Italia. La presencia de pisado de uva, el uso de prensas verticales y de lagares de cuero de vaca son aún prácticas ancestrales que se utilizan. Es un territorio vitivinícola que en la época del 1800 tuvo una fuerte influencia Francesa e Italiana en las mejoras de procesos enológicos, lo que se apreció en su época en la Sociedad Vitivinícola Los Perales, lo que en la actualidad no existe pero que perpetúa sus vinos a través de un productor local.

Esta Cooperativa está constituida por 6 socios todos los cuales poseen viñas y han desarrollado un vendimia 2017 asociativa la cual pretenderá comercializar de manera conjunta sus vinos, este año ya cuentan con 17.000 litros de vino elaborados con materia prima orgánica certificada, cuentan con capacidades internas de gestión y un gerente comercial contratado para realizar las acciones administrativas.

La Cooperativa postula a esta iniciativa dado que requiere perfeccionamiento en los procesos de elaboración de vinos orgánicos, se espera revisar técnica de elaboración de vinos naturales lo que considera mínimas intervenciones químicas, el uso de levaduras nativas que es lo que se desarrolla fuertemente en la isla de Sicilia y Roma, siendo una tendencia mundial el minimizar la intervención manteniendo la calidad.

Se requiere desarrollar nuevas líneas de vinos naturales, tanto de cepas tintas como blancas, la diversificación de producción es parte del nuevo crecimiento que esta Cooperativa requiere, si bien se visitará empresas que elaboran diversos vinos macerados y espumantes espumantes entre algunos que serán un gran aporte al conocimiento .

- ¹ No se aceptará utilizar para estos efectos una cuenta bancaria personal del representante legal o socio, coordinador o de otro tercero.

Finalmente lograr una gira que logré conocer el accionar de modelos Cooperativos consolidados, permitirá fortalecer a esta asociatividad que formal que lleva pocos meses de desarrollo, permitiendo revisar los modelos de negocios que han ido desarrollando algunas Cooperativas en Italia, sus estrategias desarrolladas a nivel de valor agregado hacia sus compradores.

Representante legal de la entidad postulante:

Nombre completo: Arturo Esteban Herrera Román

Cargo:Presidente Cooperativa

RUT:

Fecha de nacimiento:1 de Junio 1970

Nacionalidad:Chilena

Dirección:Fundo San Jorge Parcela E El Sol Quilpué

Ciudad y comuna:Quilpué

Región:V Región

Teléfono:

Celular:

Correo electrónico:

Profesión:Técnico Agrícola, Ingeniero en Comercio Internacional

Género (Masculino o Femenino):Másculino

Etnia (indicar si pertenece a alguna etnia):No

Tipo de productor (pequeño, mediano, grande):pequeño

Rubros a los que se dedica:Viñedos.



8. COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PARTICIPANTES

La entidad postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la gira y a entregar los aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Nombre Representante Legal | Arturo Esteban Herrera Román |
| RUT | |
| Aporte total en pesos: | |
| Aporte pecuniario | |
| Aporte no pecuniario | |

Firma Representante Legal

9. COORDINADOR DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Nombre completo: Michele Ghirardello

RUT:

| | | | | |
|------------------------------------|----|---|--------------------------------------|------------------------------|
| Pertenece a la entidad postulante: | Si | | Cargo en la entidad postulante: | Asesor en gestión de ventas. |
| | No | X | Institución a la que pertenece: | Asesor Externo |
| | | | Vinculación a la entidad postulante: | Asesor externo |

Teléfono de contacto (fijo o celular):

Correo electrónico:

Breve reseña del coordinador, considerando su experiencia en los últimos 5 años.

Michele Ghirardello, de profesión Somellier. asesor externo en temáticas de desarrollo sustentable y vinos orgánicos.

Profesional, que lleva apoyando el desarrollo del Proyecto de vinos orgánicos del Valle Marga Marga desde sus inicios, tiene la particularidad que es Italiano y antes de llegar a Chile hace 8 años, trabajo en temas de enoturismo en varios territorios de Argentina, por lo cual se reconoce las necesidades actuales del mercado desde la mirada Europea y desde lo que es el desarrollo vitivinícola en Sudamérica.

La profesional cuenta con amplia experiencia en el ámbito de coordinación de grupos, proyectos de asociatividad y emprendimiento. Uno de ellos fue el aporte en el desarrollo de la Ruta Secreta del Vino desarrollando todos los maridajes y participación en desarrollo de circuitos.

La profesional cuenta con la idoneidad para coordinar el grupo por su condición de liderazgo, reconoce a cada uno de los participantes de la gira y el manejo técnico de las temáticas vitivinícolas. El conocimiento que tiene de las empresas que participan de esta gira es de vital importancia como coordinador, dado que los conoce a través de su relación en diversas actividades desarrolladas durante este año, como charlas técnicas que generalmente se están desarrollando en el ámbito de la Tráansferencia Tecnológica.



10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Adjuntar carta de compromiso y fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira en anexo 3.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en anexo 5.
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el anexo 6.

| N° | Nombre completo | RUT | Lugar o entidad donde trabaja | Región | Actividad que realiza | Explicar su vinculación con la pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa |
|----|-------------------------------------|-----|---|--------|---|--|
| 1 | Roberto Muñoz Balbontín | | Casablanca Roberto Muñoz Balbontín E.I.R.L | V | Vitivinicultor Socio Cooperado | Vitivinicultor socio de la Cooperativa Valle Marga Marga. Dueño de empresa mediana Agrícola Los Alcornoques, Fundo La Merced, que cuenta con viñas de tipo orgánicas con una superficie de 40 hectáreas, dos años mandando hacer vinos de manera tradicional, pero la nueva temporada desean el desarrollo de procesos más orgánicos y naturales a través de bodegas artesanales en el Fundo San Jorge Quilpué, lo que logró a través de la Cooperativa Vitivinícola Valle Marga Marga, Socio cooperado.. |
| 2 | Arturo Esteban Herrera Román | | Quilpué Arturo Esteban Herrera Román E.I.R.L | V | Vitivinicultor Vinos Naturales. Socio Cooperado | Vitivinicultor, socio de la Cooperativa Valle Marga Marga, Presidente de la organización. Es una empresa pequeña productora de vinos blancos naturales. Cuenta con viñedo de uvas orgánicas de cepas : Sauvignon Blanc y Chardonnay y elabora además vinos de uva País con materia prima local. Cuenta con cepajes locales como San Francisco, Rosa de curtidilla. Es un productor INDAP. |
| 3 | Carlos Antonio Cuevas Salgado | | Quilpué Viña Los Alcornoques | V | Ingeniero Agrónomo Especialista en vitivinicultura orgánica | Ingeniero Agrónomo, asesor de campos de Casablanca y de pequeños empresarios del Valle Marga Marga. Realiza acciones de administrador en fundo la Los alcornoques, Fundo certificado orgánico. |
| 4 | Cristopher Alfonso Holzmann Kintner | | Casablanca Empresa Christopher Holzmann K. | V | Vitivinicultor Socio Cooperado | Vitivinicultor, socio cooperado. Su empresa pequeña de la variedad país y sauvignon blanc. Viñatero de gran experiencia en período de transición en algunos cepajes y cepa país orgánica. Desde hace algunos años comenzó su producción de vinos propios en la zona de Casablanca. Productor INDAP. |

10. PARTICIPANTES DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Se debe:

- Considerar en la lista a todos los participantes de la gira, incluido al coordinador.
- Adjuntar carta de compromiso y fotocopia de la cédula de identidad de todos los participantes de la gira en anexo 3.
- Completar la ficha de antecedentes de los participantes de la gira en anexo 5.
- En caso que el participante pertenezca a una institución pública, se debe presentar la autorización del director de la misma en el anexo 6.

| | | | | | | |
|---|-------------------------------|--|---------|---|---|---|
| 5 | Michele Ghirardello | | Empresa | V | Consultor externo | <p>Asesor Italiano en gastronomía, que se encuentra vinculado a las pequeñas empresas del Valle Marga Marga. Participó activamente en de Proyecto Ruta Secreta del Valle Marga Marga, diseñando conceptos y logrando las propuestas de maridajes presentadas en la vendimia del Valle 2016.</p> <p>Es parte del equipo organizacional de las catas de Valparaíso Wine del Enólogo Hernan Errazuriz De origen Italiano, conoce las zonas vitivinícolas asociadas a los vinos naturales y experiencia de trabajo asociativo.</p> |
| 6 | Adolfo Emilio Hübner Alvarado | | Empresa | V | Socio honorario, hijo de productor, ayudante de Bodega. | <p>Ayudante de bodega Cooperativa en Fundo San Jorge, lleva más de 8 años vendimiando para la empresa Viñedos Herrera Alvarado, a cargo de proceso de pisado, embotellado y limpieza de barricas.</p> <p>Es un joven con capacidades de perfeccionamiento en el área de procesos.</p> <p>Se requiere fortalecer equipo de vendimia para el crecimiento que espera la Cooperativa, y contar con personal joven preparado permitirá dar sustentabilidad en el tiempo al desarrollo de esta línea de productos, vinos orgánicos y naturales.</p> <p>En la actualidad además de participar en los procesos de bodega, es guía de las rutas de enoturismo que se tienen en los campos dado su manejo del Inglés.</p> |

SECCIÓN III: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

11. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira para la innovación e indicar cuál es la relevancia en el cual se enmarca la gira para:

- El(los) tema(s) y/o pilar(es);
- La pequeña y mediana agricultura y pequeña y mediana empresa
- El grupo participante.

En la actualidad la producción de viñedos orgánicos y de vinos con mínima intervención y métodos ancestrales, está siendo altamente demandada por el mercado nacional e internacional.

En la V región, específicamente en el Valle Marga Marga (territorio con denominación de origen según Decreto de Agricultura 464 del 14 de Diciembre de 1994), existe una agrupación vitivinícola de hecho con estas características, los que en conjunto con pequeños viñateros de algunas localidades antiguas, de Casablanca, han venido trabajando desde hace algún tiempo en la elaboración de vinos artesanales (productos hecho a mano”).

La demanda actual de sus productos y el interés por diferenciarse de los procesos industrializados del vino y a su vez de perfeccionar técnicas, hace necesario actualizar sus conocimientos y desarrollar alguna innovación en relación a métodos de elaboración y de manejos orgánicos. No es fácil obtener información en Chile en relación a producción de este tipo de vinos al momento de buscar diversificar en algunas líneas de producción, si bien hay excelentes enólogos de tipo convencional, la mayoría de las asesorías en el ámbito de vinos orgánicos y naturales procede de otros países, no es de acceso fácil visitar bodegas o viñedos donde se realice producción semejante a este Valle, por lo cual temáticas que hoy es preciso conocer como: nulo o mínimo uso de sulfitos, uso de gases inertes, disminución de alcohol en los vinos, manejos de bodegaje, uso de 100% de levaduras nativas en la elaboración de vinos, tecnologías de vinificación para pequeñas empresas, alternativas de macerados y manejos de viñedos con biocontroladores, y gestión de cooperativismo, son temáticas que se buscará a través de esta gira conocer, lo que permitirá perfeccionar los métodos de producción y buscar así una mayor diversificación de líneas de productos amparadas de una gestión asociativa.

En segundo lugar los manejos orgánicos que estas empresas desarrollan en sus viñedos, han estado expuestos en los últimos años al cambio climático, esto lleva al agricultor a requerir de información actualizada y ojalá probada en problemáticas como control de oídio, botrytis para lo cual esperamos revisar sus manejos en relación al uso de bio-controladores y de aceites esenciales, dado que en Chile en la época estival se ha mostrado la presencia de neblinas, lluvias a destiempo situaciones que en la Isla de Sicilia se dan por la influencia costera, las empresas se están enfrentando a nuevas problemática y ya han comenzado a desarrollar sus propios ensayos tecnológicos, sin embargo, apreciar experiencias ya aplicadas en terreno permitiría fortalecer capacidades técnicas en cada uno de ellos.

Chile no cuenta con áreas orgánicas o de producción biodinámica que se trabajen a nivel de territorio, es así que los productores del Valle Marga Marga, desean adquirir conocimientos de un lugar del mundo donde existe una agricultura con estos manejos a nivel de localidades, donde muchos productores siempre han desarrollado esa manera de producir y donde exista alguna cooperativa de producción con interés en entregar conocimiento, de allí que tras conversaciones, se determinó que la Isla de Sicilia y Roma contaban con estas características. El conocimiento en le temática de denominación de origen certificada, es relevante para los futuros desafíos que deberá ir enfrentando nuestro país.

La Provincia de Palermo cuenta con una historia de desarrollo de vinos con manejos orgánicos, en casi toda su extensión, la elaboración de sus vinos cuenta con la base de métodos naturales, quienes cuentan con avances y aplicación de tecnologías sencillas pero muy dinámicas, manejan cooperativas locales organizadas para comercializar dentro de la Isla y hacia las ciudades del gusto como las llaman, en las diferentes ciudades turísticas de Italia; hay información de gran importancia que esta girar logrará capturar:

- 1.-Conocer producción de vinos con menos alcohol y más glicerol.
- 2.-Conocer producción de vinos con uso de 100% de cepas de levaduras indígenas evitando el uso de levaduras externas y vinos sin filtrar.
- 3.-Reconocimiento de la producción de vinos con reducido o mínimo contenido de sulfitos por medio de gases inertes, a través del manejo de tecnologías y equipamientos para pequeñas empresas.
- 4.- Plan de manejo en viñedos con énfasis en biocontroladores.
- 5.-Técnicas de producción de espumantes con procesos naturales, artesanales y biodinámicos.
- 6.- Conocer los procesos de certificaciones, etapas para obtenerla y sus compromisos para mantenerla
- 7.- Conocer la gestión interna de alguna cooperativa vitivinícola en la Provincia de Palermo, sobre todo en lo relacionado a comercialización y experiencias de modelo de circuitos cortos.

Finalmente el aprendizaje que se puede obtener en relación a los procesos de venta y difusión local del tipo de vinos que ellos tienen, potenciaría el enfoque de comercialización que esta agrupación de viñateros está comenzando a desarrollar con sus vinos y espumantes.

Todos estos temas son de absoluto interés para el grupo de empresas que siempre ha estado elaborando vinos con métodos de mínimo o nulo uso de sulfitos, lo que en ocasiones lleva a perdidas en cuanto a la calidad, dificultad que se tiene sobre todo en los procesos de elaboración de vinos blancos. Bien sabemos por fuentes de agricultores de esa zona, que se trabajan muy bien los vinos blancos pero de tipo oxidados y que sería muy valioso obtener mayor conocimiento en esta línea no desarrollada en nuestro Valle. Para aquellas empresas que tercerizan la elaboración del vino, es una oportunidad de reconocer procesos y tender al desarrollo de vinos orgánicos y no convencionales.

Finalmente el Valle Marga Marga cuenta con historia en lo que significa elaboración de espumantes por métodos tradicionales, y eso conlleva a seguir perfeccionando métodos de elaboración más orgánicos, situación que también se podrá revisar a partir de esta gira, dado que en la Isla de Sicilia, existe al igual que en este Valle una gran presencia de variedades propias de la zona, de las cuales manejan una variada y rica experiencia en producción de

vinos y espumantes. Cepajes, que no son los típicos europeos como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir. Para parte de este grupo de empresas es preciso mantener nuestra identidad y utilizar lo que orgánicamente han tenido por varios años, cepajes que siempre han estado como: rosa de curtidilla (cepa española), san francisco (cepa con nombre local), lagrimilla (cepa española), Muscat de Frontignan (cepa francesa que llegó en el 1800) entre algunas, si bien en Italia existen muchos cepajes propios, locales muy antiguos, ellos han sabido innovar, desarrollar vinos muy diversos y con cepajes de identidad.

La posibilidad de haber constituido la Cooperativa producto del cambio a la Ley de Cooperativas en Chile, permitió a este grupo de viñateros constituirse en Octubre del 2017, la cantidad de productores orgánicos es reducido en el contexto de la V región, por lo cual el posibilitar con un menor número de socios esta asociatividad es clave para el desafío futuro, este año se realizó la primera vendimia conjunta con un resultado muy satisfactorio, ya se cuenta con 7000 litros de vino Chardonnay cooperado más vinos familiares en cada uno de los socios, todos trabajados con mínimas intervenciones químicas, algunos naturales como el caso de Arturo Herrera Román.

12. SOLUCIÓN INNOVADORA

12.1. Identificar claramente las soluciones innovadoras (tecnologías y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros) que se pretenden conocer a través de la gira y su contribución para abordar o resolver el problema y/u oportunidad identificado.

La visita se situará fundamentalmente en la Provincia de Palermo y Roma, la primera ubicada en la Isla de Sicilia y la segunda en el continente. Se incluirán 8 puntos de prospección, las cuales buscan cubrir los intereses de tipo productivos y de gestión que cada empresa en forma individual y como agrupación.

Para esto se visitarán viñedos orgánicos y biodinámicos, bodegas de vinos y espumantes orgánicos y naturales (cantine), una cooperativa, una enoteca y un centro de enogastronomía, la que se encuentra asociada a una organización de productos biológicos (Slow food Roma), todo con la idea de dar respuesta a las necesidades de conocimiento e innovación en producción y manejo en viñedos de producción orgánica o biodinámica, la que se espera lograr incorporar en los procesos propios de estas empresas.

Esperamos revisar a partir de visitas que se extenderán durante todo el día y en ocasiones más de un día, dado que la época en que se desarrolla esta gira comprende la época posterior a la vendimia, momento en que las empresas tienen más tiempo para atender y por otro lado estamos en pleno proceso de producción de vinos de esta temporada 2016.

Entre las temáticas que se revisarán están:

1.- Producción de vinos con 100% de cepas de lavaduras nativas, sin requerimientos de levaduras externas, comprendiendo manejo de campo y vinificación.



- 2.- Métodos de producción de vinos blancos oxidados asegurando el color (vino naranja) de acuerdo a tipos de maceraciones empleadas en estos y métodos fermentativos (temperaturas de mosto, temperatura ambiente y aspectos de bodegaje necesarios para lograr vinos estables usando poco o nada de elementos externos en su elaboración.
- 3.- Producción de vinos con reducido o mínimo contenido de sulfitos, uso de gases inertes para evitar añadir elementos como los sulfitos y a la vez considerar una mayor prolongación en las características del vino en el tiempo.
- 4.-Plan de manejo en viñedos relacionado con manejos fitosanitarios, avances en biocontroladores.
- 5.-Métodos de elaboración de espumantes con Métodos artesanales, procesos naturales, entendiendo como tal la mínima intervención de agentes externos analizando tipos de maquinaria usada en el proceso, tipos de recipientes fermentativos, prensa, uso de motobombas, etc.
- 6.- Producción de vinos utilizando componentes biodinámicos analizando tipos de productos y etapas de uso de los mismos tanto en los viñedos como en las salas de proceso y la comparación del impacto producido por este tipo de elaboración versus lo solamente orgánico.
- 7.- Reconocimiento de la gestión interna de una cooperativa que contenga productores que cuenten con viñedos y bodega, con la idea de apreciar la forma de administración, su estructura de comercialización y la forma de marketing que utilizan como cooperativa o como líneas de producción individuales. El ser una Cooperativa que se esta iniciando ha de aprender de modelos exitosos, de allí la importancia de revisar el accionar de asociatividad en Italia, en especial a nivel de administración y de comercialización en modelos de circuitos cortos.
- 8.- Reconocer y prospectar el tipo de tecnologías y equipamiento que utilizan y como se ven apoyados por organizaciones de investigación.
- 9.- Reconocer y comprender los esquemas de Denominación de Origen Controlada y garantizada, (D.O.C. G), Denominación de Origen controlada (D.O.C) y la Indicación Geográfica Típica (I.G.T), como determinan sus vinos de alta calidad, en ciertos territorios de Italia.
- 10.- Realizar encuentro con la institución Slow food en Roma, con la intención de reconocer formas de trabajo y modelos de comercialización de tipo circuitos cortos, y contar con la posibilidad de relacionarnos con productores de slow wine a través de ellos.
- 11.- El acercamiento con las Cooperativas de la Isla de Sicilia nos deberá permitir analizar en su conjunto las estrategias comerciales que posee, reconocer los modelos de comercialización de circuitos cortos y su forma de administrar y lograr perpetuar por tantos años su sistema asociativo.



12.2. Identifique las entidades a visitar para conocer las soluciones innovadoras indicadas anteriormente (repita el cuadro en función del número de entidades a visitar)

Se debe adjuntar cartas de compromiso de cada entidad a visitar en anexo 7.

| | |
|---------------------------------------|--|
| Nombre entidad 1: | Vini Disisa |
| País: | Italia |
| Descripción: | Empresa con líneas de producción de vinos orgánicos, con trabajos profundo en uso de levaduras nativas, donde los beneficiaries podrán revisar: Uso de 100% de levaduras nativas en producción de vinos, forma de obtención, técnicas de uso y envejecimiento. |
| Página web: | www.vinididisa.it |
| Correo electrónico de contacto | info@vinididisa.it |
| Nombre entidad 2: | Vini Francesco Giuccione |
| País: | Italia |
| Descripción: | Empresa de vinos Familiares, Naturales y orgánicos. |
| Página web: | www.vinonostrum.com/ www.frnacescoguccione.com |
| Correo electrónico de contacto | Info.cantinaguccione@gmail.com |
| Nombre entidad 3: | Cantine Cusumano |
| País: | Italia |
| Descripción: | Empresa dedicada a la elaboración de vinos con mínimas intervenciones químicas, de gran historia en la Isla de Sicilia. Diversidad de cepas y de vinos que la empresa comercializa en Italia y a nivel internacional. Empresa que ha realizado uso de gases inertes- |
| Página web: | www.vinodisicilia.com |
| Correo electrónico de contacto | info@vinodisicilia.com |
| Nombre entidad 4: | Cooperativa Agricola Valdibella, Camporeale. |
| País: | Italia |
| Descripción: | Cooperativa de historia en la Isla de Sicilia, que cuenta con productores de vino, aceite oliva y quesos. La mayoría de los viñedos son de producción orgánico, su diversidad de cepajes autóctonos permiten la diversidad de vinos y formas de elaboración donde los manejos de mínimas intervenciones químicas los caracterizan dentro de la zona. Cuenta con formas de comercialización en campo, vinotecas y de modelos de circuitos cortos. |
| Página web: | www.valdibiella.com |
| Correo electrónico de contacto | cooperativaagricolavaldibella@valdibella.com |
| Nombre entidad 5: | Cantina Firriato |



| | |
|---------------------------------------|--|
| País: | Italia |
| Descripción: | Bodega de producción de vinos orgánicos y naturales Se elaboran vinos con levaduras nativas y poseen experiencias en uso de gases inertes. |
| Página web: | www.firriato.it |
| Correo electrónico de contacto | info@firriato.com |
| Nombre entidad 6: | Enoteca: Vineria Litro |
| País: | Italia |
| Descripción: | Enoteca, punto de comercialización de vinos naturales. Posee muestra de gran diversidad de los vinos naturales de productores de cooperativas, por lo cual puede mostrar proceso de Circuitos cortos de comercialización. |
| Página web: | www.vinerialitro.it |
| Correo electrónico de contacto | info@vinerialitro.it |
| Nombre entidad 6: | Enoteca: Vineria Litro |
| País: | Italia |
| Descripción: | Enoteca, punto de comercialización de vinos naturales. Posee muestra de gran diversidad de los vinos naturales de productores de cooperativas, por lo cual puede mostrar proceso de Circuitos cortos de comercialización. |
| Página web: | www.vinerialitro.it |
| Correo electrónico de contacto | info@vinerialitro.it |
| Nombre entidad 7: | Citta del Gusto "centro enogastronómico. Salone del Gusto. |
| País: | Italia |
| Descripción: | Complejo gastronómico, uno de los más importantes con laboratorio de degustación de vinos. |
| Página web: | www.slowfoodroma.it |



| | |
|---------------------------------------|--|
| Correo electrónico de contacto | info@slowfood.it |
| Nombre entidad 8: | Viñedo: Tenuta di Fiorano |
| País: | Italia |
| Descripción: | Bodega y viñedo de producción tradicional, pero de muchas generaciones con procesos y manejos de bodega de alta tecnología, diversidad de producción y mínimas intervenciones con cepas nativas. |
| Página web: | www.tenutadifiorano.it |
| Correo electrónico de contacto | info@tenutadifiorano.it |

12.3. Describir el por qué las entidades a visitar son los más apropiados para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).

En la Isla de Sicilia el 15% de la producción de viñedos es de tipo orgánica o biodinámica, con una superficie de 120.000 hectáreas donde gran parte se destinan a la elaboración de vinos naturales; entendiendo según la " Association Des Vins Naturels", que agrupa a los productores franceses de este tipo de vinos, vino natural es aquel hecho de cualquier cepa manejada con agricultura ecológica y cosechada a mano, y en los que solo intervienen las levaduras propias de la fruta. En su elaboración no se agregan bacterias en la fermentación maloláctica, no se corrige el azúcar ni los colores y no se utilizan técnicas consideradas violentas para el vino como la osmosis inversa, que disminuye los grados de alcohol. El único químico que se agrega son los sulfitos –para evitar que el vino se oxide–, en cantidades mínimas. Lo que se busca es que el vino dé cuenta de su origen y se aleje de la estandarización de sabores que según los defensores de este estilo significa, por ejemplo, el uso de las barricas de roble y de levaduras industrializadas.

Sicilia cuenta con elaboración de vinos blancos y tintos y en cuanto a vinificación es a segunda región de Italia en cuanto a producción, lo que ronda los 7-8 Mhl anuales, la mayor parte vino de mesa, pero con una cantidad de vinos DOC y de embotellado en crecimiento continuo, de allí que cuenten con un 15% de la superficie total del viñedos ecológicos, lo que es el doble que en el resto del país, si bien es bueno señalar que han existido encuentros de intercambio de experiencia de producción vitivinícola ecológica en esta Isla, Proyecto SUSVIT, promovido por el consorcio de Francia, Italia, España y Suiza. Año 2012 Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).

Por todo lo anterior, creemos que hay fortalezas en cada una de las empresas que se visitarán en Italia, ellas cuentan con un Sistema de Manejo que al prospector, nos otorgará, información y conocimiento que estará dirigido a nuevas formas de elaborar vinos naturales, manejos orgánicos de campo y el desarrollo de cooperativismo, las que detallamos a continuación:

Empresa Cooperativa Valdibella Caterina: Esta Cooperativa cuenta con un modelo de trabajo y de elaboración de vinos que otorgará conocimiento y contribuirá al desafío de esta agrupación en lo que será la incorporación de técnicas de macerado, manejos de oxidaciones y uso de levaduras nativas.



Conocer su gestión interna permitirá información vital para el futuro desarrollo de productores, ellos cuentan con viñedos y bodegas igual que las empresas que viajamos desde Chile.

Los productores y bodegas de producción que se plantea visitar, entre ellas : Vini Disisa Di Lorenzo, Cantine Firriato, Cantine Cusumano, Azienda Francesco Giuccione, Vineria Litro, Ciudad del Gusto, Vini Tenuta Di Fiorano, son destacadas en la isla de Sicilia y Roma, es de mucho interés para las empresas visitarlas, cuentan con orgánicos y dos de ellos de producción biodinámica. La mayoría de los vinos producidos son orgánicos, naturales, con mínimas intervenciones y cuentan con identidad, diversidad, variados de procesos y la particularidad de sus cepas locales, de las cuales han ido desarrollando líneas de producción que destacan dentro de Europa. El Valle Marga Marga se caracteriza por cepas propias, pero debemos diversificar y mostrar de mejor manera esta particularidad.

El desarrollo de la vitivinicultura y de los procesos de vinificación en el país de Italia es un proceso muy interesante, dado que ellos valoran mucho su patrimonio, lo que unido a sus denominaciones de origen certificado, sistema que a fortalecido las zonas vitivinícolas, ha otorgado valor agregado a sus productos por su identidad, los manejos de campo y los métodos de elaboración, fortalecido por tecnologías de equipamiento a escala de pequeños y medianos productores, Para los viñateros los chilenos la certificación es un tema en pleno desarrollo y que no se puede desconocer la importancia de estos mecanismos, necesarios de desarrollar con la institucionalidad.

A nivel de viñedos las experiencias factibles de visitar, permitirán reconocer manejos orgánicos que enriquecerán las prácticas aplicadas en Chile, específicamente en biocontroles, es el caso de control de oidio con alternativas diversas y manejos de suelo.

Es importante mencionar que encuentros de productores de producción orgánica de Europa se ha realizado en la Isla de Sicilia.

A nivel de Vinificación se apreciará tecnologías, se revisarán procesos, se accederá a metodologías de producción para fortalecer la producción de vinos orgánicos y naturales con mínimos sulfitos, reconocimiento de maquinaria a escala de productores más pequeños, maceraciones, uso de gases inertes y sus laboratorios los cuales son parte de lo que se proyecta desarrollar en la organización del Valle Marga Marga.

Las nuevas técnicas de elaboración que deseamos conocer son parte habitual del desarrollo de vinos, lo que no es de información oculta, más aún su cultura, los hace mpas abiertos a la información, que otros países que también se exploraron como Francia.

13. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Captura de conocimiento en procesos de producción de vinos con mínimas intervenciones químicas, orgánicos y naturales , y accionar del Cooperativismo en la Provincia de Palermo y Roma en Italia, para lograr mejoramiento productivo y diversificación de productos



14. ITINERARIO PROPUESTO

| Entidad a visitar | Descripción de las actividades a realizar | Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar | Temática a tratar en la actividad | País, ciudad, localidad | Fecha (día/mes/año) |
|---------------------------------|--|--|--|-----------------------------------|---------------------|
| Vini Disisa | <p>Visita a campo para reconocer manejos ecológicos, biocontrol manejo de suelo y tratamientos en.</p> <p>Visita a bodega de vinos para revisar experiencias de elaboración de vinos blancos.</p> <p>Uso de levaduras nativas.</p> | Di Lorenzo, Dueño y Vitivinicultor de la empresa | <p>1.- Manejos ecológicos biocontroles y manejo de suelo.</p> <p>2.-Uso de levaduras nativas, técnicas de envejecimiento.</p> <p>3-Certificaciones.</p> | Italia/Palermo Monreale | 13.11.2017 |
| Vini Francesco Giuccione | <p>Visita a campo biodinámico, revisión de manejos en biocontroles y manejo de campo para fortalecimiento de levaduras nativas, y análisis de manejos de suelo.</p> <p>Revisión de procesos de elaboración de vinos con énfasis en levaduras nativas, manejos de aromas, maceraciones.</p> | Francesco Giuccione | <p>1.-Infraestructura utilizada en elaboración de vinos.</p> <p>2.- Manejo de Gases inertes.</p> <p>3.-Uso de biocontroladores, manejos culturales para control de oidio.</p> <p>4.- Certificaciones</p> | Italia/Palermo/ Monreale | 14.11.2017 |
| Cantine Cusumano | <p>Visita a bodega de vinos naturales,</p> <p>Uso de gases inertes, tecnologías de prensado, macerados.</p> | Diego Cusumano | <p>1.- Elaboración de vinos naturales, manejo de temperatura en bodegas, maquinarias, tipos de macerado.</p> <p>2.-Uso de gases inertes.</p> <p>3.- Experiencias del agricultor de ensayos.</p> | Italia/ Palermo/ Partinico | 14.11.2017 |



| | | | | | |
|---|--|--|--|--|-------------------------------------|
| Cooperativa Valdibella | <p>Visita a la Cooperativa en los procesos de vendimia y elaboración de vinos orgánicos. Se revisará los Procesos de vinificación y además se tendrá una charla sobre Modelo de administración y gestión interna y de comercialización.</p> | <p>Caterina Lobocchiaro, Empresaria</p> <p>Cooperativa y parte de la administración de la Cooperativa</p> | <p>1.-Procesos de Elaboración con mínimo uso de Sulfitos.</p> <p>2.-Métodos actualizados con uso de maquinaria para vinos naturales blancos.</p> <p>3.-Gestión interna y comercial cooperativa</p> | <p>Italia/Palermo/Camporeale</p> | <p>15.11.2017</p> <p>16.11.2017</p> |
| Cantine Firriato | <p>Visita a viñedo con manejo biodinámico. Se revisará la experiencia del agricultor y se pondrá énfasis en manejo fitosanitario.</p> <p>Uso de gases inertes para disminución de uso de sulfitos.</p> <p>Producción de espumantes orgánicos.</p> <p>Manejo de Glicerol en los vinos.</p> | <p>Salvatore Di Gaetano</p> <p>Proceso de bodega.</p> | <p>1-Procesos de elaboración de espumantes con procesos naturales.</p> <p>2.-Maceración en vinos blancos.</p> <p>3.-Tipos de prensados</p> <p>4.- Glicerol y su impacto en los vinos.</p> | <p>Italia/Paceco</p> <p>/</p> <p>Palermo</p> | <p>17.11.2017</p> |
| Vineria Litro | <p>Visita local de ventas y centro gastronómico de vinos orgánicos, de importancia en la zona</p> | <p>Andrea Baroni</p> | <p>1.- Muestra de vinos y forma de compra de la tienda.</p> <p>2.- Presentación de vinos locales para su caracterización por parte del Somelier del local.</p> | <p>Italia/Roma/Fratelli</p> | <p>18.11.2017</p> |
| Centro Slow Food, Roma. Citta del Gusto “centro enogastronómico. Salone del Gusto. | <p>Visita al centro gastronómico de Roma donde se visitará la cava y el laboratorio para revisar formas de análisis de vinos.</p> <p>Modelo de trabajo con slow food Roma.</p> | <p>Gloria Sala Encargada de Operaciones</p> | <p>1.- Análisis de laboratorio solicitados para vinos naturales.</p> <p>2.- Revisión de tipos de vinos naturales, orgánicos.</p> | <p>Italia/Roma</p> | <p>20.11.2017</p> |
| Vini Tenuta di Fiorano | <p>Visita de viñedo orgánicos.</p> <p>Visita bodega de vinos tradicionales de Italia, manejo de guarda de vinos.</p> | <p>Rosana Ferraro</p> | <p>1.- Análisis de Proceso de guarda de vinos, tipos de botellas, corchos,</p> | <p>Italia/Roma</p> | <p>20.11.2017</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|----------|--|--|
| | | | manejo temperatura bodegas. | de en | | |
|--|--|--|-----------------------------------|----------|--|--|

4

15. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

Describir las posibilidades de implementar las soluciones innovadoras (tecnologías y sus avances, prácticas, experiencias y modelos, entre otros) que se conocerán en la gira en el corto y mediano plazo.

Considere aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

Cada empresa está en la actualidad desarrollando nuevos productos, por lo que el conocimiento de experiencias en producción de vinos o espumantes naturales, serán de gran utilidad y permitirá implementarlas, dado que existe el real interés en diversificar las líneas de producción, innovando con nuevos productos.

Las empresas cuentan con recurso humano, bodegas con espacios ociosos y financieramente los empresarios pueden acceder a recursos, sean estos privados o en el caso de un productor que es INDAP, cuenta con el apoyo de esta institución para algún tipo de crédito si es que lo requiriera.

En el área de elaboración las actividades a desarrollar para aprender nuevas técnicas de elaboración en relación a maceración y elaboración de vinos blancos con mínimos sulfitos, es una oportunidad para el desarrollo de vinos y espumantes de calidad con métodos artesanales.

Revisar en variadas bodegas de vinos naturales, permitirá actualizar conocimientos de manejos de temperatura especialmente en vino blancos naturales, donde se espera encontrar procesos de fermentación lenta y cuidados con técnicas de acero inoxidable y en barricas.

Otra temática que podrá ser aplicada como trabajo son las soluciones o alternativas en relación al menor uso de sulfitos, lo que es una presión en lo relacionado con vinos orgánicos, unido a estas técnicas, debemos revisar en las enotecas la forma de cuidado que dan a los vinos y los tiempos que se logra mantener un vino natural, dado que al menos 2 de los productores de este grupo ya exportan, específicamente a Dinamarca, Japón y muchas veces estos vinos en tránsito generar procesos de cambio.

Finalmente señalar que este grupo de empresas constantemente se reúnen para lograr aprendizajes, realizan parcelas demostrativas y desarrollan actividades conjuntas, lo que permitió el desarrollo de una Cooperativa que hoy inicia otro desafío el de innovar. Conocer modelos de cooperativismo en su rubro permitirá tomar formas de trabajo que han dado resultado y que pueden ser elementos de gestión o funcionamiento claves para que esta asociatividad resulte, la visita a una cooperativa que cuenta con bodega asociativa, será una forma de reconocer modelos posibles de aplicar.

La visita en La Ciudad de Roma cumple la gran función de actualizarse en los procesos de venta de los vinos a través de enotecas y también la zonas de gastronomía donde hoy los vinos orgánicos se están posesionando, es así que la visita a la Ciudad del Gusto, la enoteca Litro, y la Viña Fiorano, incorporará el conocimiento de la forma en que analizan y presentan los vinos naturales, lo que en Chile aún no se ha desarrollado fuertemente. Para

este grupo es una oportunidad de encontrar gran diversidad de productos y de apreciar de la manera de evaluar analíticamente los vinos, esto nos llevará a posibilitar nuevas oportunidades de inversiones y de comercialización conjunta



| 16. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| Fecha (día/mes/año) | Lugar de realización | Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados, publicación, entre otros) | Justificación de la actividad | Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad) | N° estimado de participantes |
| 27/11/2017 | Salón Fundo San Jorge Quilpué | Charla de irradiación. Entrega de Resultados de la Gira, entrega de Díptico resumen de la Actividad. | Actividad que permitirá irradiar a empresas y centros de Investigación. | Viñateros del Valle Marga Casablanca (Orgánicos o Biodinámicos) , asesores INDAP área orgánica y alumnos de Universidades con especialidad viticultura ej.: Universidad Viña del Mar | 50 |
| 29/11/2017 | Salón y Campo Agrícola Los Alcornoques Casablanca | Charla Irradiación de información recopilada de+ visitas de campo. | Actividad que permitirá motivar a empresas orgánicas y convencionales en avances de manejos orgánicos. | Viñateros del Valle Marga Marga y Casablanca. | 20 |
| Ultima semana de Noviembre. | Mercurio Valparaíso | Publicación con fotografías del viaje realizado y sus resultados | Irradiar el impacto de que pequeños y medianos productores hayan viajado y adquirido conocimientos actualizados. | A público en general. | |



ANEXOS

ANEXO 1: CERTIFICADO DE VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE

Certificado de vigencia de la entidad y personería del representante legal de la entidad

ANEXO 2: CERTIFICADO DE INICIACIÓN DE ACTIVIDADES.

Se debe presentar un documento tributario que acredite la iniciación de actividades.

(Como por ejemplo: Certificado de situación tributaria, Copia Formulario 29 pago de IVA, Copia de la solicitud para la iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos).-

ANEXO 3: CARTAS DE COMPROMISO DEL COORDINADOR Y DE CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

| |
|--|
| <p>Señores FIA Loreley 1582 <u>La Reina</u></p> <p>Estimados señores: Yo [Nombre del Participante], manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada [Título de la propuesta], a realizarse entre el [fecha inicio y término gira], con destino a [País], presentada por [nombre Entidad Postulante] a la Convocatoria Nacional Giras para la innovación 2017.</p> <p>Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de [\$.], para financiar la contraparte de la propuesta, en caso que ésta resulte aprobada, valor que se desglosa en monto en pesos como aportes pecuniarios y monto en pesos como aportes no pecuniarios</p> <p>Sin otro particular, le saluda atentamente</p> <p style="text-align: center;">Firma Nombre completo Rut</p> |
|--|

ANEXO 4: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, del coordinador, la información contenida en dicho currículum, deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

ANEXO 5: FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES PARTICIPANTES EN LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

Esta ficha debe ser llenada por cada uno de los participantes de la gira, incluido el coordinador.

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Roberto Muñoz Balbontin | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 1 Agosto 1964 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Bartolome de las Casa 2193 | | |
| Comuna | Vitacura | | |
| Región | Región Metropolitana | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | Roberto | | |
| Profesión | | | |
| Género (Masculino o femenino) | Ingeniero en Alimentos | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Vitivinicultor en Viñedo Familiar | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Asesor e Inversiones Arturo Ltda | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Roberto Muñoz Balbontín | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Dueño | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Bartolome de las casa 2193 | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | Privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|---|--|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Mediano |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Fundo los Alcornos y |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Socio y administrador |
| Superficie Total y Superficie Regada | 40 hectáreas |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Fundo La Merced S/N Casablanca |
| Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés | Viñatero, producción de Materia prima 480.000 kilogramos de los cuales este año vinificó 20000 kilogramos a través de la Cooperativa. |
| Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa | Cooperativa Vitivinícola Valle Marga Marga. |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Arturo Esteba Herrera Román | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 1 Junio 1968 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Fundo San Jorge Porción E El Sol Quilpué | | |
| Comuna | Quilpué | | |
| Región | V | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Técnico Agrícola /Ingeniero en Comercio Internacional | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Desarrollo de Programa GTT por dos años para Viñateros comuna Quilpué, Villa alemana, Casablanca. | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Viña Tres Puntas Arturo Esteban Herrera Román E.I.R.L | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Arturo Esteban Herrera Román | | |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Dueño | | |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Fundo San Jorge Porcion E El Sol Quilpué | | |
| Fono | | | |
| E-mail | | | |
| Clasificación de público o privado | Privado | | |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|---|---|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeña |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Viña Tres Puntas |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Dueño |
| Superficie Total y Superficie Regada | 1.5 has. |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Fundo San Jorge, Proción E El Sol Quilpué |
| Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés | Viñedos |
| Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa | Cooperativa Vitivinícola y Agropecuaria Valle Marga Marga. |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|---|---|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Cristopher Alfonso Holzmann Kintner | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 24 de Diciembre 1972 | | |
| Nacionalidad | Chilena | | |
| Dirección particular | Fundo La Viña 14 S/N | | |
| Comuna | Casablanca | | |
| Región | V | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Administrador Agrícola | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Su trabajo desde que se tituló de Administrador Agrícola, se hizo cargo del campo en la producción de viñedos, como parte de la herencia familiar, es administrador y dueño. | | |
| ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL | | | |
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Cristopher Alfonso Holzmann Kintner | | |
| Rut de la Institución o Empresa | | | |

| | |
|--|--|
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Cristopher Alfonso Holzmann Kintner |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Dueño, administrador. |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Casablanca/V región. |
| Fono | |
| E-mail | |
| Clasificación de público o privado | Privado |

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES

Tipo de participante (Marque con una X)

| | | | |
|--------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
|--------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------------------|

ANTECEDENTES PERSONALES

| | |
|--|--|
| Nombre completo | Carlos Antonio Salgado Cuevas |
| RUT | |
| Fecha de Nacimiento | 17 Marzo 1967 |
| Nacionalidad | Chilena |
| Dirección particular | Calle Calama 639 |
| Comuna | Casablanca |
| Región | V Región. |
| Fono particular | |
| Celular | |
| E-mail | |
| Profesión | Ingeniero Agrónomo Especialidad Viñedos |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Se ha desarrollado como Asesor de viñedos durante más de 5 años. En la actualidad administra Viña Los Alcornoques y asesora al menos a cinco productores orgánicos. |

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

| | |
|--|--|
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | Sociedad Agrícola Los Alcornoques |
| Rut de la Institución o Empresa | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | Lucia Ximena Balbontín Walls |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Administrador de campo |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Los Españoles 2712 Providencia Santiago |
| Fono | |
| E-mail | |
| Clasificación de público o privado | Privado |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|---|---|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Mediano |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Sociedad Agricola Los Alcornosques Ltda |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Administrador e Campo, |
| Superficie Total y Superficie Regada | 40 hectáreas orgánicas certificadas |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Fundo La merced S/N Casablanca. |
| Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés | Viñas de las variedades Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay. |
| Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa | No pertenece. |

| FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
|--|---|---------------------|-------------------------------------|
| Tipo de participante (Marque con una X) | | | |
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ANTECEDENTES PERSONALES | | | |
| Nombre completo | Michele Girardello | | |
| RUT | | | |
| Fecha de Nacimiento | 30 de Julio de 1961 | | |
| Nacionalidad | Italiana/ Chilena | | |
| Dirección particular | Novena 836, Departamento 11 | | |
| Comuna | Quilpué | | |
| Región | V | | |
| Fono particular | | | |
| Celular | | | |
| E-mail | | | |
| Profesión | Sommelier | | |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino | | |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No | | |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Desarrollo de Eventos, catas en la V región a partir de Equipo de trabajo con Enólogo Hernán Errazuriz. Apoyo a Propuesta de Maridajes para Proyecto Ruta Secreta del Vino Valle Marga Marga, donde existe la participación de 6 viñateros cada uno con sus productos, se lanzó hace un mes, inicia sus circuitos a partir de Septiembre en adelante | | |

FICHA DE ANTECEDENTES PERSONALES

Tipo de participante (Marque con una X)

| | | | |
|-------------|--------------------------|--------------|-------------------------------------|
| Coordinador | <input type="checkbox"/> | Participante | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------|--------------------------|--------------|-------------------------------------|

ANTECEDENTES PERSONALES

| | |
|--|--|
| Nombre completo | Adolfo Emilio Hubner Alvarado |
| RUT | |
| Fecha de Nacimiento | 28 Abril 1999 |
| Nacionalidad | Chilena |
| Dirección particular | Fundo San Jorge S/N El Sol Quilpué |
| Comuna | Quilpué |
| Región | V Región. |
| Fono particular | |
| Celular | |
| E-mail | |
| Profesión | Oficio Ayudante de Bodega |
| Género (Masculino o femenino) | Masculino |
| Indicar si pertenece a alguna etnia | No |
| Actividades desarrolladas durante los últimos 5 años | Se ha desarrollado como ayudante de Bodega y labores de campo en labores de chapoda, poda, amarra, deshoje en los diversos viñedos del Fundo San Jorge, principal ayudante en labores de pisado de uva en lagares de cuero de vaca. Se plantea como la generación que continuará en el proceso de producción en el Fundo San Jorge Quilpué, el Sol. |

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y/O COMERCIAL

| | |
|--|--|
| Nombre de la Institución o Empresa a la que pertenece | María Carolina Alvarado Aspillaga E.I.R.L |
| Rut de la Institución o Empresa | |
| Nombre y Rut del Representante Legal de la Institución o Empresa | María Carolina Alvarado Aspillaga |
| Cargo del Participante en la Institución o Empresa | Ayudante de bodega |
| Dirección comercial (Indicar comuna y región) | Fundo San Jorge S/N El Sol Quilpué |
| Fono | |
| E-mail | |
| Clasificación de público o privado | Privado |

| ACTIVIDAD COMO PRODUCTOR (Completar sólo si se dedica a esta actividad) | |
|---|---|
| Tipo de productor (pequeño, mediano o grande) | Pequeño |
| Nombre de la propiedad en la cual trabaja | Viñedo Fundo San Jorge |
| Cargo (dueño, administrador, etc.) | Ayudante de bodega |
| Superficie Total y Superficie Regada | 1,2 hás/ 1, 2 hás. |
| Ubicación detallada (especificar comuna) | Fundo San Jorge, Porción E El Sol. |
| Rubros a los que se dedica (incluir desde cuando se trabaja en cada rubro) y niveles de producción en el rubro de interés | Viñas de las variedades Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay. |
| Organizaciones (campesinas, gremiales o empresariales) a las que pertenece y cargo, si lo ocupa | Cooperativa Vitivinícola y Agorpecuaria Valle Marga Marga. |