

## FORMULARIO INFORME TECNICO

### GIRAS DE INNOVACIÓN 2015

<b>Nombre de la gira de innovación</b>
Técnicas para Elaboración de Espumantes a escala artesanal y método Champenoise. Modelos ejemplares para adaptación y utilización en la elaboración de Espumante de Grosella.
<b>Código FIA</b>
<b>GIT-2015-0492</b>
<b>Fecha de realización de la gira</b>
24 de enero al 28 de enero de 2016.
<b>Ejecutor</b>
Cooperativa Patagónica de Agroturismo Saltos del Huemules Limitada.
<b>Coordinador</b>
María Magdalena Mansilla González.
<b>País (es) visitado (s)</b>
Chile
<b>Firma del coordinador</b>

### Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA.

## 1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1 Franco Andrés Uribe Mansilla	Agroturismo Saltos del Huemules	Productor, Miembro de Cooperativa			
2 Héctor Fabián Barrientos Seguel	Agroturismo Saltos del Huemules	Productor, Miembro de Cooperativa			
3 Luis Alberto Valdés Sáez	Agroturismo Saltos del Huemules	Productor, Miembro de Cooperativa			
4 José Saturnino Valdés Sáez	Agroturismo Saltos del Huemules	Productor, Miembro de Cooperativa			
5 María Magdalena Mansilla González	Agroturismo Saltos del Huemules	Coordinadora Proyecto PYT – 2015 - 0321			
6 Rodrigo Andrés Eduardo Ojeda Rebolledo	Agroturismo Saltos del Huemules	Profesional encargado PYT – 2015 – 0321			
7 Mary Schmidt Cubilla	Seremi de Agricultura	Ing. Agrónomo			

## 2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Vñederos Herrera-Alvarado	Quilpué, Chile	1. Se visitó bodega donde se prensa y Envasa. 2. Se explicó el Funcionamiento de Equipamiento como Prensa, densímetro y	Arturo Herrera, Vinicultor Dueño de viña.	Equipamientos, recolección y proceso de vinificación y espumante de forma artesanal.	24/01/2016

		Fermentadores. 3. Se conoció huerto y sobre Producción natural y orgánica de vinos.			
Viñas Inéditas	Chillan, Chile	1. Se conoció bodega de proceso, diversos Equipamientos Vinificación. 2. Se conoció Proceso de Producción de Espumante de Arándano.	José Ledesma, Enólogo. Dueño de Viña. Tamara Marchant, Agrónomo (espumante de arándano)	Equipamiento, Proceso de Elaboración de Vino y Espumante De arándano.	26/01/2016
Viña Domaine Raab Ramsay	Quilpué, Chile	1. Se conoció sala de proceso de Espumante. 2. Se conoció Equipamiento. 3. Se conoció bodega De pupitres y sala de Envasado y Encorchado. 4. Se realizó Prueba de Degustación.	Daniel Raab, Vinicultor, Dueño de viña.	Producción de Espumante de uva.	24/01/2016
Viña Alchemy	Valle Cachapoal, Chile	1. Se conoció todo el Equipamiento y su funcionamiento. 2. Se conoció Equipamiento de Laboratorio. 3. Se conoció Insumos enológicos.	Eduardo Camerati. Enólogo	Equipamiento Sala de Proceso y Laboratorio.	25/01/2016

## 2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

Al principio estaba planificado ir a dos viñas, Viñedos Herrera- Alvarado y Viñas Inéditas, pero finalmente se visitaron más lugares. Arturo Herrera, quien nos recibió en Viñedos Herrera, nos llevó a visitar además la Viña Domaine Raab Ramsay, donde se conoció a Daniel Raab, quien fue el contacto más importante rescatado de la gira, ya que se logró que pudiese venir a Coyhaique y que asesorara en lo que respecta la producción de espumante, validado en su experiencia de más de 20 años en el método Champenoise.

Por otro lado, camino a Chillán, se logró hacer el contacto para visitar la Viña Closs Santa Ana ubicado en la Población San Vicente de Tagua – Tagua, donde nos recibió el enólogo encargado y su dueño Luis Alegretti y se pudo conocer más sobre la producción natural y de huertos orgánicos.

En conclusión las actividades se realizaron de acuerdo a lo programado, pero además se pudo optimizar de mayor forma posible el tiempo para visitar otras viñas.

## 3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

En la actualidad no existe una referencia regional para obtener un modelo a seguir de elaboración de bebidas espumantes, existiendo en el norte y centro sur del país varias alternativas para el rescate de técnicas y modelos de procesos para replicar en nuestro caso.

## 4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

El objetivo de la gira fue adquirir conocimientos sobre la elaboración de espumantes con el método artesanal y Champenoise y sobre la puesta en marcha de la sala de procesos, con enfoque en las técnicas originales en vid, como también en una especie nueva, en este caso el arándano, para así configurar un planteamiento en la búsqueda del procedimiento ideal para la utilización de la grosella en la elaboración de esta bebida.

## 5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Durante la gira técnica se aprendió de forma práctica y demostrativa todo el proceso de vinificación y posterior proceso de producción de espumante, en viñas tanto artesanales como ya industriales, por lo cual se pudo dilucidar los equipos que hacían falta en la línea de proceso que se estaba implementando para producir el espumante de grosella y por otro lado, la capacidad de inversión que sería necesaria para un futuro en caso de aumentar volúmenes de venta. El equipamiento que se conoció fue:

1. Fermentadores plásticos, de acero inoxidable, de fibra de vidrio y de greda, donde se destacó que los fermentadores para hacer más natural el proceso están posicionándolos con una inclinación para no afectar la calidad final del producto.
2. Prensas manuales, hidráulicas y de compresión (aire). Se destacó esta última al ser una prensa que no daña tanto la materia prima al primer contacto.
3. Filtros de capa y bombas para succión y traslado de cuando se quiera aumentar los volúmenes de producción.
4. Instrumentos varios; Densímetro, afrómetro, laboratorio enológico, encorchadoras, llenadoras de botella, equipos para sanitización de botellas, máquina de degüelle (congeladora de cuello para eliminar el mosto final acumulado en las botellas).

En cuanto al proceso mismo, se pudo conocer parámetros importantes de considerar al momento de la cosecha de la fruta como son los grados brix, forma de recolección (sin deteriorar la fruta), tipos de prensado, aplicación y tipos de levaduras, fermentación base, adición de insumos para segunda fermentación (azúcar y levaduras), embotellado, segunda fermentación en pupitres (lugar y condiciones necesarias), presentación del producto (etiquetado, merchandasing).

Por otro lado, se logró interiorizarse con las últimas tendencias del mercado relacionado al rubro, como son la producción de vinos naturales, utilización de música en los procesos enológicos (Viñas Inéditas), fermentados de diversos frutos (manzana, arándano, frambuesa), que nos abre el abanico de posibilidades de productos con materia prima regional como es el calafate, mosqueta, zarzaparrilla, maqui, entre otros.

## 6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

En el caso de la producción de espumante de grosella, se pudo lograr dilucidar los equipamientos que hacían falta y conocer los procesos, lo cual por ahora a los niveles de producción que se van a trabajar es totalmente factible incluir todo el equipamiento necesario y el proceso de la uva se puede repetir perfectamente para la grosella. Para el caso de incorporar otras materias primas también puede ser factible a corto plazo, ya que la línea de proceso es la misma para todas.

### 7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Arturo Herrera	Viña Herrera-Alvarado	Viticultor y dueño de la viña.			
Juan José Ledesma	Viñas Inéditas	Enólogo y dueño de la viña.			

### 8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

1. Producción de espumantes y otros fermentados a partir de materias primas regionales, como son el calafate, mosqueta, zarzaparrilla, maqui, entre otros.

### 9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Conocer sobre elaboración de espumante y vino.	Se logró recopilar información e interiorizarse sobre la producción de espumante y vino.
Conocer y ver en funcionamiento el	Se logró conocer todo el equipamiento involucrado en el proceso

equipamiento involucrado en la producción de espumante y vino.	desde lo más artesanal hasta una escala más industrial.
Visita a 3 Viñas para conocer procesos de producción de espumante y vino	Visita a 5 viñas en total, donde se conocieron los procesos para la producción de vino y espumante, además del manejo de los huertos de vid.

#### 10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
24/03/2016	Charla de difusión de resultados	Productores hortofrutícolas, diversos actores del agro y autoridades.	20

#### 11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

Las actividades se desarrollan correctamente de acuerdo a lo programado, donde se pudo visitar además 3 viñas que no estaban consideradas en un principio. El único inconveniente fue, que por temas de fuerza mayor presentadas el día del viaje a Santiago, un integrante del grupo de la gira no pudo asistir, por lo cual asistieron sólo 6 personas de las 7 programadas en un principio. La persona que no pudo asistir fue el Sr. Luis Valdez.

#### ANEXOS

- 1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación
- 2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación
- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección.
- 4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión.