



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

Nombre de iniciativa

Valorización del Chacolí, en el corazón de la identidad Doñihuana.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0363
Ejecutor	Universidad de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	10 productores de chacolí de la zona
Fecha de inicio	02-11-2016
Fecha de término	31-10-2018
Costo total	\$ 76.999.979
Aporte FIA	\$ 59.111.379
Aporte contraparte	\$ 17.888.600
Región de ejecución	VI
Región de impacto	VI
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales de hoja caduca
Rubro/s	Viñas y vides

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LIBERTADOR BERNARDO O'HIGGINS

→ 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
2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2016-0363





FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Valorización del Chacolí, en el corazón de la identidad Doñihuana.



Objetivo general

Valorizar y promover el vino chacolí como un producto patrimonial elaborado por pequeños productores de la comuna de Doñihue (Región de O'Higgins).

Objetivos específicos

- 1 Generar un levantamiento de información relativo a los procesos relacionados con la producción de vino chacolí y su valor simbólico, histórico y socio-cultural en la Comuna de Doñihue.
- 2 Generar una estandarización del proceso de elaboración del chacolí, que considere requerimientos de calidad del producto.
- 3 Facilitar la implementación del paquete tecnológico generado por parte de los productores de chacolí involucrados en el proyecto.
- 4 Diseñar una estrategia de marketing que permita aumentar el valor del vino chacolí.

Resumen

El proyecto "Valorización del Vino Chacolí, en el corazón de la identidad doñihuana" tiene por objeto valorizar y promover al vino chacolí, históricamente elaborado en zonas rurales de nuestro país, entre las cuales destaca la Comuna de Doñihue, donde desde el año 1975 se celebra la "Fiesta del Chacolí". Este es un vino elaborado a partir de uvas blancas y tintas, de origen español y criollas, con las cepas País, Torrontés y Moscatel amarilla. Su proceso de elaboración consta de un período corto de fermentación y sin guarda; el resultado es un vino joven, blanco, rosado o tinto, sin envejecimiento en barrica, ni guarda en tinajas, con una graduación alcohólica entre los 10,5° y 12°. Actualmente, el chacolí no cuenta con una normativa ni estandarización relacionada a su proceso de producción, como tampoco con una norma asociada a las características del producto, mediante la cual se le pueda denominar chacolí a este tipo de vino. Los productores lo comercializan en el mercado informal, limitándose a algunos conocedores y vecinos. En gran parte esto se debe a que la tradición del chacolí, otrora muy consumido, paulatinamente fue dejada de lado frente a una industria vitivinícola de gran escala, que promovió el consumo de vinos más elaborados y de cepas mejor catalogadas. Debido a lo anterior, el chacolí es un vino desconocido para gran parte de la población, si bien en el último tiempo se ha ido acercando a los productos tradicionales, permitiendo el resurgimiento de la chicha, el pipeño y el pajarete. Para lograr los objetivos de esta propuesta, un equipo formado por profesionales de la Universidad de Chile, pertenecientes al área agronómica, enológica, higiene y microbiología de procesos enológicos, económica, organizacional y de marketing, cubrirá los aspectos necesarios. Se realizará una producción piloto de chacolí durante el año 2017, a fin de identificar las posibilidades y limitaciones en el proceso vitivinícola. Se realizarán visitas a los productores antes, durante y después de la vendimia del año 2017, dirigidas a observar los manejos agronómicos, el proceso de cosecha, elaboración y obtención del chacolí para recabar la mayor cantidad de observaciones in-situ. Se incluirá la toma de muestras de uva destinada a la producción y de chacolí elaborado, lo que permitirá evaluar características de la materia prima.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 