



INFORME TECNICO FINAL

Nombre del proyecto	Agregación de valor a productos patrimoniales elaborados por pequeños productores vitícolas de la Región de O'Higgins.
Código del proyecto	PYT-2017-0846
Informe final	01
Período informado (considerar todo el período de ejecución)	desde el 01 de Abril 2018 hasta el 30 de Marzo 2020
Fecha de entrega	13 de Abril 2020

Nombre coordinador	Rodrigo Valenzuela Seguel
Firma	

INSTRUCCIONES PARA CONTESTAR Y PRESENTAR EL INFORME

- Todas las secciones del informe deben ser contestadas, utilizando caracteres tipo Arial, tamaño 11.
- Sobre la información presentada en el informe:
 - Debe dar cuenta de todas las actividades realizadas en el marco del proyecto, considerando todo el período de ejecución, incluyendo los resultados finales logrados del proyecto; la metodología utilizada y las modificaciones que se le introdujeron; y el uso y situación presente de los recursos utilizados, especialmente de aquellos provistos por FIA.
 - Debe estar basada en la última versión del Plan Operativo aprobada por FIA.
 - Debe ser resumida y precisa. Si bien no se establecen números de caracteres por sección, no debe incluirse información en exceso, sino solo aquella información que realmente aporte a lo que se solicita informar.
 - Debe ser totalmente consistente en las distintas secciones y se deben evitar repeticiones entre ellas.
 - Debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero final y ser totalmente consistente con ella.
- Sobre los anexos del informe:
 - Deben incluir toda la información que complemente y/o respalde la información presentada en el informe, especialmente a nivel de los resultados alcanzados.
 - Se deben incluir materiales de difusión, como diapositivas, publicaciones, manuales, folletos, fichas técnicas, entre otros.
 - También se deben incluir cuadros, gráficos y fotografías, pero presentando una descripción y/o conclusiones de los elementos señalados, lo cual facilite la interpretación de la información.
- Sobre la presentación a FIA del informe:
 - Se deben entregar tres copias iguales, dos en papel y una digital en formato Word (CD o pendrive).
 - La fecha de presentación debe ser la establecida en el Plan Operativo del proyecto, en la sección detalle administrativo. El retraso en la fecha de presentación del informe generará una multa por cada día hábil de atraso equivalente al 0,2% del último aporte cancelado.
 - Debe entregarse en las oficinas de FIA, personalmente o por correo. En este último caso, la fecha válida es la de ingreso a FIA, no la fecha de envío de la correspondencia.
- El FIA se reserva el derecho de publicar una versión del Informe Final editada especialmente para estos efectos.

CONTENIDO

1.	ANTECEDENTES GENERALES	4
2.	EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO.....	4
3.	RESUMEN EJECUTIVO	5
4.	OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.....	13
5.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE).....	13
6.	RESULTADOS ESPERADOS (RE).....	14
7.	CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO.....	22
8.	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO.....	23
9.	POTENCIAL IMPACTO.....	36
10.	CAMBIOS EN EL ENTORNO.....	37
11.	DIFUSIÓN.....	38
12.	PRODUCTORES PARTICIPANTES	38
13.	CONSIDERACIONES GENERALES.....	39
14.	CONCLUSIONES	40
15.	RECOMENDACIONES	41
16.	ANEXOS.....	42
17.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	43

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Red del vino sexta región S.A.
Nombre(s) Asociado(s):	
Coordinador del Proyecto:	Rodrigo Eduardo Valenzuela Seguel
Regiones de ejecución:	VI Libertador Bernardo O'Higgins
Fecha de inicio iniciativa:	Abril 2018
Fecha término Iniciativa:	Marzo 2020

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

Costo total del proyecto	
Aporte total FIA	
Aporte Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario
	Total

Acumulados a la Fecha	
Aportes FIA del proyecto	
1. Total de aportes FIA entregados	
2. Total de aportes FIA gastados	
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes FIA	
Aportes Contraparte del proyecto	
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario
	No Pecuniario
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario
	No Pecuniario
3. Saldo real disponible (Nº1 – Nº2) de aportes Contraparte	Pecuniario
	No Pecuniario

3. RESUMEN EJECUTIVO

3.1 Resumen del período no informado

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante el período comprendido entre el último informe técnico de avance y el informe final. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

El proyecto está en su etapa final de ejecución, hemos logrado finalizar con éxito el segundo año de elaboración de vinos patrimoniales, principalmente en esta etapa del proyecto hemos trabajado en los trasiegos, una práctica habitual hacer trasiegos para evitar reducciones y para separar el vino del contacto de borras, restos de las levaduras y productos de la post fermentación que pudieren haber quedado, así mismo ayudamos a la limpidez del vino evitando hacer filtraciones previas al envasado.

También se realizaron sulfiteo y hemos mantenido los niveles a lo largo del tiempo hasta que llega a botella, el sulfiteo es una práctica que consiste en la aplicación de anhídrido sulfuroso al vino resultante de las fermentaciones, es importante en estos meses de guarda, la revisión de los tanques siempre llenos y verificar sus membranas para evitar el ingreso de oxígeno y formación de flora bacteriana en la superficie de los mismos.

También hemos trabajado en la Crianza y guarda, otro de los puntos de mayor importancia en la elaboración de vinos 2019 de los productores de la red del vino, fue el proceso de envejecimiento o guarda del vino y llevarlo a un encuentro con madera teniendo en cuenta el volumen versus la superficie de contacto del vino, para explicar este punto tan particular en el proceso del vino, tenemos que mencionar que tanto el tipo de madera utilizado (normalmente francés o americano), como el grado de tostado o la cantidad de veces que se hayan utilizadas las barricas van a modificar y darle el carácter al vino. En este momento es cuando el vino adquiere notas aromáticas que durante la cata podremos identificar como tostadas, ahumadas, a madera, etc.

También se sometió al vino a un proceso de clarificación, en el que se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas suspendidas en el vino hacia el fondo de la bodega. Si se considera necesario, este paso puede ir seguido de un posterior filtrado del vino para eliminar más eficazmente esas impurezas.

Se realizó una estabilización en los vinos, el proceso implica enfriar el vino para que precipiten en el depósito las sales de ácido tartárico que no son solubles a menor temperatura. Este proceso se realiza una vez el vino esté suficientemente limpio, habiendo pasado ya por la clarificación e idealmente una filtración.

Para finalizar la elaboración de vinos 2019 se realizó el envasado, en primer lugar prepararemos el vino en un depósito adecuado para el embotellado de donde iremos

dosificando la cantidad de vino que va entrando en cada botella, Aquí también ajustamos las cantidades de ácido sulfuroso que es el encargado que las levaduras y bacterias presentes en el vino no tengan actividad y los vinos no sufran alteraciones dentro de la botella.

También durante este periodo trabajamos en el desarrollo de nuevas etiquetas para algunos productores y la adquisición de todos los insumos necesarios para el embotellado, Botellas, corchos, capsulas, etiquetas, cajas. Etc.

Realizamos la segunda versión de los vinos Campesinos 2019, donde asistieron 12 enólogos de gran prestigio en Chile, para evaluar los vinos 2019 y conocer su impresión del trabajo realizado, en general fue una grata sorpresa para los enólogos y para los productores el saber que sus vinos están muy bien logrados.

En términos comerciales estamos trabajando con el supermercado la Colchagua, el cual, esta comprando vinos patrimoniales para incluir en sus góndolas de vinos y estamos realizando acciones de marketing para dar a conocer a los clientes del supermercado, grabando videos de los productos promocionando sus vinos.

Los problemas de inestabilidad social y económica han afectado esta última etapa de ejecución del proyecto, debido a que varios eventos donde participaríamos como la expo mundo rural 2019, entre otros eventos importantes no se han podido realizar, la baja de turistas en Colchagua es considerable, provocando que muchos locales estén cerrando, a pesar de todo estos problemas hemos tratado de realizar todas nuestras actividades de forma constante y perseverante.

En los últimos meses del proyecto hemos retomado las acciones de ventas visitando a potenciales clientes en Santiago.

- EL BODEGON, reunión con Isabel Jefa de salas en Terramater para sus tiendas corporativas y El Bodegón con viñas asociadas, queda pendiente que los productores evalúen sus valores para la puesta en local bajo formato concesión, ahora bien los valores actuales deberían ser rebajados por lo menos a un 30 % de lo actualmente se está vendiendo, razón por la cual cada productor deberá tomar la decisión en forma particular, de todas formas debido a los acontecimientos actuales de incertidumbre nacional quedara pendiente toda gestión.
- VINOTECA, En esta plataforma de ventas y distribución, cuentan con tiendas ubicadas en sectores estratégicos con alto flujo de público como Mall y barrios emblemáticos.
- SANTIAGO WINE CLUB, cuentan con dos tiendas en Santiago barrio emblemático Lastarria con buen flujo de turismo extranjero y otras Temuco y Valdivia, su propuesta está enfocada en vinos de autor, producciones limitadas, viñas independientes o boutique con productos gourmet. Ahora ya esperamos solicitud de

muestras para clasificar a nuestros productores.

- BB VINOS, es una vinoteca ubicada en pleno Santiago, en la parte baja del GAM (centro Gabriela mistral) con bastantes eventos, exposiciones teatrales y culturales todo el año, por lo que nuestros vinos quedaría en muy buena vitrina, el paso a seguir es ahora esperar la solicitud de muestras y revisar perfiles de venta.
- BOCA NARIZ, Restaurant wine bar ubicado también en el barrio patrimonial de Lastarria, con gran flujo de turismo y clientes extranjeros como nacionales. Su apuesta nos acomoda mucho ya que realizan variadas actividades como son, workshop, degustaciones temáticas, taller enólogo por un día, taller de iniciación al vino chileno, cenas de maridaje.

Son una vitrina real para nuestros vinos, estamos ahora atentos al tercer paso que es la solicitud de muestras, pero todo quedara pendiente ahora por los acontecimientos de descontento social y manifestaciones públicas, sumado a las restricciones de la pandemia del covid-19.

Debido a estas mismas problemáticas se suspenden La fiesta de la vendimia Campesina 2020, entre otras ferias y actividades de comercialización que se realizan durante estos meses.

3.2 Resumen del proyecto

Informar de manera resumida las principales actividades realizadas y los principales resultados obtenidos durante todo el período de ejecución del proyecto. Entregar valores cuantitativos y cualitativos.

Durante la ejecución del proyecto, se realiza principalmente la puesta en marcha del proyecto, se realizan reuniones con el equipo de trabajo del proyecto de manera de dar a conocer los alcances del proyecto y la versión final aprobada.

Se realizan reuniones con los productores de Red del Vino para dar a conocer los lineamientos del proyecto que permitirán dar inicio al primer resultado específico que consiste en que los productores comiencen a producir los siguientes productos patrimoniales: vino natural (o campesino), chicha cruda, vino de misa (o vino dulce) y arrope.

Paralelamente, se trabaja con el enólogo Sergio Zavalla durante el mes de las vendimias, en los procesos de producción de cada tipo de vino para generar protocolos para los beneficiarios del proyecto, además en términos de resultados y ejecución de actividades, se han realizado reuniones de trabajo con Sergio Zavalla, profesional a cargo de enseñar y transferir los procesos de elaboración de los vinos patrimoniales a

los productores de Red del Vino, reuniones en las que se ha realizado la evaluación y definición de materias primas a utilizar.

Paralelamente se ha definido realizar la toma de muestras de las mismas cuando los vinos estén terminados que se espera sea entre los meses de octubre y noviembre 2019, muestras que serán enviadas al laboratorio del Centro del Vino Colchagua para su respectivo análisis.

El profesional a cargo, realizó visitas a los productores para el desarrollo de los vinos artesanales con la finalidad de guiar su elaboración y monitorear aquellas variables más relevantes dentro del proceso productivo, además ir creando conjuntamente el protocolo de elaboración y además de generar los procesos estandarizados en cuanto a los puntos referentes a enología, técnicas de elaboración y certificación y venta de los productos a elaborar.

Además se está trabajando con el profesional a cargo de crear un modelo de negocio para definir el plan de marketing a utilizar y como se posicionara el producto en el mercado y establecer a qué tipo de mercado se entrará con la nueva línea de productos.

Los vinos patrimoniales ya fueron elaborados, se encuentran en etapa de guarda y otros ya están disponibles en nuestro punto de venta, durante el mes de noviembre se realizó un lanzamiento de los vinos para la comunidad de Santa Cruz, dando a conocer el trabajo realizado durante la primera vinificación del año 2018.

Se trabajo con el equipo técnico a cargo de crear un modelo de negocio para definir el plan de marketing a utilizar y como se posicionara el producto en el mercado y establecer a qué tipo de mercado se entrará con la nueva línea de productos.

Se realizó una gira Internacional para buscar potenciales clientes para los vinos campesinos en Europa, la finalidad de la gira era dar a conocer los productos de la empresa Red del vino y potenciar la comercialización de los productos.

Comenzamos la etapa de inicio de vendimia 2019, los vinos patrimoniales 2018 en su mayoría se encuentran envasados, arrojando buenos resultados en los primeros análisis, dando así pie para su mejora en la producción 2019, donde los productores ya cuentan con un año de experiencia y apoyo del enólogo.

El enólogo Sergio Zavalla esta trabajado en este segundo año con los productores, para que enfoquen sus viñedos a producir calidad de fruto y no cantidad, y poder generar vinos de mayor calidad, además de reuniones para ir actualizando los conocimientos y nuevas técnicas de laboratorio enológico y vinificaciones caseras.

Antes de partir con la cosecha 2019, partimos seleccionando la mejor fruta para la elaboración de nuestros vinos, evaluando las plantaciones y poda para determinar la cantidad de uva a cosechar y su eventual calidad. Dicho esto, y tomando en cuenta que

la mayoría de las uvas de los productores estaban orientadas a la producción de fruta para venta a terceros, decidimos seleccionar algunos sectores para intervenir y mejorar la calidad de la fruta y de esta forma obtener un mejor vino.

En abril determinamos el tiempo de cosecha, mediante grados brix y degustación de bayas, tratando de hacer coincidir la madurez fenológica (aromas, fenoles en pulpa) con la madurez técnica (semilla o simientes) que nos darán los futuros taninos y estructura a nuestros vinos.

La cosecha fue tardía en el mes de abril, algunas uvas arrastraban problemas de Oídio, como el Merlot y Chardonnay así que las tratamos con más cuidado cosechando a mano y protección en el traslado y vinificación. Semillon, Cabernet, Syrah, Petit Verdot, Cariñan y Carmenere, también cosechados manualmente, más sanos porque no logran una buena madurez por excesos hídricos, habría que estresar un poco más para concentrar las cualidades de su fruta que tiene un potencial enorme de rendimiento organoléptico.

Comenzamos el trabajo con los vinos 2019, tratando de exponer toda su fruta y rescatando cada terroir, de manera de diferenciarlos. Correcciones y aplicaciones suceden en esta etapa, siguiendo la pauta de laboratorio vemos los parámetros de los mostos y ajustamos sus PH, acidez tartárica según cada uno de ellos y su estado. Trabajamos con una mesa de selección, seleccionando los mejores racimos, posteriormente hacemos un despallado sin rodillos para no macerar ni moler tanto la fruta y dejarla lo más entera posible al momento de llegar al depósito.

Cuando el mosto se transforma en vino por reacción química del azúcar en alcohol (fermentación), la cuba o depósito se considera seca y separamos el vino de los orujos materia prima sólida para prensarla y obtener un vino de segunda calidad, el cual nos servirá a futuro para reforzar el primer vino gota o envasar por separado de acuerdo a como se comporten.

Una vez terminadas las fermentaciones (Alcohólica y Maloláctica), se tuvo que sulfitar y mantener los niveles a lo largo de este periodo, es importante en estos meses de guarda, la revisión de los tanques siempre llenos y verificar sus membranas para evitar el ingreso de oxígeno y formación de flora bacteriana en la superficie de los mismos.

Después de la fermentación maloláctica llevamos a cabo el desborre, proceso mediante el cual el vino se cambia varias veces de recipiente, con el fin de ir eliminando los sedimentos sólidos conocidos como borras y de airear el vino con la finalidad de evitar el efecto Redox, oxido-reducción por contacto prolongado con las borras .

Con el mismo objetivo, se sometió a los vinos a un proceso de clarificación solo fue necesario un filtrado y trasiegos previos. También se realizó estabilización para algunos vinos en los que usamos un producto denominado Carboximetilcelulosa (CMC)

consistente en agregar al vino esta sustancia que inhibe la formación de cristales a la vez que preservan la composición original del vino.

Hemos recibido durante estos meses a unos 400 turistas locales, extranjeros y del programa tercera edad de Sernatur, los cuales visitaron los viñedos, degustaron los vinos patrimoniales en catas y compraron los productos degustados.

Se festejó la fiesta de la vendimia campesina 2019 del Valle de Colchagua, donde logramos que la mayoría de los productores que participan en el proyecto lograra estar en la exposición de vinos, en general la vendimia Campesina fue un éxito en concurrencia y venta para los pequeños productores.

Participamos en la Firan 2019 (Feria Internacional Rancagua), donde se pudo dar a conocer los vinos patrimoniales, con degustaciones y venta directa al público.

Participamos de prospección y visita a la Feria de vinos London Wine en Inglaterra buscando nuevos mercados y clientes para los vinos de los pequeños productores.

Participamos de prospección de mercado y visita a Feria de Alimentos Fancy Food en Nueva York en EEUU buscando nuevos mercados y clientes para los vinos de los pequeños productores.

Participamos en la Feria de Alto Las Condes, donde se pudo dar a conocer los vinos patrimoniales, con degustaciones y venta directa al público.

En términos de capacitaciones hemos realizado refuerzos en manejo de bodega, control interno de procesos enológicos y degustaciones de vinos en etapa de elaboración.

Charlas con Proveedores de Corchos, Botellas y Capsulas principales insumos para el proceso de embotellado donde los productores necesitan insumos a medida de sus producciones.

Desarrollamos un día de Campo para los Jurados del concurso de vinos Catador 2019, logramos que conocieran nuestro proyecto, degustaran los vinos de los pequeños productores, más de 30 expertos en vinos de todo el mundo, compartiendo con los productores, analizando sus vinos patrimoniales y dando a conocer la existencia de los vinos artesanales elaborados por los productores de Colchagua.

Hemos logrado finalizar con éxito el segundo año de elaboración de vinos patrimoniales, principalmente en esta etapa del proyecto hemos trabajado en los trasiegos, es una práctica habitual hacer trasiegos para evitar reducciones y para separar el vino del contacto de borras, restos de las levaduras y productos de la post fermentación que pudieren haber quedado, así mismo ayudamos a la limpieza del vino evitando hacer filtraciones previas al envasado.

También se han realizado sulfataje y hemos mantenido los niveles a lo largo del tiempo

hasta que llega a botella, el sulfitado es una práctica que consiste en la aplicación de anhídrido sulfuroso al vino resultante de las fermentaciones, es importante en estos meses de guarda, la revisión de los tanques siempre llenos y verificar sus membranas para evitar el ingreso de oxígeno y formación de flora bacteriana en la superficie de los mismos.

También hemos trabajado en la Crianza y guarda, otro de los puntos de mayor importancia en la elaboración de vinos 2019 de los productores de la Red del Vino, fue el proceso de envejecimiento o guarda del vino y llevarlo a un encuentro con madera teniendo en cuenta el volumen versus la superficie de contacto del vino, para explicar este punto tan particular en el proceso del vino, tenemos que mencionar que tanto el tipo de roble utilizado (normalmente francés o americano), como el grado de tostado o la cantidad de veces que se hayan utilizadas las barricas van a modificar y darle el carácter al vino. En este momento es cuando el vino adquiere notas aromáticas que durante la cata podremos identificar como tostadas, ahumadas, a madera, etc.

También se sometió al vino a un proceso de clarificación, en el que se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas suspendidas en el vino hacia el fondo de la barrica. Si se considera necesario, este paso puede ir seguido de un posterior filtrado del vino para eliminar más eficazmente esas impurezas.

Se realizó una estabilización en los vinos, el proceso implica enfriar el vino para que precipiten en el depósito las sales de ácido tartárico que no son solubles a menor temperatura. Este proceso se realiza una vez el vino esté suficientemente limpio, habiendo pasado ya por la clarificación e idealmente una filtración.

Por último se realizó el envasado, en primer lugar prepararemos el vino en un depósito adecuado para el embotellado de donde iremos dosificando la cantidad de vino que va entrando en cada botella, Aquí también ajustamos las cantidades de ácido sulfuroso que es el encargado que las levaduras y bacterias presentes en el vino no tengan actividad y los vinos no sufran alteraciones dentro de la botella.

Además durante este periodo trabajamos en el desarrollo de nuevas etiquetas para algunos productores y la adquisición de todos los insumos necesarios para el embotellado, Botellas, corchos, capsulas, etiquetas, cajas. Etc.

También realizamos la segunda versión de los vinos Campesinos 2019, donde asistieron 12 enólogos de gran prestigio en Chile, para evaluar los vinos 2019 y conocer su impresión del trabajo realizado, en general fue una grata sorpresa para los enólogos y para los productores el saber que sus vinos están muy bien logrados.

Actualmente estamos trabajando con el supermercado la Colchagua, el cual, esta comprando vinos patrimoniales para incluir en sus góndolas de vinos y estamos realizando acciones de marketing para dar a conocer a los clientes del supermercado,

grabando videos de los productos promocionando sus vinos.

Los problemas de inestabilidad social y económica han afectado al proyecto, debido a que varios eventos donde participaríamos como la expo mundo rural 2019, entre otros eventos importantes no se han podido realizar, la baja de turistas en Colchagua es considerable, provocando que muchos locales estén cerrando, a pesar de todo estos problemas hemos tratado de realizar todas nuestras actividades de forma constante y perseverante.

En los últimos meses hemos retomado las acciones de ventas visitando a potenciales clientes en Santiago.

EL BODEGON

VINOTECA,

SANTIAGO WINE CLUB

BB VINOS

BOCA NARIZ

Una vitrina real para nuestros vinos, estamos ahora atentos al tercer paso que es la solicitud de muestras, pero todo quedara lastimosamente pendiente ahora por los acontecimientos de descontento social y manifestaciones públicas que imposibilitan el acercamiento y reuniones también la Pandemia del Coronavirus que nos deja ahora ya en Cuarentena.

Para finalizar la fiesta de la vendimia Campesina 2020 también la hemos tenido que suspender por las restricciones del corona virus, entre otras ferias y actividades de comercialización.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

Elaboración de vinos patrimoniales de alta calidad, para mejorar la competitividad y la rentabilidad de los vinos artesanales de la agricultura familiar campesina. Bajo los principios de la certificación Fair Trade y el turismo Enológico.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance al término del proyecto ¹
1	Producir a escala piloto los siguientes productos vitícolas patrimoniales: vino natural (o campesino), chicha cruda, vino de misa (o vino dulce) y arrope.	100%
2	Generar procesos estandarizados de los productos antes mencionados, con una calidad de productos de exportación.	100%
3	Transferir a los socios de la Red del Vino S.A, procesos de producción mejorados de los productos vitícolas antes mencionados	100%
4	Establecer un modelo de negocio que permita colocar los productos antes mencionados en el mercado nacional.	100%

¹ Para obtener el porcentaje de avance de cada Objetivo específico (OE) se promedian los porcentajes de avances de los resultados esperados ligados a cada objetivo específico para obtener el porcentaje de avance de éste último.

6. RESULTADOS ESPERADOS (RE)

Para cada resultado esperado debe completar la descripción del cumplimiento y la documentación de respaldo.

6.1 Cuantificación del avance de los RE al término del proyecto

El porcentaje de cumplimiento es el porcentaje de avance del resultado en relación con la línea base y la meta planteada. Se determina en función de los valores obtenidos en las mediciones realizadas para cada indicador de resultado.

El porcentaje de avance de un resultado no se define según el grado de avance que han tenido las actividades asociadas éste. Acorde a esta lógica, se puede realizar por completo una actividad sin lograr el resultado esperado que fue especificado en el Plan Operativo. En otros casos se puede estar en la mitad de la actividad y ya haber logrado el 100% del resultado esperado.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ² (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ⁸	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ³	Fórmula de cálculo ⁴	Línea base ⁵	Meta del indicador ⁶ (situación final)	Fecha alcance meta programada ⁷		
1	1	Elaboración de: -Vino Campesino -Chicha -Vino de misa -Arrope -Vino Campesino -Chicha -Vino de misa -Arrope	Botellas 750 Botellas 750 Botellas 750 Botellines 250cc Volátil Acidez Total Azúcar Azúcar	Volumen Productores Análisis Productos	10.000 0 0 0 0,6 4,5 80 70	26.000 2.400 2.400 4.800 0,6 – 0,8 4,5 – 5,5 60 - 90 60 - 90	Diciembre 2019	Diciembre 2019	100%
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									
El resultado esperado para el objetivo específico N°1 se ha cumplido en un 100%, Hemos logrado cumplir con los indicadores y metas propuestas, logrando elaborar vinos patrimoniales de alta calidad y aceptación, respaldados por enólogos y referentes del mundo del vino, como por premios nacionales y publicaciones internacionales.									
Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.									
Anexo número 01									

² Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

³ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

⁴ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

⁵ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

⁶ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

⁷ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

⁸ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

N O E	N O R E	Resultado Esperado ⁹ (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ¹⁵	% de cumpli miento
			Nombre del indicador ¹⁰	Fórmula de cálculo ¹¹	Línea base ¹²	Meta del indicador ¹³ (situación final)	Fecha alcance meta programad a ¹⁴		
2	2	-Compra e instalación de equipos en las viñas de los socios, según listado hecho por los socios de la Red.	Equipos	Equipos Productores	0	-47 distintos equipos instalados en distintas viñas.	Diciembre 2019	Diciembre 2019	100%
	3	-Análisis físico-químicos de productos (CVC).	Análisis de: pH,GA,AT,A V,MR,SO2 libre,SO2 tot	Análisis Productos	0	-4 productos vitícolas analizados, 2 muestras de cada uno, vendimia 2018.			
	4	-Paneles sensoriales 2018 (Enólogo Equipo técnico)	Paneles de los 4 productos	Análisis Productos	0	-4 productos vitícolas analizados, 2 muestras de cada uno, vendimia 2019			
	5	- Paneles sensoriales 2019 (Enólogo Equipo técnico)	Paneles de los 4 productos	Análisis Productos	0	2			
	6					2			
	Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.								

⁹ Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

¹⁰ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

¹¹ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

¹² Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

¹³ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

¹⁴ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

¹⁵ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

El resultado esperado para el objetivo específico N°2 se ha cumplido en un 100%, logramos la adquisición del equipamiento, generado las condiciones básicas para el desarrollo del proyecto, los análisis físicos químicos fueron de gran aporte para la toma de decisiones y logran las condiciones de calidad en los productos desarrollados, los paneles sensoriales de los vinos 2018 y 2019 fueron de gran importancia para reafirmar el trabajo realizado, convencer a los productores de la calidad de sus productos y mostrar a los consumidores la nueva oferta de vinos patrimoniales que poseen los pequeños productores.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)
Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo número 02

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ¹⁶ (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ²²	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ¹⁷	Fórmula de cálculo ¹⁸	Línea base ¹⁹	Meta del indicador ²⁰ (situación final)	Fecha alcance meta programada ²¹		
3	7	-Taller de capacitación 2018	Taller	Nº beneficiarios capacitados/ Nº total de beneficiarios del Proyecto	0	1	Diciembre 2019	Diciembre 2019	100%
	8	-Taller de capacitación 2019	Taller			1			
	9	-Asesorías en las vendimias 2018 (Enólogo Equipo técnico).	Meses-enólogo	Nº de asesorías ejecutadas/ Nº de asesorías comprometidas	0	8 Meses-enólogo			
	10	-Asesorías en las vendimias 2019 (Enólogo Equipo técnico)	Meses enólogo			8 Meses-enólogo			
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									

¹⁶ Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

¹⁷ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

¹⁸ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

¹⁹ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

²⁰ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

²¹ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

²² Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

<p>El resultado esperado para el objetivo específico N°3 se ha cumplido en un 100%, logramos realizar los talleres de capacitación 2018 y 2019, además de otras capacitaciones para que los productores puedan mejorar sus procesos productivos de vinificación y elaboración de los vinos patrimoniales. Logramos contar con la asesoría permanente de un enólogo durante la ejecución del proyecto en vendimia 2018 y 2019, esta asesoría fue fundamental para alcanzar los objetivos y resultados del proyecto.</p>
<p>Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra) Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.</p>
<p>Anexo número 03</p>

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado ²³ (RE)	Indicador de Resultados (IR)					Fecha alcance meta real ²⁹	% de cumplimiento
			Nombre del indicador ²⁴	Fórmula de cálculo ²⁵	Línea base ²⁶	Meta del indicador ²⁷ (situación final)	Fecha alcance meta programada ²⁸		
4	11	-Diseño de empaques, estudio de marcas (Equipo técnico)	Meses-especialista en marketing		0	2 Meses especialista	Marzo 2020	Marzo 2020	100%
	12	Pruebas de mercado (Equipo técnico) Ventas de:	Meses-especialista en marketing		4	4 Meses-especialista en marketing			
	13	-Vinos naturales (Campesinos) - Chicha - Vino de misa -Arrope	Botellas Botellas Botellas Botellines		10.000 0 0 0	20.000 2.000 2.000 4.000			
Descripción y justificación del cumplimiento de los resultados del proyecto.									

²³ Resultado Esperado (RE): corresponde al mismo nombre del Resultado Esperado indicado en el Plan Operativo.

²⁴ Nombre del indicador: corresponde al mismo nombre del indicador del Resultado Esperado descrito en el Plan Operativo.

²⁵ Fórmula de cálculo: corresponde a la manera en que se calculan las variables de medición para obtener el valor del resultado del indicador.

²⁶ Línea base: corresponde al valor que tiene el indicador al inicio del proyecto.

²⁷ Meta del indicador (situación final): es el valor establecido como meta en el Plan Operativo.

²⁸ Fecha alcance meta programada: es la fecha de cumplimiento de la meta indicada en el Plan Operativo.

²⁹ Fecha alcance meta real: es la fecha real de cumplimiento al 100% de la meta. Si la meta no es alcanzada, no hay fecha de cumplimiento.

El resultado esperado para el objetivo específico N°4 se ha cumplido en un 100%, el equipo técnico ha desarrollado el estudio de marca y se ha mantenido trabajando durante todo el proyecto en fortalecer el desarrollo de los productos patrimoniales y promocionar sus atributos a los clientes.

Se logro participar de una variada gama de ferias o exposiciones durante estos 2 años del proyecto, logrando dar a conocer los productos desarrollados, como conocer las impresiones de los consumidores, fortaleciendo el convencimiento en los productores para seguir desarrollando nuevos productos.

Además se logro traer a especialistas del mundo del vino de nivel nacional e Internacional a conocer los vinos patrimoniales desarrollados por los productores, durante un día de campo, el Jurado del Concurso Catador 2019 compartió sus apreciaciones y degustaron los vinos en una conversación fluida en base al mundo del vino y sus tendencias.

Logramos cumplir las metas de venta en los dos años de ejecución del proyecto, logrando exportar los vinos durante estos dos años de ejecución del proyecto, además de obtener reconocimientos internacionales por la calidad de los productos desarrollados.

Documentación de respaldo (indique en que n° de anexo se encuentra)

Se debe considerar como información de respaldo: gráficos, tablas, esquemas y figuras, material gráfico, entre otros, que permitan visualizar claramente los antecedentes que sustentan las conclusiones y recomendaciones relevantes del desarrollo del proyecto.

Anexo número 04

6.2 Análisis de brecha.

Cuando corresponda, justificar las discrepancias entre los resultados programados y los obtenidos.

No aplica

7. CAMBIOS Y/O PROBLEMAS DEL PROYECTO

Especificar los cambios y/o problemas enfrentados durante el desarrollo del proyecto. Se debe considerar aspectos como: conformación del equipo técnico, problemas metodológicos, adaptaciones y/o modificaciones de actividades, cambios de resultados, gestión y administrativos.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
Crisis Social	La crisis social trajo problemas en las actividades comerciales desde octubre 2019, dejándonos sin participación en varias ferias en la última etapa del proyecto que fueron suspendidas. Esto no afectó los objetivos generales o específicos del proyecto porque ya se habían alcanzado.	Los últimos meses del proyecto nos enfocamos a visitar potenciales clientes con capacidades de distribución y comercio mayorista.
Covid-19	Amenaza para el futuro de los productos y sus productos, no alcanzó a tener una incidencia en los objetivos generales o específicos del proyecto porque ya se habían logrado, pero afectó actividades comerciales que tuvieron que suspenderse y afectó el desarrollo alcanzado por el proyecto.	No hemos realizado ajustes al proyecto porque todas las actividades ya se han desarrollado.

--	--	--

8. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

Vino Campesino: En el proceso de cosecha se realizó a través de muestreos en el campo para decidir el momento de cosecha mediante análisis de madurez tecnológica (Brix, GAP, pH y AT) en donde se determinó realizar la cosecha.

En el proceso de molienda la uva seleccionada se procede a despalillar y moler. Despalillar sirve para eliminar el escobajo del racimo, que aporta verdor al vino y moler es para romper los granos de uva de manera que estos suelten el jugo y además se pongan en contacto con el orujo que es donde están las levaduras y el color.

Este proceso se realizó con una despalilladora/estrujadora. Se aplicó una pequeña cantidad de sulfuroso para evitar proliferaciones de microorganismos no deseados o bien para evitar oxidaciones.

En el proceso de encubado y fermentación La uva despalillada y molida se introdujo en el recipiente donde va tener lugar la fermentación. Al ser un vino campesino la fermentación fue con la levadura nativa, es decir de la propia uva.

De esta manera se respetó más aún la identidad del lugar del que procede la uva. Al ser una fermentación nativa ésta puede durar un poco más que con una levadura comercial, pero la duración fue aproximadamente de unos 10 o 15 días. Durante este tiempo se realizaron remontajes o pisoneos al vino para poner en contacto el jugo con los orujos, que debido a la formación de CO₂ fermentativo tenderán a flotar y formar un “sombbrero”.

En el proceso de descube, cuando la fermentación finalizó se procedió a separar los orujos del jugo. El proceso se denomina drenado y descube. Primero se saca el jugo y se lleva a otro contenedor y finalmente se eliminan los orujos que quedaron en la cuba donde transcurrió la fermentación. Los orujos opcionalmente podrían prensarse, pero el jugo obtenido es de menor calidad.

En el proceso de la fermentación maloláctica, transcurrió una vez finalizada la fermentación alcohólica y se produce de forma espontánea en el vino tinto sobretodo. Sirvió para redondear el vino ya que el ácido málico se convirtió en ácido láctico por acción de bacterias nativas y este ácido es mucho más suave. Se buscó que el vino tinto haga esta fermentación. Una vez finalizada, el vino se trasiega y sulfita para evitar contaminaciones indeseadas.

La fermentación maloláctica puede tener lugar en cualquier tipo de depósito pero a

veces se busca que tenga lugar en las barricas.

En el proceso de trasiegos y guarda, el vino queda en barricas durante 6 meses para envejecer. Durante este tiempo, se realizan periódicamente trasiegos, para limpiar el vino de las lías que se generen durante su guarda. En cada trasiego se debe corregir el sulfuroso.

Chicha:

La cosecha comienza haciendo muestreos en el viñedo al igual que el vino para determinar el momento de cosecha mediante análisis de madurez tecnológica (Grados Brix, GAP, pH y AT) de acuerdo a esto se determina cuando cosechar.

La cosecha se hace a mano en el viñedo, y una vez cosechada la uva también se hace una selección manual más detallada en bodega.

Molienda

Una vez seleccionada la uva se puede moler y despalillar dependiendo del equipamiento que posea el productor:

- a) Se muele y despalilla de forma mecánica con una despalilladora similar o igual a la que usamos en vino,
- b) Se despalilla a mano y se pisa para obtener el jugo como se hacía antiguamente,
- c) Se muele y despalilla mediante zaranda, esta es la costumbre más usada actualmente.

Encubado

Una vez que tenemos la uva despalillada y molida, ciertamente obtenemos una pasta de jugo y orujo que se deposita en un contenedor o depósito;

- a) bins plástico de 1.000 lts.
- b) Barril de madera
- c) Cuba de 500 lts. Ac. Inox.

En este contenedor elegido podemos dejar macerando la uva (acción por la cual obtendremos más color para nuestro producto final) en esta etapa usaremos una cantidad de sulfuroso, en torno a los 5 a7 g/hl, con el fin de impedir que se produzca una fermentación espontánea.

Esta maceración que es de carácter opcional a cada productor, tendrá una duración de no más de 24 horas. Dicho lo anterior y en caso de que la uva usada sea blanca, obviamente no sería necesario macerar.

Al término de esta actividad, es decir, al día siguiente se escurrirá el mosto del contenedor de acuerdo a la variedad, sea este jugo tinto o blanco y se procederá a eliminar los orujos.

La chicha cocida se elabora a partir de mosto en torno a una densidad de 1.090 a 1.110 g/l (se alcanza en marzo-abril dependiendo de la zona).

Eventualmente los orujos al igual que en la elaboración de vino tradicional, los podríamos prensar pero esta operación debería ser muy suave y dependiendo si o si de la sanidad de la fruta, para no extraer sustancias indeseadas de la uva.

- Aromas demasiado herbáceos
- Astringencia
- Hongos o bacterias.

Cocido

Terminada la maceración, y hecho el escurrido, el mosto obtenido será cocido en un fondo o paila de cobre hasta obtener una reducción del 80%, es decir, haber perdido aproximadamente un 20% de su humedad, o volumen inicial.

Su color y aroma son diferentes a los del mosto del que partían, quedando un mosto más oscuro, de tonos pardos y aromas sin lugar a dudas de fruta cocida. Es muy importante en esta etapa revolver nuestro producto rutinaria y seguidamente durante todo el proceso de cocción con una paleta de madera para evitar la caramelización de los azúcares.

Tras terminar la cocción se le aplicará sulfuroso y opcionalmente sorbato de potasio como conservantes. (antiguamente en esta etapa se aplicaba ceniza de sarmiento para proteger y evitar la contaminación y neutralizar la alta acidez producida al concentrarse el volumen durante el proceso de ebullición), hoy como alternativa podemos simplemente usar directamente carbonato de calcio.

Luego se elimina la espuma con un colador de crin de caballo (o bien de plástico). El proceso se detiene a 1.130-1.135 g/l.

Trasiegos y filtrado

Una vez que tenemos el mosto cocido se envasa en barricas de 225-500 litros o tinajas de greda bien tapadas con barro, podríamos además filtrarlo para eliminar partículas y

microorganismos que pudieran haber quedado. En cada uno de estos procesos se debe corregir el sulfuroso para evitar que baje y así no permitir la fermentación y/o entrada de agente patógenos que pueda dañar nuestra chicha y o producir su alza en la acidez volátil, más conocida como avinagramiento.

Embotellado

Transcurridos los meses de Mayo-Junio-Julio-Agosto, el mosto guardado en el depósito que se halla elegido, se procede a envasar. Tener en cuenta que dado que comenzamos el proceso de envasado en Primavera y debido a la subida de la temperatura, comenzarán a fermentar de manera que obtendremos como resultado mosto fermentando, es decir, chicha cocida.

Protocolo chicha cruda, el proceso de elaboración como sigue:

En este contenedor elegido podemos dejar macerando la uva (acción por la cual obtendremos más color para nuestro producto final) en esta etapa usaremos una cantidad de sulfuroso, en torno a los 5 a 7 g/hl, con el fin de impedir que se produzca una fermentación espontánea.

Esta maceración que es de carácter opcional a cada productor, tendrá una duración de no más de 24 horas. Dicho lo anterior y en caso de que la uva usada sea blanca, obviamente no sería necesario macerar.

El mosto se hace fermentar, pero solo parcialmente. Solo una parte del azúcar de la uva se transforma en alcohol. Se obtiene por lo tanto un caldo muy dulce y de baja graduación alcohólica.

Al término de esta actividad, es decir, al día siguiente se escurrirá el mosto del contenedor de acuerdo a la variedad, sea este jugo tinto o blanco y se procederá a eliminar los orujos.

Eventualmente los orujos al igual que en la elaboración de vino tradicional, los podríamos prensar pero esta operación debería ser muy suave y dependiendo si o si de la sanidad de la fruta, para no extraer sustancias indeseadas de la uva.

- Aromas demasiado herbáceos
- Astringencia
- Hongos o bacterias.

“Hasta esta etapa el proceso es igual que la chicha cocida, de aquí en adelante variamos los procesos”

Trasiegos y filtrado

El mosto, una vez en el contenedor o depósito elegido decantará de manera natural, aquí deberíamos entonces comenzar con los trasiegos es decir, se hace sumamente importante realizar trasiegos sucesivos para limpiar el mosto, podríamos además filtrarlo para eliminar partículas y microorganismos que pudieran haber quedado. En cada uno de estos procesos se debe corregir el sulfuroso para evitar que baje y así no permitir la fermentación y/o entrada de agente patógenos que pueda dañar nuestra chicha y o producir su alza en la acidez volátil, más conocida como avinagramiento.

Envasado

Transcurridos los meses de invierno el mosto guardado comenzará a fermentar debido a las alzas de temperatura que llegan con la primavera. En este momento embotellaremos la chicha usando tapones tipo "corona" para soportar la presión del gas.

Es importantísimo en esta etapa ajustar bien el sulfuroso y el sorbato antes de embotellar para que no fermente demasiado el producto dentro de la botella

Vino Dulce:

La cosecha se lleva a cabo cautelosamente y a mano, la uva se cosecha con sobremadurez, semipasificada discriminado entre la pudrición noble y una pudrición que pudiera afectar organolépticamente el vino resultante. Aquí los parámetros ordinarios de grados brix y acidez ya no son considerados, dado que se busca concentrar al máximo la baya. Luego en bodega se puede volver a seleccionar.

Molienda y prensado

Al llegar a bodega, primero todas las uvas se someten a una completa selección de racimos y luego una selección individual de granos que es opcional de cada productor. El proceso de despallado nos sirve para eliminar el escobajo (raquis) del racimo, que aporta el no deseado verdor (astringencia) al vino.

Luego la uva es enviada a prensa vertical, donde se presiona suavemente. El mosto resultante se trasiega a los depósitos, cubas de acero inoxidable o barricas de roble francés, (3º y 4º uso), donde es fermentado con levaduras seleccionadas para promover y resaltar aromas florales y fruta.

Fermentación y trasiegos

En lo posible se realiza una maceración en frío por 5-6 días para obtener aromas de frutas frescas y una gran extracción de color y taninos moderados. La fermentación alcohólica parte en estanque o depósito de acero inoxidable con levaduras indígenas (propias de la uva), a una temperatura de 25º – 26ºC .

La fermentación alcohólica se realiza muy lentamente(3-6-8 meses) de modo de obtener una complejidad de aromas incomparable. En este tipo de vino no se realiza la Fermentación Maloláctica con el objetivo de conservar toda su acidez para darle así mayor frescor. Todo el azúcar y acidez resultante servirá en el futuro para proteger y guardar este vino por años.

Posteriormente se guarda en barricas, donde se mantiene en crianza por el tiempo que cada productor determine partiendo en 4 meses.

El vino no es tratado ni clarificado, sólo se realiza una filtración estéril por placas antes del envasado. Por este motivo, puede haber precipitación de algo de materia colorante y cristales de bitartrato de potasio, naturales del vino y que no afectan su calidad.

Trasiegos

Tras terminar la fermentación el vino se deja decantando, este trabajo se hace para que precipiten todas las levaduras muertas así como otras materias coloidales del vino.

Después de esto se realiza un trasiego del vino y se eliminan las borras.

El contenedor va a depender también del volumen estimado a producir.

Envasado

El vino obtenido es corregido de sulfuroso y embotellado de acuerdo al gusto y/o preferencia de cada productor y teniendo en cuenta los requerimientos y/o necesidades de sus clientes.

Arrope: El arrope es un producto que se obtiene a partir de mosto, pero sin fermentarlo.

La cosecha comienza haciendo muestreos en el viñedo al igual que el vino para determinar el momento de cosecha mediante análisis de madurez tecnológica (Grados Brix, GAP, pH y AT) de acuerdo a esto se determina cuando cosechar.

La cosecha se hace a mano en el viñedo, y una vez cosechada la uva también se puede hacer una selección manual más detallada en bodega.

Molienda

Una vez seleccionada o no, la uva se puede moler y despalillar de varias maneras:

1. Se muele y despalilla de forma mecánica con una despalilladora-moledora
2. Se despalilla a mano y se pisa para obtener el jugo

3. Se muele y despallilla mediante zaranda.

Tras realizar esta operación, se deben separar los orujos del jugo. Esto a su vez se podría hacer de diferentes maneras:

1. Se introduce en una prensa y se prensa el jugo, obteniendo por un lado el orujo bien prensado y por otro el jugo.

2. Se deja escurrir de manera natural el jugo separándolo de forma física del orujo pero sin prensar, estilo vino gota, pero el rendimiento en este caso es muy bajo.

3. Se filtra el orujo a través de un colador, o tela, o malla que permita separar físicamente el orujo, prensándose con la mano, esta última alternativa es la más usada en nuestra zona actualmente, dados los volúmenes de producción.

Cocción y reducción

El jugo obtenido se introduce en un fondo u olla de cobre y se procede a cocer durante 10 horas, hasta lograr una pérdida del 70% de la humedad, o dicho de otra forma y en otras palabras lograr reducir el volumen inicial en un 30%. Durante el proceso de cocido se debe ir eliminando la espuma obtenida por el proceso de ebullición.

Opcionalmente durante este proceso se pueden adicionar cladodios (pencas) de tuna (tallos en forma de hoja) con el fin de aumentar la viscosidad del arrope. El jarabe obtenido a partir de esta concentración del jugo, es el arrope.

Embotellado

Terminado el proceso se procede a envasar en formatos a convenir, el más usado es el botellín como formato pequeño y el más grande la botella de 750 burdeo estándar. El producto que actualmente mejor se vende viene en botellines de 250 cc.

Elaboración de vino Patrimoniales 2018 - 2019:

Partimos seleccionando la mejor fruta para la elaboración de nuestros vinos, evaluando las plantaciones y poda para determinar la cantidad de uva a cosechar y su eventual calidad. En Marzo determinamos el tiempo de cosecha, mediante grados brix y degustación de bayas, tratando de hacer coincidir la madures fenológica (aromas, fenoles en pulpa) con la madurez técnica (semilla o simientes) que nos darán los futuros taninos y estructura a nuestros vinos.

Comenzamos el trabajo con los vinos, tratando de exponer toda su fruta y rescatando cada terroir, de manera de diferenciarlos. Correcciones y aplicaciones suceden en esta etapa, siguiendo la pauta de laboratorio vemos los parámetros de los mostos y ajustamos sus PH, acidez tartárica según cada uno de ellos y su estado.

Una vez terminadas las fermentaciones (Alcohólica y Maloláctica), se tuvo que sulfitar y mantener los niveles a lo largo de este periodo, es importante en estos meses de guarda, la revisión de los tanques siempre llenos y verificar sus membranas para evitar el ingreso de oxígeno y formación de flora bacteriana en la superficie de los mismos.

Después de la fermentación maloláctica llevamos a cabo el desborre, proceso mediante el cual el vino se cambia varias veces de recipiente, con el fin de ir eliminando los sedimentos sólidos conocidos como borras y de airear el vino con la finalidad de evitar el efecto Redox, oxido-reducción por contacto prolongado con las borras .

Con el mismo objetivo, se sometió a los vinos a un proceso de clarificación solo fue necesario un filtrado y trasiegos previos. También se realizó estabilización para algunos vinos en los que usamos un producto denominado CMC consistente en agregar al vino esta sustancia que inhibe la formación de cristales a la vez que preservan la composición original del vino.

Se trabajó en los trasiegos, una práctica habitual hacer trasiegos para evitar reducciones y para separar el vino del contacto de borras, restos de las levaduras y productos de la post fermentación que pudieren haber quedado, así mismo ayudamos a la limpidez del vino evitando hacer filtraciones previas al envasado.

También se realizaron sulfitajes y hemos mantenido los niveles a lo largo del tiempo hasta que llega a botella, es importante en estos meses de guarda, la revisión de los tanques y verificar sus volúmenes para evitar el ingreso de oxígeno y formación de flora bacteriana en la superficie de los mismos.

También se trabajó en la crianza y guarda, otro de los puntos de mayor importancia en la elaboración de vinos de los productores de la red del vino, fue el proceso de envejecimiento o guarda del vino y llevarlo a un encuentro con madera teniendo en cuenta el volumen versus la superficie de contacto del vino, para explicar este punto tan particular en el proceso del vino, tenemos que mencionar que tanto el tipo de madera utilizado (normalmente francés o americano), como el grado de tostado o la cantidad de veces que se hayan utilizadas las barricas van a modificar y darle el carácter al vino. En este momento es cuando el vino adquiere notas aromáticas que durante la cata podremos identificar como tostadas, ahumadas, a madera, etc.

También se sometió al vino a un proceso de clarificación, en el que se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas suspendidas en el vino hacia el fondo de la bodega. Si se considera necesario, este paso puede ir seguido de un posterior filtrado del vino para eliminar más eficazmente esas impurezas.

Se realizó una estabilización en los vinos, el proceso implica enfriar el vino para que precipiten en el depósito las sales de ácido tartárico que no son solubles a menor temperatura. Este proceso se realiza una vez el vino esté suficientemente limpio,

habiendo pasado ya por la clarificación e idealmente una filtración.

Para finalizar la elaboración de vinos se realizó el envasado, en primer lugar prepararemos el vino en un depósito adecuado para el embotellado de donde iremos dosificando la cantidad de vino que va entrando en cada botella, Aquí también ajustamos las cantidades de ácido sulfuroso que es el encargado que las levaduras y bacterias presentes en el vino no tengan actividad y los vinos no sufran alteraciones dentro de la botella.

Análisis físico-químico de productos:

Los análisis de laboratorio han sido de gran aporte en esta etapa del proyecto, ha permitido mejorar los procesos de elaboración en todas sus etapas de producción, permitiendo llegar a un mejor producto terminado.

Se realizaron los análisis de azúcares reductores expresadas en dextrosa y de acidez total expresadas en H₂SO₄ todos los vinos patrimoniales arrojando en promedio los siguientes resultados.

Vino campesino; 0,65 gl

Vino dulce; azúcares; 83,50 gl

Arrope; azúcares; 452,00 gl

Chicha; Acidez total; 4,32 gl

Los análisis de laboratorio fueron un gran aporte para el control y la toma de decisiones enológicas durante este periodo del proyecto, ha permitido mejorar los procesos de elaboración y control de los vinos en todas sus etapas de producción, logrando obtener un mejor producto terminado.

También han permitido basar el desarrollo de los vinos en parámetros medibles y cuantificables logrando incorporar nuevas terminologías a los productores, permitiendo que estos basen su toma de decisiones en este tipo de información.

Compra e instalación de equipos en las viñas de los socios:

En esta actividad se realizó, el equipamiento ha sido comprado en su totalidad, estanques, encorchadoras, bombas, despalilladoras, prensas, Tina, pesas, fondos y quemadores. Esto ha permitido que los productores puedan desarrollar los productos y fortalecer sus procesos de fabricación.

Los productores han logrado implementar espacios en sus casas o viñedos como

bodegas para hacer sus vinos, la nueva implementación ha sido un impulso de motivación para seguir adelante con la fabricación de vinos artesanales y patrimoniales.

Paneles sensoriales:

Durante el proyectos se realizaron varios paneles sensorial de vinos patrimoniales en las distintas actividades de promoción durante el año 2018 y 2019, dentro de las actividades más importantes fue la realización de paneles sensoriales en la primera exhibición de vinos campesinos realizada en el punto de venta de Red del vino Colchagua, fue una actividad abierta a la comunidad, donde hubo gran concurrencia de público, turistas, alumnos de universidades en carreras especializadas en vinos, vitivinicultores y enólogos de la zona y gente amante del vino, fueron los asistentes en cuatro rondas de paneles sensoriales de los productos y dieron sus opiniones sobre estos tipos de vinos, en total aproximadamente 150 personas en sus dos versiones 2018 y 2019.

En general los productos patrimoniales se perciben como nuevos productos para los consumidores, pero con identidad y una historia detrás del producto, la calidad esta dentro de los rangos aceptables por el consumidor y los especialistas.

Durante todo el proyecto hemos seguido buscando opciones para tener retroalimentación del consumidor, participando de variadas actividades de exposiciones y ferias dando a degustar los productos desarrollados.

Talleres de capacitación:

Se realizaron dos capacitaciones externas durante esta etapa del proyecto con la finalidad de fortalecer las competencias en procesos enológicos y el reconocimiento de atributos en los vinos.

La primera capacitación fue en catas y servicio de vinos con la finalidad de que los productores puedan presentar sus productos y hacer un correcto servicio al cliente.

La segunda capacitación fue de procesos de elaboración de vinos patrimoniales, con la finalidad de que los productores puedan estar más preparados para el segundo año de producción y avanzar en productos de mayor calidad.

Asesorías en vendimia:

Durante la vendimia 2018 los productores han recibido asistencia técnica enológica permanente durante el periodo del proyecto, este soporte ha sido vital para el desarrollo del proyecto, para que puedan mejorar sus procesos en la viña y mejoras en los

procesos de vinificación y elaboración.

La asistencia técnica en este periodo se concentro en la finalización de los vinos 2018, ayudando a terminar procesos de embotellado, envasado y guarda de los vinos patrimoniales.

Actualmente la asesoría sigue buscando obtener mayores resultados, planificando desde la producción del viñedo mejores procesos para la obtención de mejores resultados enológicos, durante el primer año no se pudo realizar procesos de mejoras en los viñedos debido a que el proyecto comenzó en Abril cuando ya estábamos en cosecha de uva, ahora hemos podido integrar el trabajo enológico a los viñedos, buscando con ellos nuevas alternativas de vinificación y mejoras en la calidad de los productos finales.

Durante la vendimia 2019 la asistencia técnica sigue siendo de gran importancia para el desarrollo de los productos, hemos tratado de generar en estos dos años las herramientas para generar la transferencia de conocimientos a los productores.

La asistencia técnica en este periodo se concentro desde la estabilización hasta el envasado de los vinos 2019, actualmente la asesoría sigue buscando nuevas opciones de mejorar la calidad buscando generar opciones de reservas en los vinos patrimoniales, mejorando los sistemas de crianza y guarda de los vinos.

Durante esta etapa hemos seguido fortaleciendo el desarrollo de las competencias a través de capacitaciones internas enfocadas en temas productivos, como en temas de catas de vino y marketing. Hemos tratado de fortalecer la visión de la comercialización y la importancia del Packaging en los productos.

Estudio de Plan de Marketing

Se realizo un Plan de Marketing durante el año 2018 por el equipo técnico para analizar la situación global del mercado del vino y poder segmentar las opciones para los vinos patrimoniales y generar una estrategia de comercialización efectiva durante el proyecto.

Estudio de marcas, de empaque:

Tratamos de poner en práctica el estudio de marketing y propuestas de marcas para los productos desarrollados, buscando mejora la presentación de los productos, resaltando sus atributos y potenciar la venta de los productos.

Se realizaron actividades con los productores, creándose así fichas técnicas de vino Campesino, Vino dulce, Arrope y Chicha, donde indican el nombre del vino, el valle, año de producción, color, aromas, sabores y sus maridajes posibles, esto ayuda a la

comercialización y presentación de los productos con potenciales clientes.

También se trabajo con fotografías profesionales para poder generar imágenes de calidad para la presentación de los productos en publicaciones y promoción en redes sociales y plataformas web.

Pruebas de Mercado:

En general en el mercado nacional se ha logrado visualizar los vinos patrimoniales, a través de una variada gama de actividades de promoción en concurso, ferias y eventos.

Durante la ejecución del proyecto hemos desarrollado actividades de promoción vinculando a expertos del mundo del vino o influencer de medios de comunicación, que nos permitan tener una mayor irradiación de la difusión de los productos.

Logramos participar de la Fiesta de la Vendimia Campesina con más de 10.000 asistentes, participación en la Firan con más de 3.000 asistentes, además de la exhibición de vinos Campesinos en nuestro punto de venta con más de 200 asistentes, además de actividades de promoción especiales para el jurado de Catador en Colchagua, más de 30 enólogos y especialistas analizando el desarrollo enológico de los vinos patrimoniales y Catas para 12 enólogos reconocidos de Colchagua los cuales pudieron analizar, evaluar y recomendar los vinos de los pequeños productores.

Nos hemos enfocado en el mercado internacional logrando desarrollar distintas presentaciones de nuestra empresa con la oferta de nuestros productos, que permitan dar a conocer nuestra marca a futuros clientes.

Hemos desarrollado presentaciones, correos y newsletter en español, Ingles y Francés, los cuales hemos enviado a una base de datos desarrollada con potenciales clientes de Europa. También hemos participado de Giras comerciales y ferias Internacionales

Ventas de Productos:

Las actividades de venta fueron cumplidas durante la ejecución del proyecto, realizamos inversiones para mejorar el punto de venta donde tenemos los productos a disposición de los clientes de forma permanente durante la semana en horarios de atención de público, además participamos durante estos dos años de una variada gama de ferias y eventos a nivel nacional que nos permitieron generar nuevos canal de comercialización para vender los productos, las exportaciones realizadas también nos permitieron poder cumplir las metas de venta del proyecto.

La venta de vinos ha experimentado un avance en este periodo basado en el trabajo de promoción, referencias de los consumidores y expertos en vinos, el punto de venta de

los productos a permitido visualizar los productos bajo estándares de calidad y tener una oferta permanente de los productos disponibles al consumidor.

También hemos tenido ventas de vinos a través de exportaciones a Bélgica e Inglaterra, logrando obtener el premio al mejor vino blanco de Chile/Argentina por Test Aankoop Bélgica.

Los problemas de inestabilidad social y económica, como el Covid-19 han afectado al proyecto en su últimos meses, debido a que varios eventos de venta donde participaríamos como la expo mundo rural 2019, entre otros eventos importantes como la fiesta de la vendimia campesina 2020 no se han podido realizar, la baja de turistas en Colchagua es considerable, el mercado Internacional esta entrado en recesión y esto afectara nuestras futuras exportaciones.

8.2 Actividades programadas y no realizadas durante el período de ejecución para la obtención de los objetivos.

No aplica

8.3 Analizar las brechas entre las actividades programadas y realizadas durante el período de ejecución del proyecto.

No aplica

9. POTENCIAL IMPACTO

9.1 Resultados intermedios y finales del proyecto.

Descripción y cuantificación de los resultados obtenidos al final del proyecto, y estimación de lograr otros en el futuro, comparación con los esperados, y razones que explican las discrepancias; ventas y/o anuales (\$), nivel de empleo anual (JH), número de productores o unidades de negocio que pueden haberse replicado y generación de nuevas ventas y/o servicios; nuevos empleos generados por efecto del proyecto, nuevas capacidades o competencias científicas, técnicas y profesionales generadas.

El proyecto permitió alcanzar los objetivos generales y específicos del proyecto, se logro alcanzar el 100% de las actividades propuestas en el proyecto y se ejecuto de forma satisfactoria el presupuesto financiero.

Los principales logros obtenidos es transformar a productores de materia prima en productores de productos procesados, es el sueño de muchos productores de uva poder sumarse al desarrollo vitivinícola chileno, logrando desarrollar su propia marca y productos.

Este tipo de proyectos ayudan a abrir camino hacia el desarrollo, a la agricultura familiar campesina que siempre observo el crecimiento de la industria vitivinícola, pero nunca se considero parte de ella, gracias a este tipo de proyectos hemos podido ver como se abre espacio para los vinos de pequeños productores en el mercado nacional e internacional.

También se ha logrado posicionar los vinos patrimoniales bajo conceptos de territorio, cultura y calidad, aportando una mayor diversidad a los vinos chilenos, cada vez más estos vinos son aceptados en diversas ferias, eventos y concursos que hace algunos años era impensada su participación.

Otros logros son la mayor participación de la familia en el desarrollo de los productos, hemos podido apreciar como las esposas e hijos de los productores toman mayor participación en el desarrollo de los productos, logrando generar un impacto en uno de los principales problemas de la agricultura el traspaso generacional de los agricultores, muchos de los hijos de los productores no quieren ser parte de la agricultura convencional, pero gracias a este tipo de proyecto hemos visto como a aumentado el interés de los hijos de los productores por ser parte del desarrollo enológico de productos procesados y con marca propia.

El proyecto también ha generado una necesidad de parte de los productores y sus familias por saber más de enología, logrando una mayor interacción con estudiantes, académicos y expertos de viticultura en la zona.

Por último el proyecto sigue generando las condiciones para que los pequeños productores sigan desarrollando nuevos productos, unidades de negocio como el enoturismo y otras actividades propias de rubro enológico, que hoy las absorbe la familia pero seguirá creciendo para transformándose en el futuro en nuevas fuentes de trabajo para sus comunidades.

10. CAMBIOS EN EL ENTORNO

Indique si existieron cambios en el entorno que afectaron la ejecución del proyecto en los ámbitos tecnológico, de mercado, normativo y otros, y las medidas tomadas para enfrentar cada uno de ellos.

El proyecto durante su ejecución y desarrollo no tuvo cambios importantes en su entorno, incluso el año 2018 y 2019 fueron buenas vendimias que facilitaron el desarrollo de los productos y sus actividades.

Solo a fines del año 2019 tuvimos algunos inconvenientes con la crisis social, la cual, genero ciertas condiciones de incertidumbre que frenaron el mercado y la participación de los productores en algunas actividades externas al proyecto como ferias y eventos.

También en el último mes del proyecto a mediados de Marzo 2020 tuvimos que suspender algunas actividades adicionales como la Fiesta de la Vendimia Campesina 2020 por el Covid-19.

La pandemia del Covid-19 claramente afectara el entorno generado por el proyecto una vez este finalice, notoriamente el mercado se ha deprimido, sigue aumentando la incertidumbre a nivel nacional como Internacional.

11. DIFUSIÓN

Describa las actividades de difusión realizadas durante la ejecución del proyecto. Considere como anexos el material de difusión preparado y/o distribuido, las charlas, presentaciones y otras actividades similares.

	Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes	Documentación Generada
1	14 -04-2019	Chépica	Feria, Cata de Vinos y Exposición	10.000	Fotos
2	05-05-2019	Rancagua	Feria, Cata de vinos y exposición	3.000	Fotos
3	20-11-2019	Santa Cruz	Feria, Cata de Vinos y Exposición	200	Fotos
			Total participantes	13.200	

12. PRODUCTORES PARTICIPANTES

Complete los siguientes cuadros con la información de los productores participantes del proyecto.

12.1 Antecedentes globales de participación de productores

Debe indicar el número de productores para cada Región de ejecución del proyecto.

Región	Tipo productor	Nº de mujeres	Nº de hombres	Etnia (Si corresponde, indicar el N° de productores por etnia)	Totales
O'Higgins	Productores pequeños	1	10	0	11
	Productores medianos-grandes	0	0	0	0
	Totales	1	10	0	

12.2 Antecedentes específicos de participación de productores

Nombre	Ubicación Predio			Superficie Há.	Fecha ingreso al proyecto
	Región	Comuna	Dirección Postal		
Gerardo Orellana Díaz	O'Higgins	Nancagua		10	Abril 2018
Osvaldo Díaz Poblete	O'Higgins	Palmilla		10	Abril 2018
Enrique Orellana Aliaga	O'Higgins	Santa Cruz		11	Abril 2018
Gilberto López Arias	O'Higgins	Nancagua		10	Abril 2018
Jaime Cea Morales	O'Higgins	Palmilla		12	Abril 2018
José Becerra Meneses	O'Higgins	Santa Cruz		9	Abril 2018
María Seguel Seguel	O'Higgins	Santa Cruz		1	Abril 2018
Benito Castro Gaete	O'Higgins	Peralillo		6	Abril 2018
Segundo Castro Gaete	O'Higgins	Peralillo		6	Abril 2018
José Castro Gaete	O'Higgins	Peralillo		6	Abril 2018
Juan Castro Gaete	O'Higgins	Peralillo		6	Abril 2018
Adán Gálvez León	O'Higgins	Santa Cruz		7	Abril 2019
Dagoberto Muñoz	O'Higgins	Chépica		4	Abril 2019

13. CONSIDERACIONES GENERALES

13.1 ¿Considera que los resultados obtenidos permitieron alcanzar el objetivo general del proyecto?

Efectivamente los resultados del proyecto lograron alcanzar el objetivo general del proyecto, logramos desarrollar vinos patrimoniales durante dos temporadas alcanzando altos estándares de calidad y rentabilidad para los pequeños productores de Colchagua, vinculando estos desarrollos enológicos al enoturismo y al comercio justo.

Los objetivos generales del proyecto se han cumplido en los plazos establecidos en el plan operativo, debido a que el proyecto gira en torno a la producción vitivinícola, logramos la primera producción de vinos del año 2018 y la segunda producción en el año 2019.

El proyecto logro convencer a los pequeños productores que la calidad de sus productos es viable para competir y seguir desarrollando nuevos mercados para sus productos y servicios.

13.2 ¿Cómo fue el funcionamiento del equipo técnico del proyecto y la relación con los asociados, si los hubiere?

El funcionamiento del equipo técnico se ha desarrollado en forma normal y de manera bastante eficiente, coordinando con anticipación cada una de las etapas del proyecto.

Cada profesional ha cumplido cabalmente sus funciones tanto en lo técnico, como en lo administrativo y apoyando cada etapa del proyecto para alcanzar el objetivo.

La comunicación con los productores es buena, debido a que existe confianza entre los

productores y el equipo técnico que los asesora.

13.3 A su juicio, ¿Cuál fue la innovación más importante alcanzada por el proyecto?

Convertir a productores de materia prima en productores de productos procesados con maca propia.

13.4 Mencione otros aspectos que considere relevante informar, (si los hubiere).

Los vinos patrimoniales han participado en concursos nacionales e internacionales de vinos, donde han obtenido distinciones por agentes externos y de prestigio dentro del rubro.

14. CONCLUSIONES

Realice un análisis global de las principales conclusiones obtenidas luego de la ejecución del proyecto.

Durante la ejecución del proyecto se generaron las condiciones necesarias para poder desarrollar las actividades que permitieron la elaboración de los vinos patrimoniales, los resultados de calidad obtenida fueron de gran importancia para la comercialización de los productos.

La inversión en equipamiento enológico fue determinante para poder tener las condiciones mínimas necesarias para la elaboración de los vinos, como para incentivar a los productores a realizar el proyecto. Todavía existe bastante espacio para seguir creciendo en calidad, los productores deben seguir trabajando en sus pequeñas bodegas generando nuevas inversión enológica que permitirá ser más eficientes y eficaces en cada uno de los procesos.

La asesoría enológica como el acceso a análisis de laboratorio para la toma de decisiones fue muy importante para el desarrollo del proyecto y para generar las condiciones de seguridad en los productores y sus productos, el desarrollo de protocolos y manuales ayudó a estandarizar procesos, a generar nuevas habilidades, como a implementar prácticas de control en las pequeñas bodegas que se desarrollaron durante el proyecto. Mejorar la infraestructura en las zonas de elaboración y guarda permitirán alcanzar una mayor calidad en los vinos elaborados por los pequeños productores, como el control de temperatura en las pequeñas bodegas es fundamental para seguir avanzando en calidad.

La planificación y las actividades orientadas a la comercialización y difusión fueron fundamentales para alcanzar los resultados obtenidos en el proyecto, poder desarrollar actividades de posicionamiento en el mercado desde el comienzo del proyecto, facilitó la identificación y venta de

los productos.

El funcionamiento del equipo técnico y la relación con los asociados ha sido muy importante para el desarrollo del proyecto, el equipo técnico aportó el conocimiento necesario para hacer el proyecto competitivo, generando las relaciones con el entorno del rubro enológico y buscando permanentemente generar nuevas oportunidades en la ejecución del proyecto, la relación con los asociados siempre fue positiva, existe confianza, lo que facilita la comunicación y participación de los productores.

Los premios obtenidos durante la ejecución del proyecto a nivel nacional como medallas de oro y plata en concurso Catador y a nivel internacional la nominación como mejor vino Chile/Argentina por la organización de consumidores en Bélgica de test aankoop con difusión en Europa, solo refuerza el gran trabajo realizado durante todo el proyecto.

El reconocimiento de la calidad de los vinos otorgado por los 30 jurados nacionales e internacionales del concurso catador que se dieron el tiempo para visitar a los productores y degustar todos sus vinos en Colchagua también fue una experiencia única para el proyecto y reafirmo la calidad del trabajo realizado.

A pesar de los resultados obtenidos creemos que los vinos desarrollados por los pequeños productores todavía tiene un enorme potencial por seguir desarrollándose, como lo hemos mencionado todavía existen brechas de inversión que superar para alcanzar el máximo de potencial.

Para finalizar debemos dirigir a los pequeños productores a elaborar vinos de alta calidad para vender en segmentos de mayores precios, para generar una mayor rentabilidad de sus productos que son fabricados en pequeña escala, el mercado de vinos de alta calidad sigue creciendo en Chile y en el mundo, enfocarse en ese segmento puede ser el futuro para los pequeños productores del valle de Colchagua.

15. RECOMENDACIONES

Señale si tiene sugerencias en relación a lo trabajado durante el proyecto (considere aspectos técnicos, financieros, administrativos u otro).

Podemos recomendar la importancia de apoyar este tipo de proyectos que son de gran impacto e impulso para la pequeña agricultura familiar campesina.

Enfocar las actividades bajo un horizonte de comercialización de los productos y servicios.

Generar un mecanismo de trabajo asociativo que permita aprovechar las fortalezas del grupo y bajar el riesgo individual.

16. ANEXOS

Anexo 1

Anexo 2

Anexo 3

Anexo 4

17. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Manual práctico para vinificación y elaboración de vinos artesanales (vinos de garaje). Samaipata, Departamento de Santa Cruz, Bolivia. Proyecto de título Ing. Agr. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile. Alarcón, M. I. (2010).
- Evaluation sensorielle du profil gustatif. Conferencias científicas Lallemand, Montreal, Canadá, Delteil, .(1999)
- Análisis químico del vino. Ediciones Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. Segunda edición Bordeu, E. y J. Scarpa (2000).
- Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Tomo I y II. Ediciones Mundi Prensa, Madrid, España. Flanzy, (2000)
- Manual de vinificación / PhiloPpo Pszczólkowski, Consuelo Ceppi de Lecco.
- Manual de bebidas alcohólicas y vinagres, colección de manuales jurídicos, Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero, departamento Jurídico.
- La vitivinicultura moderna en Chile: caracterización de su evolución reciente y dificultades para el desarrollo local ,Leslie Muñoz, Hugo Romero y Alexis Vásquez, Departamento de Geografía, Universidad de Chile