

Mundo del vino chileno se abre al turismo

Por EVA VERGARA, Associated Press | on March 28, 2018



Photo: Esteban Felix, AP



IMAGE 1 OF 10

En esta imagen, tomada el 24 de marzo de 2018, turistas visitan el viñedo Viu Manent a bordo de un carruaje tirado por caballos en Colchagua, Chile. Los turistas pagan por participar en la vendimia en Chile, ... [more](#)

VALLE DE COLCHAGUA, Chile (AP) — Una treintena de turistas provistos de un delantal, guantes y tijeras caminan rápidamente entre centenarias parras cortando racimos de uva que se convertirán en los afamados Malbec o Cabernet Sauvignon que una bodega chilena exportará al mundo entero.

La experiencia de participar en una vendimia atrae en verano y comienzos del otoño a miles de turistas, chilenos y extranjeros, que se apresuran en llenar hondas bandejas de madera con los racimos que entregan a cosechadores profesionales que a su vez los llevan a las bodegas.

Por cada bandeja un encargado marca una tarjeta. Los tres primeros en acumular más marcas son premiados con finos vinos, por lo que no es raro ver a los visitantes trabajando en parejas y hasta en tríos.

“Es una experiencia única que no pueden dejar pasar. Porque en realidad tú te tomas el vino pero no sabes cuál es el proceso” que hay detrás, dijo a [The Associated Press](#) la abogada colombiana [Gina Cuesta](#) mientras caminaba entre las filas de vides, sobre pasillos de tierra y la bandeja se ensuciaba con el jugo de las uvas moradas.

Su esposo, el danés Jins Skuvrup, ya conocía la experiencia y quiso repetirla. “Ver todo el proceso de producir vino es muy, muy interesante”, indicó.

La labor, bajo un fuerte sol, es observada por cosechadores profesionales que sonríen viendo correr a los turistas que en media hora acumularán en conjunto unos 500 kilos de uvas.

[Freddy Grez](#), jefe de las visitas y la tienda de la bodega Viu Manent, precisó a AP que “un trabajador, dependiendo del viñedo, cosecha desde los 900 a los 2.000 kilos al día”.

Mientras mira cómo los turistas siguen corriendo para acumular más bandejas llenas, [Miguel Mujica](#), gerente agrícola y vitivinicultor, explica que la actividad se realiza en el viñedo San Carlos de 150 hectáreas de las cuales 80 corresponden a parras de más de 100 años que producen Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah.

“Este es el minuto culmine de la temporada... es una vendimia un poco más atrasada que lo normal, pero donde hemos tenido muy buenas características climáticas para la madurez. Es una madurez lenta, lo que siempre trae beneficios”, declaró.

Como los responsables de la actividad conocen la rudeza del trabajo, especialmente para los que no están acostumbrados al trabajo manual, han dispuesto sobre un largo mesón protegido por un toldo decenas de botellas de agua helada, un lavamanos y papel absorbente para secarse las palmas y el rostro.

Chile produjo en 2017 unos 800 millones de litros de vino y las ventas al exterior acumularon un valor cercano a los 1.600 millones de dólares. El país sudamericano es el cuarto exportador detrás de Francia, Italia y España y supera a grandes potencias vitivinícolas como Australia, Estados Unidos y Argentina, precisó Viu.

La mayoría de las viñas tienen variadas atracciones turísticas. En Viu Manent, además de participar en la vendimia, los turistas pueden pasear en carruajes antiguos tirados por dos caballos, practicar equitación, andar en bicicleta, sólo degustar vinos o realizar una visita privada y probar los vinos más exclusivos con precios que van de los 13.000 a los 55.000 pesos (de 21 a 90 dólares).

El enólogo [Nicolás Pérez](#) precisó que la viña produce 2,5 millones de litros de los cuales un 15% se queda en Chile y el 85% restante es exportado a China, Estados Unidos, Dinamarca y Gran Bretaña, entre otros países.

Viu Manent es una de las 18 bodegas que integran el circuito de la llamada Ruta del Vino de Colchagua creada en 1995. A ese privilegiado valle, ubicado a unos 140 kilómetros al sur [de Santiago](#), se llega en unas dos horas viajando primero en autopista y luego media hora por la llamada Ruta del Vino.

El Valle de Colchagua es uno de los más prestigiados a nivel internacional por la calidad de sus vides, que crecen entre la cordillera de los Andes y la pre cordillera de la costa, favorecidas por microclimas y suelos de distintos orígenes que favorecen cepas como el Cabernet, [Merlot](#), Carménere, [Sauvignon Blanc](#), Chardonnay y Syrah, entre otras.

“En general tenemos un clima muy benigno, mediterráneo, con una estación seca muy larga”, lo que influye en que las uvas sean sanas y de muy buena calidad, explicó [José Miguel Viu](#), director general [de Viu Manent](#).

El turismo enológico chileno atrae anualmente a unas 950.000 personas de las cuales un 60% son extranjeras.

La revista especializada británica Drinks International premió a Viu Manent como el “Mejor Centro Enoturístico del Mundo 2018” y fue calificada como la “Viña del Año 2017” por Vinos Chile, que agrupa a unas 60 bodegas.

Cuando el acalorado grupo de turistas recién ha terminado de cosechar y se está refrescando, un segundo grupo llega al viñedo ansioso por iniciar la vendimia.

La abogada [Ana María Farren](#) celebró su participación en la vendimia porque le “permitió saber todo el trabajo pesado que hay detrás de una botella de vino en nuestras mesas”.