

Vinos de valle del Biobío se abren paso para conquistar nuevos mercados

Las condiciones geográficas, el trabajo de pequeños y medianos productores y el apoyo de iniciativas de fomento han permitido que la región comience a destacar en el mapa vitivinícola nacional e internacional.

Poco a poco, la producción vitivinícola en la cuenca del río Biobío comienza a despuntar a nivel nacional, gracias a sus particulares condiciones climáticas y una rica tradición que dan forma a vinos de alta calidad.

Es que en el entorno de dicho curso fluvial – el más importante del país – es único, con condiciones de suelo y geografía que le confieren características muy singulares.

De la mano de la producción de vinos, el valle del Biobío se perfila como un destino emergente para el enoturismo, tal como lo que ha ocurrido en otros lugares similares, como los valles del Cachapoal, Maipo, Maule e Itata.

Se trata de la generación de rutas vitivinícolas que consideran recorridos por los viñedos y experiencias enogastronómicas que buscan acercar a los visitantes al proceso de elaboración de los mostos locales.

El turismo enológico no solo potencia una incipiente industria vitivinícola, sino que también impacta en la economía local al fomentar servicios complementarios como la gastronomía, la hotelería y las actividades culturales.

Prueba de ello es que hace ya más de una década que se está desarrollando una incipiente industria, donde desta-

can viñas como San Roke (San Rosendo), Caci que Maravilla (Yumbel) y Doña Luisa (Nacimiento) que están siendo reconocidas en los encuentros y certámenes de especialistas.

El crecimiento del sector ha sido respaldado por iniciativas como la Mesa Regional de Enoturismo del Biobío, que busca potenciar el desarrollo de proyectos vitivinícolas con el apoyo de Indap. Esta instancia de trabajo colaborativo ha permitido coordinar esfuerzos entre productores, autoridades y expertos para fortalecer la identidad enoturística de la región y ampliar su alcance.

A través de programas de apoyo y capacitación, se han generado oportunidades para que pequeños y medianos productores accedan a nuevos mercados y eleven la calidad de sus productos.

Uno de los grandes desafíos que enfrenta el sector vitivinícola en Biobío es la consolidación de su imagen como una región productora de vinos de excelencia. A diferencia de zonas tradicionalmente reconocidas como el Valle de Colchagua o el Valle del Maipo, Biobío todavía debe trabajar en posicionarse dentro de los referentes del vino chileno. Sin embargo, la calidad creciente de sus vinos, la diversidad de cepas cultivadas y el compromiso de sus productores están



LAS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS del valle del Biobío abren las puertas para desarrollar el potencial de producción vitivinícola.

permitiendo que la región gane cada vez más notoriedad en el ámbito nacional e internacional.

Asimismo, es fundamental que los esfuerzos de los vitivinicultores vayan acompañados de estrategias de promoción y comercialización que les permitan ampliar su alcance. La participación en ferias internacionales, la asociación con distribuidores y la implementación de estrategias de marketing digital son herramientas clave para llevar los vinos de Biobío a un público más amplio y consolidar su presencia en mercados extranjeros.

En este contexto, la industria vitivinícola del Biobío se perfila como un sector con un gran potencial de crecimiento, capaz de consolidarse como un referente en la producción de vinos de alta calidad. La combinación de factores naturales favorables, el compromiso de los productores y el respaldo de iniciativas de fomento hacen de esta zona un destino prometedor para los amantes del vino y el enoturismo. Con el tiempo, y con un trabajo continuo en términos de calidad, promoción y asociatividad, Biobío tiene todas las condiciones para posicionarse como una de las grandes regiones vitivinícolas de Chile.

EJEMPLOS DE VIÑAS

La viña San Roke es un ejemplo de perseverancia. La familia Rozas estaba decidida a que esos suelos del secano interior de San Rosendo fueran productivos. Después de muchos fracasos, decidieron saber el tipo de uva muy particular que ellos llamaban simplemente "burdeos". Grande fue la sorpresa cuando supieron que era de la cepa Malbec que fue introducida en la zona hacia 1860, mucho antes que atravesara la Cordillera de Los Andes y se hiciera conocida en Argentina. Lo que sucedió después fue el desarrollo de vinos con identidad propia y autenticidad que le han valido importantes reconocimientos gracias a su Santo Grial, su vino insignia.

Por su parte, Caci que Maravilla ha marcado una diferencia gracias a su

enfoque en vinos naturales, elaborados con métodos tradicionales y sin el uso de químicos para su preservación. Esta viña ha apostado por la mínima intervención, permitiendo que la uva exprese su verdadera esencia y el terroir del Biobío.

Gracias a esta filosofía, Caci que Maravilla ha logrado capturar la atención de consumidores que buscan autenticidad y una conexión con la tierra en cada copa. Sus vinos han logrado reconocimiento en mercados exigentes, incluyendo Europa, donde han sido valorados por su carácter y originalidad.

Otro caso destacado es la viña Doña Luisa, en la zona de Millapoa, a orillas del río Biobío donde entra en contacto con la Cordillera de Nahuelbuta.

A través de análisis científicos, descubrió en sus parras una cepa poco conocida en Chile: la Trincadeira, lo que abre nuevas posibilidades para la diversificación de la oferta vitivinícola de Biobío. La introducción de variedades poco convencionales es una muestra del potencial de la región para la experimentación y la innovación, permitiendo a los productores explorar distintos perfiles aromáticos y estructurales en sus vinos.



EL VALLE DEL BIOBÍO está marcado por el río del mismo nombre para elaborar vinos únicos y de alta calidad.