

Bodegas Yámana

Rescate y Tradición

“Nuestro emprendimiento familiar partió en abril del 2021, desde Valdivia, como Bodegas Yámana, junto a mi señora Andrea Lizasoain, profesora e investigadora de profesión, con quien soñábamos hacer algo en conjunto. Personalmente, ya me había empezado a involucrar en este mundo, unos tres años antes, cuando armé una comercializadora y distribuidora de licores y destilados durante la pandemia. Un trabajo que se me hizo muy fácil, ya que tenía mucha experiencia en ventas, como corredor de seguros, por más de veinte años. En ese tiempo me tocó representar a distintas viñas y pisqueras, también a marcas emergentes que fuimos posicionando en el sur desde Temuco a Puerto Montt”, cuenta Alejandro Commentz, socio fundador de Bodegas Yámana.

“Con la distribuidora pude viajar mucho, incluso fuera de Chile. Además, como nos encontrábamos en Valdivia, conocí de cerca el mundo de las cervecerías, que son famosas en la zona. Gracias al buen resultado de esta experiencia nació la idea de tener nuestra empresa, pero con Andrea queríamos comenzar con un producto novedoso y fue así que investigando llegamos a la sidra de manzana artesanal, que si bien es muy similar a la champañá, sentíamos que le faltaba algo más... entonces decidimos que desde allí podíamos mejorar e innovar para ofrecer un espumante Premium”, agrega.

Al poco andar, Alejandro y Andrea invitaron a la sociedad a Juan Guillermo Valenzuela, amigo de la familia y productor de arándanos, con mucho conocimiento en control y gestión de productos. “Los tres damos vida a Bodegas Yámana y a nuestro producto estrella Mela. Hoy, Guillermo nos representa desde Valdivia, donde se encuentra nuestra producción, y nosotros operamos en Santiago, pero constantemente estamos viajando a distintas ferias y eventos”.

ESPUMANTE 2.0

Mela (que significa manzana en italiano), está elaborada con el jugo de exquisitas manzanas limonas que sólo se encuentran en la

Con su primera marca, Mela, han llamado la atención con una exquisita sidra espumante Premium, fermentada con jengibre y elaborada con la especial manzana limona de la Región de Los Ríos. Ganadoras, el 2024, de la medalla de Plata Catad'Or World Wine Awards, sus variedades Light Ginger Extra Brut y Light Ginger Demi Sec, destacan por su baja graduación de alcohol, antioxidantes, vitamina C y menos calorías en comparación con otros espumantes. Desde esta experiencia, las proyecciones de Bodegas Yámana apuntan a más formatos y productos, pero siempre bajo el rescate de las tradiciones locales.

María Inés Manzo C. / Fotografía
gentileza Bodegas Yámana





Alejandro Commentz, Andrea Lizasoain y Juan Guillermo Valenzuela

Región de Los Ríos. De un característico color amarillo, son famosas por su sabor agrídulce. “Realizamos varias mejoras enológicas a la tradicional sidra de manzana, probamos con distintas recetas para su fermentación, hasta que llegamos al jengibre, un superalimento que nos encantó por sus grandes propiedades y beneficios para la salud (vitamina C, antioxidante, desinflamatorio, etc.)”.

¿Por qué la manzana limona es tan especial?

La manzana limona tiene una gran historia que se remonta a los colonos europeos que llegaron a la actual Región de Los Ríos, hace más de cuatrocientos años, y nos dejaron como herencia sus frutos y semillas. En 1800, fue Charles Darwin quien redescubrió y describió estos bosques de manzano, únicos en América Meridional, por lo que su fruto es considerado patrimonial y ancestral.

Valdivia es una ciudad en la que llueve mucho y aquí ocurre un fenómeno climático que se llama lluvia a chorro (aguas blandas con baja concentración de minerales) que da vida a la selva valdiviana. Es por eso que la manzana limona se da aquí de manera excepcional y tal como si estuviéramos en la zona de Asturias. Toda nuestra producción está a orillas del río Pichoy, en el sector de Tralcao. Esta es una afluente que desemboca en el Santuario de la Naturaleza Carlos Anwandter, entre preciosos valles y cordones montañosos de la Cordillera de la Costa.

“

Nuestra apuesta es mejorar los atributos de la sidra de manzana artesanal y ser una sidra espumante Premium, es decir, de calidad superior. La manzana limona, gracias a su contenido cítrico, permite fermentar con una menor graduación de alcohol y eso es de gran atractivo”.

¿Cuál es su apuesta?

Ser un espumante 2.0 (por denominación de origen en Chile no se puede comercializar como champaña). Nuestra apuesta es mejorar los atributos de la sidra de manzana artesanal y ser una sidra espumante Premium, es decir, de calidad superior (Mela no es una chicha, ni una sidra común, es totalmente cristalina, sin sedimentos). La manzana limona, gracias a su contenido cítrico, permite fermentar con una menor graduación de alcohol y eso es de gran atractivo. En nuestro caso, elaboramos Mela Light Ginger Demi Sec (6,6°) y Mela Light Ginger Extra Brut (6,9°). Además, contienen muy poca azúcar por litro; por ejemplo, nuestra Brut tiene tan sólo 45 calorías, es decir, entre 35% a 40% menos de calorías que un espumante de uva.

ECOSISTEMA EMPRENDEDOR

Premiados, el 2023, con la medalla de plata en el Catad’Or World Wine Awards con Mela Light Ginger Demi Sec y, el 2024, con medalla de plata para ambos productos; el 2024 también fueron reconocidos en la Guía Latinoamericana de vinos y espumante Alistair Cooper, quien les otorgó 92 puntos por Mela Light Ginger Extra Brut y 91 puntos por Mela Light Ginger Demi Sec.

“Nuestra calidad está validada por expertos, pero lo que más nos importa es que también por el público. Hoy estamos haciendo mucho ruido en el ecosistema emprendedor. Fuimos evaluados por el Catálogo Transforma Alimentos de Corfo 2024, donde se seleccionan las cincuenta mejores empresas relacionadas con innovación alimentaria, y este 2025 fuimos reconocidos dentro de las mejores cien empresas, de la categoría global, por Desafío Emprendedor del Banco de Chile”.

¿Qué apoyo han recibido?

Nos adjudicamos fondos del Gobierno Regional con el programa Acelera Reactivación Los Ríos, que ayuda y fomenta los emprendimientos locales. Además de un Semilla Expande de Corfo, que nos ayudó mucho al comienzo. Hemos tenido la fortuna de recibir apoyo de distintas instituciones, además de trabajar con Prochile y su Marca Chile. Estamos dentro del ecosistema del fomento al emprendedor, que nos ha ayudado mucho a posicionarnos dentro de nuestro país y también con miras a salir al extranjero.

Por lo mismo, hemos participado en más de sesenta ferias y actividades, como la famosa Fiesta de la Manzana

y la Sidra de Valdivia. También hemos tenido presencia en distintas regatas con nuestro velero Mela, nombre en honor a este emprendimiento.

¿Cuáles son los desafíos?

Nuestro próximo proyecto es agregar el formato de 375 cc, un tamaño más pequeño que nos han pedido mucho. Nuestro proveedor de botellas es Cristalería Chile y desde su campaña de cuidado del medio ambiente y reciclaje estamos a la espera de las nuevas botellas. En término de productos estamos trabajando en la elaboración de una sidra espumante ícono con contenido de azúcar muy bajo y sin jengibre. Una Brut Natur sólo con manzana limona, y con hierbas de la zona sur, en honor a Charles Darwin. También estamos trabajando con recetas ancestrales y destilados nuevos, todo en fase de laboratorio, para seguir honrando las tradiciones y sabores de la Región de los Ríos. Creemos que el fomento de lo local es muy importante.

Por eso, estamos trabajando, en conjunto con autoridades locales y otros emprendedores, para lograr la denominación de origen de la manzana limona y convertirnos en capital sidrera. Queremos ser reconocidos más allá de la Región de Los Ríos y, por qué no, a nivel mundial, ya que aún poco se conoce de este verdadero tesoro. Esto ayudaría a potenciar tanto al desarrollo agroeconómico como turísti-

co de la zona que tiene mucho más que leche o cerveza para ofrecer.

¿Dónde los encontramos?

Además de la venta por nuestra página web, estamos posicionados en más de veinte locales en la Región de los Ríos. Hoy estamos trabajando muy fuerte en la Región Metropolitana y la Región de Valparaíso; y con conversaciones con una gran cadena de supermercados a nivel nacional. Contamos con un vendedor exclusivo para Cachagua y Zapallar, y nos pueden encontrar en el restaurante Mirazú y Palermo Bar de Reñaca. Gracias a la versatilidad de Mela, hemos entrado a distintos restaurantes que ven en nuestro producto un aliado perfecto para su coctelería.

En general, el mundo de la coctelería es un mercado muy atractivo para nosotros. Las combinaciones con distintos destilados y recetas son muy entretenidas. Hoy está de moda, porque puedes disfrutarlos en un local o hacerlos en tu propia casa. Mela es perfecta para darle un toque especial a tus cócteles favoritos desde un Aperol a preparaciones más elaboradas. **T**

www.melagingerbrut.cl
www.instagram.com/melagingerbrut