



■ Chef&Hotel | vendimia



XXV versión de la Vendimia de Colchagua **La fiesta del cultivo y cosecha cumplió 25 años de vendimias**

La XXV edición de la Vendimia de Colchagua aún se saborea. Con la Plaza de Armas de Santa Cruz como vitrina del valle, cepas como el Carménère, el Syrah, el Petit Verdot y diversos ensamblajes, se posaron sobre nuestras copas para comprender el valor de este nuevo aniversario, e historias que de seguro seguirán dando vida a esta vibrante zona de la VI Región.

LUCAS ÁVILES R./ FOTOGRAFÍAS: RICARDO HURTADO M.



Con la copa servida como motor de aventuras, el enoturismo se ha convertido en un puente que acerca la gastronomía, el arte y la hospitalidad local, proyectando la identidad del territorio en el escenario internacional y fortaleciendo la imagen de nuestro país como un destino de referencia para los amantes del vino.

Bajo el sol que acaricia el Valle de Colchagua, durante esta época las parras se visten de intensos matices. Rojizos, púrpuras, verdosos, anunciando el inminente espectáculo de la vendimia. En este rincón del territorio nacional, entre los murmullos del campo, la tradición se plasma en cada hoja. En cada racimo de uva, en la danza casi mística de manos que, siguiendo costumbres ancestrales, recogen con mimo el fruto del viñedo.

El paisaje, un lienzo de colores y aromas, invita al público nacional y extranjero a descubrir el legado de generaciones dedicadas al arte del vino. Cada gota extraída es un testimonio vivo del compromiso y el amor por la viticultura.

A TU SALUD, COLCHAGUA QUERIDO

Conocido por sus bodegas de renombre y emblemáticos eventos, es un referente ineludible para quienes buscan una experiencia auténtica en el mundo del vino. Semanas atrás, entre el 7 y el 9 de marzo y en contexto del calendario de vendimias 2025, los alrededores de la Plaza de Armas de Santa Cruz fue escenario de la XXV versión de la Vendimia

de Colchagua. Una fiesta para brindar por un nuevo y próspero período de cosechas, que se remonta a siglos de tradición en la zona.

Fue también un momento de encuentro y reafirmación de la identidad regional. Familias, agricultores, emprendedores y viñateros se unieron para compartir costumbres, recetas y saberes. A tal punto, que el público tuvo la posibilidad de participar de la cosecha misma, degustar diferentes variedades de vino, aprender sobre el proceso de vinificación y disfrutar de maridajes con gastronomía local sobre la mesa.

En este escenario, tal como adelantamos, la plaza principal de Santa Cruz se transformó en el epicentro, contabilizando alrededor de 150 expositores y más de 300 etiquetas de vino. Viña Montes, Lapostolle, Santa Cruz, Koyle, Neyen de Apalta, Polkura, Ranquihue, Caliterra y más. En aquel punto de la ciudad, o más específicamente en frente de este, el paradisíaco Hotel Santa Cruz Plaza que abrió sus puertas para la



LOS ALREDEDORES DE LA PLAZA DE ARMAS DE SANTA CRUZ FUE ESCENARIO DE LA XXV VERSIÓN DE LA VENDIMIA DE COLCHAGUA. UNA FIESTA PARA BRINDAR POR UN NUEVO Y PRÓSPERO PERÍODO DE COSECHAS, QUE SE REMONTA A SIGLOS DE TRADICIÓN EN LA ZONA ■



llegada de una nueva experiencia llamada: Bus del Vino (impulsado por el Grupo Almacruz).

Según su Gerente de Ventas, Christian Gamerre, la festividad —que se ha ganado un lugar destacado en la industria del vino y el turismo— “se convierte en una experiencia inolvidable, especialmente a través de iniciativas como el Bus del Vino, que facilita el traslado desde Santiago y permite disfrutar sin preocupaciones”.

TÓMESE ESA COPA, ESA COPA DE VINO

Dentro de uno de los salones del hotel, la recepción abre los fuegos con vino y empanada de pino en mano. De fondo, una guitarra y una voz entonan, “*Si vas para Chile (...) campesinos y gentes del*

pueblo te saldrán al encuentro, viajero. Y verás cómo quieren en Chile, al amigo cuando es forastero”.

Recorriendo los interiores del hotel, encarando hacia la salida a la plaza, el mismo Christian nos nutre de detalles sobre el proyecto: “*Dos años atrás, nos propusimos conmemorar lo que fue el tren del vino*”, apunta, recordando el valor patrimonial que tenía el servicio turístico que operaba entre San Fernando y Santa Cruz.

“*Por otra parte, nos movilizamos dando respuesta al público que se traslada desde Santiago a Colchagua. Santa Cruz es nuestro Mendoza y debemos sacarle más provecho. Partamos por que la gente pueda venir a la vendimia por el día*”, concluyeron.

“*A modo de prueba, el primer año tuvimos 25 pasajeros. Hoy quintuplicamos la cantidad de pasajeros, incluso más*”, indica feliz a un costado del restaurante del hotel, donde un cordero al palo acapara la mirada de todo el público presente. “*Confiamos mucho en el producto. Te trae al campo, a la raíz, a la tradición*”, añade.

En adelante para Chef&Hotel, declara la intención de implementar el viaje durante algunos fines de semana del año, entregando una experiencia que enaltezca su propuesta como viña que fue concebida para el turismo. El museo del vino, del automóvil, su teleférico, entre otros detalles, serían incorporados a la propuesta.



VIÑA MONTES, LAPOSTOLLE, SANTA CRUZ, KOYLE, NEYEN DE APALTA, POLKURA, RANQUILHUE, CALITERRA Y MÁS. EN AQUEL PUNTO DE LA CIUDAD, O MÁS ESPECÍFICAMENTE EN FRENTE DE ESTE, EL PARADISIACO HOTEL SANTA CRUZ PLAZA QUE ABRIÓ SUS PUERTAS PARA LA LLEGADA DE UNA NUEVA EXPERIENCIA LLAMADA: BUS DEL VINO (IMPULSADO POR EL GRUPO ALMACRUZ) ■

SYRAH, PETIT VERDOT, TRIBUTOS Y VIÑAS CAMPESINAS

Ya en medio del centro de atención de la vendimia, motivados por la nómina estelar de viñas alrededor con sus respectivos stands, conversamos con algunos protagonistas para cosechar detalles propios de cada una y su apreciación sobre esta nueva versión de la Vendimia de Colchagua.

Polkura

Polkura es el nombre de un pequeño cerro ubicado al interior del viñedo. Viñedo del secano costero, Marchigüe. Dicho nombre además significa “piedra amarilla” en mapudungún, inspirado en la gran cantidad de granito amarillo distribuido por los suelos arcillosos del sector, que

aportan mineralidad, cuerpo, entre otras variables propias de su entorno.

Un vino fino, complejo y armonioso, que en esta feria buscó seguir posicionando la marca, creyendo fielmente en sus etiquetas, en que el producto hable por sí solo.

“Es una viña que se especializa en el Syrah. Tenemos toda una línea dedicada a esta cepa, aunque igual nos movemos entre otras”, afirman observando de reojo la botella de Random; un ensamblaje con el que han ganado muchos adeptos, constituido por diferentes cepas dependiendo de la cosecha y disponibilidad de estas. “Nunca una vendimia será igual a la anterior”, agregan.

Por último, invitando al público a probar Maniac, multipremiada etiqueta y última en incorporarse, hacen

énfasis en la felicidad de participar de este XXV aniversario de la Vendimia de Colchagua, en poder estrechar la distancia territorial con Marchigüe, en aplaudir el enfoque que se le dio este año hacia pequeños productores y, como Empresa B, poner sobre la mesa temas súper importantes en el rubro como la huella hídrica.

Caliterra

Caliterra, por “cali” de calidad” y terra de “tierra”, dispone vinos que nacen del respeto por su entorno. Es una viña sustentable con casi 30 años de existencia. “Nos caracterizamos por una serie de prácticas verdes como control de plagas con animales, compost, uso de energía solar, entre otras”, anuncian.



Dentro de su portafolio estelar presente en esta vendimia, **Caliterra Tributo 2022 (Mezcla Tinta), Caliterra Pétreo Malbec 2021 y Caliterra Pétreo Carménère 2022** –todos premiados en Descorchados– se lucieron sobre el mesón, rindiendo tributo –justamente– a la tierra, al suelo y al sol, respetando los ritmos de la naturaleza.

“Para mí como Santa Cruzana es bien especial esta participación en la vendimia, en su aniversario 25. Crecí con ella. El vino nos da vida, da trabajo a mucha gente de la zona”, relata una de sus expositoras, sirviéndonos una copa de Carménère que resalta por un bello color púrpura, complejidad y elegancia en nariz, notas suaves y frutales que rememoran mora, arándanos. También laurel, estragón y violeta. Un vino jugoso, vivo, más vivo que nunca.

Ranquihue

Después de tentarnos con un par de anticuchos y un sabroso ceviche, nos cruzamos con una de sus joyitas que vale la pena escuchar y entender de su contexto. Junto a **Diego Nicolás de la viña Ranquihue** –Pumanque, Colchagua Costa– compartimos una copa de Petit Verdot, 100% Petit Verdot.

“Si bien somos una viña joven, fuimos

pioneros en esta incursión”, reconoce, sobre este ejemplar de un rojo cereza, que ofrece una experiencia intensa, persistente, capturando la esencia misma de la uva y su terroir. Este en especial, especias, moras, té negro en nariz. Frutal, jugoso, leve amargor en boca.

La curiosidad siempre ha rodeado su proyecto. Por lo mismo, en exclusiva, adelanta un próximo lanzamiento en base a la cepa **Portugais Bleu**. “Notas a frutos negros, pero secos. Maqui, calafate deshidratado, súper novedoso. Veremos en qué decanta con su proceso de guarda, con la interacción con la madera”, comenta entusiasmado, invitando a probar también su línea de espumantes y a consultar por sus tours donde interactúas directamente con el proceso productivo y el viñatero en cuestión.

Covicam – Cooperativa Vitivinícola Campesina de Colchagua

Al caer la tarde, **René Cabello**, presidente de Covicam, nos contó sobre la misión detrás de la cooperativa anteriormente mencionada y un apronte de cara a los próximos meses. “En 2021 nos reunimos junto a otros productores con el propósito de trabajar juntos en una cooperativa, ya que para los proyectos más pequeños es muy difícil buscar canales de

comercialización, de visibilización”, remarca.

“Esta es nuestra tercera participación. Hoy nos acompañan Rc viñedos, La Manda de Don Clemente, Vinos Picaflor, Viña Jorge Letelier, entre otras. Vinos premiados en Catad’Or con medallas de oro. Vinos que han sido testeados por profesionales, confirmando su calidad y conexión con el territorio colchaguino”, señala.

Fijando la mirada en sus compañeros y compañeras, enumera diversas banderas de lucha: “Que el campo no muera, que la agricultura familiar perdure. Que entre todos podamos realzar nuestros vinos, Que la gente siga dándose cuenta que tenemos vinos de muy buena calidad y, por consecuencia, lleguen más y más a nuestro producto”.

Dando continuidad al calendario de vendimias, haciendo aún más eco del relato de estos pequeños viñateros, visualiza futuras participaciones que irán comunicando a través de sus redes sociales: **@vinscampesinascolchagua**.

Vendimia de Colchagua

Plaza de Armas de Santa Cruz, Región de Libertador
 Bernardo O’Higgins
<https://tours.rutadelvino.cl/es/fiesta-de-la-vendimia-de-colchagua>