


reportaje

Bodega Quimey también recibió reconocimientos por su vino y gin

"Fushkuko" triunfa como la mejor sidra de Chile en Catad'Or 2024



Isolina Huenulao Silva, una destacada viñatera de la comuna de Carahue en La Araucanía, obtuvo la Medalla de Oro con su sidra, "Fushkuko" -agua refrescante en mapudungún. Su bebida se coronó como la mejor entre 11 etiquetas participantes en el prestigioso concurso el Catad'Or World Wine Awards y Catad'Or World Spirits Awards 2024, el que se desarrolló en el Casino Monticello en Santiago.

Este premio no solo es un homenaje a la tradición local, sino también un ejemplo de innovación que conecta las raíces ancestrales con la modernidad.

EL ORIGEN

El nuevo proyecto de Isolina comenzó en 2019, cuando decidió dar un nuevo uso a los antiguos manzanos de su terreno. Estos árboles, de más de 100 años, incluyen variedades como limona, cabeza de niño y reineta, todas cuidadosamente seleccionadas a mano para producir una bebida de alta calidad.

Esta es la segunda vez que se reconoce el trabajo de la productora mapuche, ya que en 2022 recibió su primera medalla de oro con el espumante Wuampuhue Brut Pinot Noir 2021, de su viña Wuampuhue del Valle de Cauñin.

La viñatera Isolina Huenulao Silva, de la comuna de Carahue, se llevó el oro en el certamen más importante de América Latina. Su sidra artesanal, elaborada con manzanas centenarias y respaldada por INDAP, fusiona tradición y enoturismo con identidad cultural.

Actualmente, su producción alcanza las 1.000 botellas anuales de sidra y 1.000 de espumante, además de vinagre de manzana y un próximo lanzamiento: un vino especial para ceremonias.

MÁS QUE UNA BEBIDA: UNA EXPERIENCIA

"Fushkuko" no se encuentra en supermercados, pues Isolina prioriza la conexión directa con sus clientes a través de visitas a la viña. Su propuesta de enoturismo incluye paseos por el huerto, recorridos por la bodega y degustaciones de sus productos, permitiendo a los visitantes conocer la historia detrás de cada

botella. Además, el emprendimiento ofrece cabañas y alimentación basada en la producción local, fortaleciendo el vínculo entre el turismo y la cultura ancestral.

Isolina reconoce el papel fundamental de INDAP en el crecimiento de su emprendimiento. A través de capacitaciones, sistemas de riego con paneles solares y proyectos de plantación, ha logrado diversificar su oferta y mejorar la infraestructura de su bodega. Este apoyo también se extiende al área ganadera, asegurando la sustentabilidad de su trabajo.

Los interesados en conocer Viña Wuampuhue y disfrutar de la


reportaje
CONCURSO INTERNACIONAL

El Catad'Or World Wine Awards es el concurso de vinos y espirituosos más antiguo y prestigioso de América Latina. Se realiza en Chile desde 1995.

experiencia "Füshküko" pueden hacer reservas a través de las redes sociales: Facebook: Viña Carahue e Instagram: @Viña-Wuampuhue

RESPALDO

Pablo González Jara, director regional de INDAP Araucanía, destacó que en esta versión dos usuarios de La Araucanía, apoyados por la institución, recibieron Medalla de Oro. A la sidra de Isolina Huenulao se suma el vino Hualle Guacho Gewürztraminer elaborado por la Bodega Quimey de Teodoro Schmidt.

"Nos llena de orgullo compartir que, en la versión 29 del concurso internacional, dos productores de La Araucanía han obtenido destacados reconocimientos. Este concurso, que se realiza en Santiago y es uno de los más relevantes de América Latina, premia la excelencia en la producción de vinos y licores", dijo González.

El director regional enfatizó en los grandes pasos que ha dado la Viña Wuampuhue.

"Este no es su primer logro; Isolina Huenulao ya había obtenido medallas de oro anteriormente por sus vinos espumantes. Además, su producción está fuertemente vinculada al turismo rural y a su identidad cultural, lo que agrega un valor especial a su trabajo", dijo Pablo González, quien señaló que INDAP ha apoyado a la productora a través de asesorías especializadas, recursos para infraestructura y sistemas de riego, y la entrega de equipos para vinificación.

"Ella es parte del Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI) y ha sido un ejemplo de cómo el acompañamiento técnico y financiero puede consolidar un emprendimiento exitoso en la agricultura familiar".

También destacó que los huertos de manzanos antiguos de la región son un recurso invaluable.

"Estas variedades, que llegaron al sur de Chile hace más de 100 años, se han adaptado a nuestras condiciones y suelen ser orgánicas, ya que no han tenido



manejo químico. Entre las variedades más destacadas están la reineta, la limona y la candelaria, ideales para jugos y licores debido a su alta calidad y contenido de azúcares. Este enfoque en producciones ancestrales y orgánicas conecta a los agricultores con su identidad cultural y agrega valor a sus productos", aseveró.

QUIMEY

Quimey fue creada por el ingeniero civil industrial Claudio Castro y su primo, el Enólogo Leonardo García. Esta bodega

ubicada en Teodoro Schmidt, también ha logrado un reconocimiento importante. Por segundo año consecutivo, ganó Medalla de Oro en la categoría de vinos con "Hualle Guacho Gewürztraminer", distinguido como el mejor de su clase. También recibió Medalla de Plata por su espirituoso "Gin Desatados".

"Su vino elaborado con la cepa alemana Gewürztraminer, que se adapta perfectamente al clima frío de nuestra región, ganó medalla de oro. Además, este año obtuvieron una medalla

de plata por su gin espirituoso "Gin Desatados", el primero de la región en ser premiado en este concurso", explicó Pablo González.

Este emprendimiento que incluye a un matrimonio y sus hijos -precisó González- ha recibido apoyo técnico, financiamiento e incentivos de INDAP. Además, han participado en eventos como la Ruta de los Vinos Campesinos y otras exposiciones regionales e internacionales, lo que ha contribuido a su reconocimiento. La bodega no solo produce vinos, sino también otros li-

cores, diversificando su oferta y fortaleciendo su posición en el mercado.

Agregó que: "aunque el cambio climático presenta desafíos, también abre oportunidades a través de la adaptación. En regiones como Malleco y Cautín, variedades como el Pinot Noir y el Chardonnay, así como cepas más resistentes al frío y al estrés hídrico, están destacándose", concluyó González.

Más datos de los productos y el trabajo de Bodega Quimey los puede encontrar en: <https://bodegaquimey.cl>