

Vino

Regiones vinícolas

[Valle de Elqui & Limarí](#)

[Valle de Aconcagua](#)

[Valle de Casablanca](#)

[Valle de San Antonio](#)

[Valle del Maipo](#)

[Valle Cachapoal](#)

[Valle Colchagua](#)

[Valle de Curicó](#)

[Valle del Maule](#)

[Valle de Itata](#)

[Valle del Bío Bío](#)



Valle de Elqui & Limarí

El Valle de Elqui, ubicado a 500 kilómetros de Santiago, conforma la frontera norte de las regiones vinícolas de Chile. Aquí las condiciones climáticas para el cultivo de uvas son excelentes: Un valle bien ventilado y seco, ya que las precipitaciones anuales llegan solo a los 130 mm. Además cuenta con un sistema de riego integrado (grandes estanques de agua conectados entre si por canales) y suelos pesados, ricos en nutrientes y capaces de almacenar agua. Todo esto permite la cosecha de uvas maduras y dulces, a partir de las cuales se produce el pisco, trago nacional chileno. Las cepas que más se cultivan en esta zona son cabernet sauvignon, merlot, carménère y chardonnay, además de algunas hectáreas dedicadas al syrah.

Las viñas Falernia y Cavas del Valle están abiertas al público. En ésta última, una de las más pequeñas del país, se producen con dedicación vinos orgánicos de manera artesanal.

El Valle de Elqui es uno de los paisajes naturales más bellos de Chile. En esta región, este fértil valle secciona la precordillera, cadena montañosa semiárida con una apariencia muy cercana a un desierto. Aquí el cielo azul está garantizado todo el año, debido a la extrema escasez de precipitaciones. Es por ello que varias sociedades astronómicas internacionales mantienen observatorios, por ejemplo en el cerro Tololo, en La Silla o en el cerro Pachón, en este último se encuentra el gran telescopio Gemini de 4,1 metros, que es considerado uno de los observatorios más importantes del hemisferio sur. Otro atractivo de la zona es la ciudad de Vicuña, ubicada a 50 kilómetros de la ciudad de La Serena, valle adentro, lugar donde nació la poetisa lírica y premio Nóbel de literatura, Gabriela Mistral. Aquí se puede visitar el museo dedicado a ella y la escuela en que ella impartió clases.

En los años 90 se descubrió que el cercano Valle del Limarí era apropiado para el cultivo de cepas nobles. Condiciones climáticas y suelos similares al de Elqui permitieron aquí el origen de casi 1.700 hectáreas de viñedos, de las cuales aproximadamente la mitad están cubiertas con cabernet sauvignon. Al igual que en el

Valle de Elqui, se encontraron aquí muchos restos arqueológicos. Por ejemplo, en el área conservada como monumento nacional de Pichasca se pueden contemplar restos fósiles de selva. Además se encuentra el Parque Nacional Fray Jorge, conocido por su belleza. Su nombre se lo debe al franciscano español que descubrió y describió, ya en el siglo XVII, esta zona, que se caracteriza por tener un microclima húmedo debido a la niebla costera, y que dio origen a una selva húmeda, poblada por especies originarias de tiempos prehistóricos, en medio de una zona semidesértica.

El turismo del vino se encuentra aún en los comienzos en el Valle del Limarí, sólo las Viñas Casa Tamaya y Agua Tierra ya abrieron sus puertas a los visitantes interesados.



Valle de Aconcagua

A unos 100 kilómetros al norte de Santiago pasa el río Aconcagua, a través del valle central de cordillera a mar. El río Aconcagua nace en la montaña del mismo nombre, la que con casi 7.000 metros de altura es la cima más alta de Los Andes, para luego desembocar en Valparaíso, en el Océano Pacífico. El Valle de Aconcagua ofrece condiciones climáticas ideales para el cultivo de cepas, con días calurosos y noches frescas-húmedas. Los suelos son arenosos y pedregosos, con sedimentos fluviales ricos en minerales y material orgánico. Con respecto a la producción de vino, ésta comenzó en el año 1870, y si bien es cierto que se cultivan diversas cepas como cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc, es el syrah de Viña Errázuriz el que alcanzó fama. A pesar de que la superficie cultivada apenas sobrepasa el 10%, el syrah es considerado el vino emblemático del Valle de Aconcagua.

Turistas interesados en el vino encontrarán aquí una rica variedad de bodegas y viñedos menores. Por un lado, se puede visitar la Viña Errázuriz dotada de modernas instalaciones de alta tecnología y por otro lado se pueden observar las viejas máquinas artesanales con las que la Viña Sánchez de Loria todavía produce licores de vino. En el último tiempo se emprendió un nuevo proyecto turístico, que ofrece a los amantes del vino la posibilidad de viajar desde el Valle de Aconcagua a la región vinícola argentina de Mendoza, a través del paso fronterizo internacional.

El Valle de Aconcagua ofrece, además, otras actividades turísticas muy diversas: amantes del esquí encuentran un paraíso en el centro de deportes de invierno Portillo, ubicado en la cordillera de los Andes; montañistas pueden aventurarse a subir el cerro Aconcagua de 6.962 metros de altura y los amantes del kayak pueden entrar en acción en la laguna del Inca. Por último, los visitantes pueden observar petroglifos precolombinos, albergados en los viñedos de la Viña San Esteban.



Valle de Casablanca

Entre los Andes y la cordillera de la Costa se extiende el fresco Valle de Casablanca, a unos 60 kilómetros (Nota del traductor: creo que son 80 KM) de Santiago a un costado de la ruta 68 que une la capital con Valparaíso. La cercanía del mar influye en el clima, lo que se traduce en humedad permanente debido a la niebla matinal. Los suelos son por naturaleza muy arcillosos y ricos en minerales descompuestos, provenientes del derretimiento de la nieve de los Andes. Las condiciones son ideales en esta zona especialmente para las uvas blancas que maduran lentamente, es por ello que casi tres cuartas partes de los cultivos fueron destinados a la cepa chardonnay. Otras cepas características del Valle de Casablanca son el sauvignon blanc, el pinot noir y el Merlot. La cepa del riesling, que en Chile se encuentra raramente, también crece aquí. En total, la superficie plantada alcanza las 4.000 hectáreas. Esta región comenzó a ser explotada recién a comienzos de los años ochenta, cuando el enólogo Pablo Morandé comparó los suelos arcillosos y el clima húmedo costero, con las condiciones que conoció en California. Hoy en día existen en el Valle de Casablanca, junto a la producción de vinos de exportación de alta calidad, los primeros proyectos chilenos para la producción de vinos orgánicos.

El turismo del vino en el Valle de Casablanca se ha desarrollado rápidamente, debido a que la Ruta 68 es transitada por casi todos los turistas, que visitan Chile. Viñas como Morandé, Santa Rita, Veramonte, Concha y Toro, Santa Emilianita o Santa Carolina abren sus puertas para los visitantes y ofrecen degustaciones de vino, paseos en coches de caballos tradicionales y almuerzos en restaurantes de primera clase. Dentro de esta oferta, el restaurante de vinos "House of Morandé", es una visita obligatoria para todos los gourmets y aquellas personas aficionadas a la comida exquisita. Aquí un chef de cinco estrellas prepara inolvidables creaciones con carne de jaibas, jabalí o ajos traídos desde Chiloé. Otra visita interesante es la bodega de la Viña Indómita, ubicada en una cima de la cordillera de la Costa, que por su construcción y aspecto recuerdan a un castillo del vino, y que sus terrazas ofrecen una magnífica vista a los viñedos del

valle. Además el viento fresco del Pacífico y el gran tamaño de las letras que forman el logotipo "Viña Indómita", dan la impresión a los visitantes de estar en Hollywood.

Pero también pequeñas románticas bodegas marcan la pauta. Es así como en la Viña Puro Caballo se cultivan las tradiciones chilenas, y ofrece un espectáculo en el que se puede admirar la destreza de los huasos chilenos y sus caballos de silla. El restaurante de la Viña Casas del Bosque ubicado en la antigua Hacienda Santa Rosa en Casablanca invita a los paladares mimados a disfrutar menús pequeños, pero excepcionalmente finos. La última atracción del turismo del vino en Chile la constituye la "Ruta Aérea del Vino": Los visitantes sobrevuelan en avionetas los viñedos de los Valles de Casablanca y del Maipo y hacen paradas en conocidas viñas para almorzar y realizar recorridos guiados.



Valle de San Antonio

A una hora en automóvil, tanto de Santiago como de la ciudad-puerto de San Antonio, se encuentra, en las cercanías del Pacífico, una de las regiones vinícolas más nuevas de Chile: El Valle de San Antonio. Recién desde hace diez años se elaboran aquí vinos de alta calidad, sin embargo con creciente éxito. Entre ellos cuentan elegantes sauvignon blancs, chardonnays y los pinot noirs, que por lo general son difícil de encontrar. En cuanto a las condiciones para el cultivo, los suelos son muy variados, arcillosos y secos, y el clima está fuertemente influenciado por el mar. Los primeros viñedos que se instalaron en San Antonio son Matetic, Garcés Silva y Casa Marín. Todos ellos contribuyen con su tendencia a la innovación y su audacia a lograr una producción muy especial y característica de esta región. Así nacieron aquí por ejemplo los primeros syrah e labrados en un clima frío húmedo y el pinot gris de Chile. También se encuentran en San Antonio audaces combinaciones como el merlot-malbec de Matetic. Desde el 2002 esta región posee el sello de calidad D. O. (Denominación de origen).

Desde el punto de vista turístico, esta zona aún no ha sido lo suficientemente explotada. De todas maneras y a pesar de la ausencia de una ruta del vino, ya existen algunas ofertas interesantes para los amantes de lo especial: La Viña Matetic, por ejemplo, ofrece un recorrido para visitantes y cuenta en la viña con un restaurante y un hotel.



Valle del Maipo

En el Valle del Maipo, en las cercanías de la capital Santiago, tiene sus inicios la historia de la producción del vino chileno. Hasta hoy día es esta región vinícola la más conocida de Chile. De aquí provienen los vinos de exportación más exitosos y aquí se encuentran los pilares de la historia de la producción del vino: A partir de 1555, año en que la primera producción del país fue certificada en forma oficial con documento, pasando por la introducción de cepas francesas en 1851, hasta el año 1994, cuando se descubrió que aquí existían ejemplares de la cepa carménère, que se creía extinguida.

El clima en el Valle del Maipo es estable, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves, que por regla general, no sobrepasan los 450 mm de precipitaciones anuales. Los días son calurosos, las noches frescas, y con esto los cambios de temperatura considerables. Sólo en las zonas altas del valle caen a veces heladas. Por las razones antes nombradas maduran aquí de la mejor forma uvas para vino tinto, conocidas por su necesidad de sol. De ahí que de las 10.000 hectáreas cultivadas aproximadamente, 8.000 sean para el cultivo de cepas para vino tinto (Cabernet sauvignon, merlot, carménère, syrah, cabernet franc y malbec). En las 2.000 hectáreas restantes crecen las clásicas cepas de vino blanco chardonnay, sauvignon blanc y semillón. Los suelos aquí son ricos en minerales, planos, arenosos-arcillosos, y de buena permeabilidad. Respecto a las instalaciones de riego, se irriga fundamentalmente a través de canales que transportan las aguas provenientes del derretimiento de la nieve. El riego por goteo, por el contrario, está muy poco difundido.

El Valle del Maipo está bien protegido, ya que se encuentra entre el cordón montañoso de los Andes y la cordillera de la Costa. El valle es atravesado por dos ríos caudalosos: el Maipo y el Mapocho. La región vinícola está dividida en tres zonas de cultivo, de acuerdo al clima, la calidad del suelo y la altura: Maipo Alto, Maipo Medio y Maipo Costa. De ellas la más soleada es Maipo Medio, que está ubicada aproximadamente a 550 metros sobre el nivel del mar, y es el lugar donde maduran los vinos tintos más frutosos y sedosos. En el Maipo Alto, ubicado más arriba y con un clima más frío, se producen vinos más estructurados y con niveles altos de taninos. Finalmente, en Maipo Costa, en las cercanías de la cordillera de la Costa con sus vientos frescos, se producen vinos de una acidez interesante.

El Valle del Maipo alberga las grandes viñas tradicionales de Chile, las que tienen aquí sus sedes principales, aún cuando se están expandiendo cada vez más a otras regiones. Entre ellas cuentan Concha y Toro (la viña más grande de Chile), Santa Rita, Cousiño Macul, Tarapacá, Carmen, Barón de Rothschild. Además están las viñas Antiyal y Pargua que producen vinos orgánicos de buena calidad. Finalmente, la cercanía a Santiago, con sus vinerías, boutiques de ventas especializadas y buenos restaurantes representan una ventaja adicional para esta región.



Valle Cachapoal

En el Valle de Rapel, ubicado a unos 100 kilómetros al sur de Santiago, se encuentran dos de las regiones vinícolas de Chile más prestigiosas y conocidas internacionalmente. Se trata del Valle Cachapoal, con su río del mismo nombre, al sur de Rancagua, así como del Valle Colchagua, el cual es irrigado por el río Tinguiririca. Aquí entre suaves colinas de la cordillera de la Costa y su precordillera está la vieja ciudad colonial de Santa Cruz. En cuanto al clima, la zona se caracteriza por poseer el típico clima mediterráneo del valle central chileno: veranos calurosos e inviernos templados, además de grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche. La existencia de marcados microclimas dependientes de la cercanía al mar o a las montañas, ofrecen variadas condiciones para el cultivo de diferentes cepas. Respecto a los suelos, éstos son por naturaleza ricos en mineral es, están depositados en capas arenosas, y con influencia de cal y piedras en algunos lugares. Debido a estas condiciones casi todas las cepas crecen aquí magníficamente, ya sea chardonnay, sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon, syrah, carménère o malbec. Dentro de estas cepas son el merlot y el carménère las que alcanzaron una fama especial, a pesar de ser las menos productivas y cultivadas de la región.

El Valle de Cachapoal y dentro de éste en especial las áreas más altas cercanas a la cordillera, llamadas Alto Cachapoal fueron el destino preferido de inversores franceses y amantes del vino en los últimos años. Es así como conocidas familias vinícolas de Burdeos, Alsacia y la Loira, se asociaron con antiguos viticultores chilenos o fundaron aquí bodegas, para producir vinos tintos de alta calidad y de características francesas. La ruta del vino en Alto Cachapoal está bien desarrollada y a sus costados se erigen conocidas viñas, tales como Altaïr, Morandé, Anakena, Misiones de Rengo o Chateau Los Boldos. En relación a las características de los vinos aquí producidos, los famosos tintos de merlot y carménère son fuertemente concentrados, frutosos y levemente dulces, con notas a chocolate y mermelada.

La relativa proximidad a Santiago hace interesante esta región vinícola para todos los visitantes, que no dispongan de mucho tiempo y que de todas maneras quieran ver algo más que las viñas cercanas a la capital. Además en las cercanías hay otras atracciones como un centro de deportes de invierno y reservas naturales. Otro atractivo representan Las Termas de Cauquenes que con sus baños termales invitan a relajarse. Finalmente, se puede visitar, también desde la ruta del vino, la antigua ciudad minera de Sewell.



Valle Colchagua

El valle fluvial del Tinguiririca posee las mismas condiciones climáticas que el vecino Valle Cachapoal: Temperaturas mediterráneas, viñedos bien protegidos y bien soleados, suelos arcillosos y ricos en minerales. Estas dos zonas conforman el Valle de Rapel, de donde provienen vinos de primer nivel. Vinos como Montes Alpha, Folly y Clos Apalta son considerados íconos de la industria vinícola chilena. Esta región vinícola se hizo conocida internacionalmente gracias a la elaboración de vinos de alta calidad; el patrimonio cultural chileno; las costumbres típicas; así como la excelente oferta en el sector del turismo del vino. Estas cualidades llevaron a la revista especializada estadounidense *Wine Enthusiast* a elegir al Valle de Colchagua como la "Región vinícola del año".

En el Valle de Colchagua se creó en 1996 la primera ruta del vino chilena. Conocidas viñas como Lapostolle, Casa Silva, Montes, Laura Hartwig, Estampa y Montgras



Cachapoal



Cachapoal



Cachapoal



Cachapoal

abrieron sus puertas al público. La Ruta I-50 que va desde la Ruta Norte-Sur hacia el Pacífico, lleva el sobrenombre oficial de "Carretera del Vino".

Un punto de referencia es la pequeña ciudad colonial de Santa Cruz, desde donde se pueden visitar todas las viñas importantes. Pero otros atractivos destinos hacen esta región interesante. Por ejemplo, se puede visitar la Hacienda Huique, una antigua residencia de verano de presidentes chilenos, que fue restaurada en el estilo del siglo XVIII. También una experiencia interesante es un paseo en el "Tren del Vino" que, tirado por una locomotora a vapor, viaja por campos vitícolas y durante el recorrido se sirven los mejores vinos de la región. En la ciudad misma se encuentra el Hotel Santa Cruz Plaza, considerado una de las casas más lindas de Chile, que combina en forma elegante un servicio moderno con elementos tradicionales. Al lado del hotel se ubica el Museo de Colchagua, que es una visita obligada para todos los viajeros, ya que alberga la colección privada más grande del país, con una completa muestra que tiene como tema la historia de Chile y sus costumbres.

Finalmente, la "Viña Santa Cruz" donde se produce el emblemático vino "Chamán", trabaja actualmente con ahínco en el desarrollo de una oferta especial del turismo del vino. El proyecto incluye un teleférico que transporta a los visitantes desde la bodega a la cima de un cerro que alberga un observatorio de estrellas, que por cierto no fue construido para el uso científico, sino que para ser visitado por el público en general. También hay una colección de objetos que incluye entre otras cosas restos de meteoritos y utensilios de astronautas. A continuación se puede dar un paseo para visitar el pueblo indígena de Santa Cruz, que exhibe reconstrucciones de viviendas de pueblos originarios tales como el Mapuche, Rapa Nui y Aymará.



Valle de Curicó

Más en el sur que las otras regiones vinícolas conocidas, se extiende el Valle de Curicó, a unos 220 kilómetros de la capital Santiago. En esta zona el clima es mediterráneo moderado, con días calurosos en el verano y noches frías-húmedas. Los inviernos están bajo la influencia de la zona de alta presión del Pacífico, lo que se traduce en precipitaciones de aproximadamente 720 mm anuales, siendo claramente más lluviosa que el Valle de Rapel. Sobre los suelos se puede decir que son planos, erosionados, ricos en minerales y con una buena permeabilidad. En las zonas más altas predominan la arena y las piedras. Respecto al riego, numerosos canales de regadío cruzan la zona, alimentados por los ríos Teno y Lontué. En esta zona se encuentra la superficie de cultivo de cepas de vino blanco más grande del país.

Respecto a las cifras de cultivo, el Valle de Curicó alberga actualmente alrededor de 18.000 hectáreas de viñedos. En orden decreciente se cultivan aquí cabernet sauvignon, sauvignon blanc, merlot y chardonnay. Los comienzos de la producción vinícola se remontan a los tiempos de la familia Correa Albano, que ya en el año 1851 introdujo cepas nobles provenientes de Francia. Además en esta región, en las cercanías de la pequeña ciudad Molina, se encuentra la tercera bodega más grande del país, la "Viña San Pedro". El Valle de Curicó fue también escenario de una de las modernizaciones tecnológicas más grandes de la industria vinícola chilena: a comienzos de los años ochenta, el enólogo español Miguel Torres almacenó, por primera vez, vino en estanques de acero inoxidable, dando el puntapié de partida a una modernización radical del sector vinícola del país.

Además, la "Viña Miguel Torres" fue también la primera en abrir la tradicional fiesta del vino, la Vendimia, a visitantes y amantes del vino. Adicionalmente, una escapada al Gourmet-Restaurante de Miguel Torres, ubicado en el camino longitudinal, es una visita obligada para todos los amantes de la buena mesa.

En resumen, el Valle de Curicó tiene una variada oferta turística en torno al vino, desde fiestas tradicionales chilenas y degustaciones de vino, pasando por visitas de bodegas o boutiques, hasta una fina gastronomía y comidas típicas del país. Su cercanía a hermosas áreas recreativas, como las Cascadas Siete Tazas, la laguna Torca y el lago Vichuquén, hacen de esta región vinícola un interesante destino turístico.

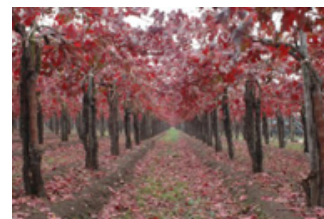


Valle del Maule

La región vinícola del Valle del Maule queda a unos 260 kilómetros de Santiago y es la única, junto al Valle del Maipo, que reclama el título de "Cuna del vino chileno". En efecto, la producción de vino en este frío valle fluvial, ubicado entre los Andes y la cordillera de la Costa, se remonta a los tiempos de los conquistadores españoles, que en el siglo XVI ya cultivaban la uva del país. Incluso hoy, de las aproximadamente 31.000 hectáreas que se cultivan en la región, que por lo demás es la superficie cultivada conjunta más grande de Chile, se destinan 8.500 hectáreas a la uva roja del país. Las condiciones reinantes en el valle se caracterizan por un clima mediterráneo fresco, con inviernos lluviosos, y suelos ácidos y arcillosos, que, por un lado, reducen la productividad, pero por otro aumentan la calidad de las uvas. En el Valle del Maule se cultivan todas las grandes cepas de vinos tintos y blancos, eso si los vinos tintos son esencialmente de gran valor (Cabernet sauvignon, carménère, merlot y malbec). La cercanía a los ríos también influye en el vino, siendo más frutosos aquellos que nacen de cepas cultivadas en las cercanías de las aguas, que aquellos vinos de uvas provenientes de las laderas.

En el Valle del Maule se diferencian tres zonas de cultivo que son el Valle de Río Claro, el Valle de Loncomilla y el Valle de Tutuvén. Éste último presenta una faceta menos conocida de la producción de vino chilena: Aquí predomina todavía el tradicional cultivo seco de vides, esto significa que la única agua que reciben las vides es la de la lluvia. En esta zona las cepas simples, como la uva del país y moscatel, no se cultivan en espaldera, sino que son cultivadas en vaso o en forma de copa.

Respecto al turismo en el Valle del Maule, éste se encuentra en auge. Alrededor de 16 viñedos, entre ellos Balduzzi, Casa Donoso, Calina, Domaine Oriental y Carpe Diem, ofrecen una completa atención al visitante, con hoteles propios, fina gastronomía, cabalgatas y recientemente incluso una "Vino-Terapia". Respecto a los productos de la zona, el carménère es considerado el vino típico de la región, tanto así que existe un evento propio dedicado a él: "La Noche del Carménère", que se celebra el segundo sábado del mes de noviembre (en medio de la primavera chilena). Otra gran fiesta es la que se realiza en la "Villa Cultural HUILQUELEMU" y es organizada por todos los viñedos importantes de la región. En esa ocasión se entregan los premios al mejor carménère del año.



Maule



Maule



Maule

Valle de Itata

A unos 400 kilómetros de Santiago y 50 kilómetros al este de Concepción se ubica el Valle de Itata, una de las zonas vinícolas tradicionales de Chile, en la que recién en los últimos años se comenzaron a producir, junto con la producción masiva de vinos de mesa simples, también vinos de alta calidad. La superficie cultivada en la región corresponde a unas 10.000 hectáreas destinadas a cepas rústicas, como la del país y moscatel. En los últimos cinco años se agregaron unas 1.000 hectáreas de chardonnay y cabernet sauvignon. El Valle de Itata es atravesado por los ríos Itata y Ñuble y su clima se caracteriza por días bastante frescos y con mucho viento durante el verano, así como lluvioso en invierno. Sus suelos son arenosos y ricos en minerales, lo que permite una alta productividad. Extensas superficies de bosques se alternan con los viñedos ubicados en las abrigadas pendientes entre los Andes y la cordillera de la Costa.

La tradición del vino está siendo fomentada desde el año 2003 a través de un programa de gobierno, con el objetivo de reactivarla. La tradición se remonta a los tiempos de la conquista española, cuando se producían vinos para el consumo de todo el reino, incluso por momentos fueron considerados los mejores del territorio. Con la introducción de las cepas nobles europeas y el intenso cultivo en zonas más cálidas, el Valle de Itata cayó en el olvido. Hoy en día viñas innovadoras y orientadas a una producción de calidad intentan reavivar la región. Entre estas viñas están Casas de Giner, Viñedos del Larqui, Tierra y Fuego y Tierras de Arrau.

La vendimia en el Valle de Itata se lleva a cabo en dos etapas: Desde finales de febrero hasta mediados de marzo, cuando en Chile el verano llega a su fin, se cortan las blancas, mientras que desde mediados de marzo hasta finales de abril, a comienzos del otoño, es el turno de las rojas. La fiesta tradicional de la vendimia se celebra cada año, durante la primera semana de abril.



Valle del Bio Bio

La frontera más austral de las zonas vinícolas chilenas transcurre a lo largo del río Bío Bío, a unos 500 kilómetros de Santiago. También en este valle, como en el vecino Valle de Itata, se cultivan desde hace cientos de años las cepas rústicas uva del país y moscatel para la producción de vinos de mesa. Es así como hasta hoy, la producción masiva de vinos simples representa la base de las actividades vitivinícolas a las orillas del Bío Bío. Sin embargo y en forma paralela a las buenas experiencias en Itata y Limarí, diferentes viñas están trabajando en la producción de vinos de alta calidad.

Respecto al clima, éste es frío y con mucho viento en las cercanías del Bío Bío, incluso en verano; sus precipitaciones alcanzan los 1.100 mm anuales. Sus suelos son por naturaleza arenosos y pedregosos, y los depósitos orgánicos fluviales lo hacen fértil y productivo. Especialmente bajo estas condiciones crecen de buena forma las cepas nobles, ya que necesitan un período de maduración largo. El resultado son vinos naturales frescos y con acidez, entre los que cuentan el sauvignon blanc, el pinot noir, el riesling y el chardonnay. Algunas de las viñas que se han puesto como meta producir vinos de alta calidad en esta floreciente región son Carpe Diem, Don Francisco y VinSur. Finalmente, la Viña Canata, una empresa familiar con una rica tradición, presume de poseer la bodega más austral del mundo.



Contacto: Casa Chueca Ltda. | Franz Schubert + Kathrein Splett | Viña Andrea s/n - Sector Alto Lircay, Talca - Chile.

E-Mail: casachueca@trekkingchile.com | Teléfono: + 56 71 197 00 96/7 | Fax: + 56 71 197 00 97

©2005, Casa Chueca Ltda. Todos los derechos reservados. Los responsables de este sitio web se empeñan en corroborar las informaciones publicadas, pero no responden por la veracidad de ellas.