

Septiembre

ANIAE INFORMA

¡Hola a todos!

El mundo vitivinícola nacional se encuentra en un momento complejo. El cambio climático ha traído consigo períodos de sequía, seguidos por devastadores incendios en la zona centro-sur, y este año, históricas lluvias. Sumado a los desafíos comerciales globales, esta situación nos obliga a replantear estrategias para superar estos difíciles obstáculos.

En este contexto desafiante, los enólogos emergen como figuras cruciales para preservar la calidad de los vinos chilenos. Como profesionales expertos en la ciencia y el arte del cuidado de la viña y la elaboración del vino, desempeñan un papel fundamental en la adaptación de los viñedos y bodegas a las condiciones cambiantes y los desafíos comerciales.

Hoy, en la celebración del Día Nacional del Vino, instituido oficialmente el 4 de septiembre de 2015, se nos brinda una valiosa oportunidad para reafirmar nuestro compromiso con la defensa y el trabajo dedicado a mantener y elevar la reputación del vino chileno en el mercado nacional e internacional. Es esencial adoptar estrategias que reflejen la excelencia y autenticidad de nuestros productos. La trazabilidad y la sostenibilidad son conceptos clave que han cobrado gran relevancia en la industria vitivinícola.

La celebración del Día Nacional del Vino en Chile no solo nos permite brindar por una tradición arraigada, sino también reflexionar sobre los desafíos presentes y futuros que enfrentamos en el mundo del vino. A través del esfuerzo conjunto de viticultores, enólogos, pequeños productores y empresarios vitivinícolas, junto con la implementación de prácticas sostenibles, Chile trabaja incansablemente para mantener su posición como productor de vinos de renombre mundial y asegurar que su legado vinícola perdure para las generaciones venideras.

Chile es tierra de hermosos paisajes y lugares extraordinarios que dan vida a variados y excelentes vinos. Por lo tanto, a pesar de las dificultades que el mundo del vino ha enfrentado en el pasado y ha superado con éxito, es un motivo de orgullo celebrar el Día Nacional del Vino. Es un homenaje a todas las personas que a diario ponen su esfuerzo, imaginación, pasión y trabajo en una actividad que nos brinda uno de los productos más emblemáticos del país: la producción vitivinícola y el vino.

¡Brindemos por el Vino Chileno y su apasionada gente! ¡Salud! 🍷🇨🇱

Carolina Arnello
Presidente Cofradía del Mérito Vitivinícola
Ex presidente ANIAE
Número de Registro 309



¡Ayer celebramos del día del vino junto a la Cofradía del Mérito Vitivinícola!

Cofradía del Mérito Vitivinícola y la Asociación Nacional de Enólogos se unieron para organizar una celebración extraordinaria en honor al Día Nacional del Vino, que tuvo lugar el 4 de septiembre. La ceremonia, que reunió a cofrades, enólogos, autoridades y periodistas especializados, se destacó por su ambiente festivo y el entusiasmo compartido por el mundo del vino.

Durante el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar el vino del año, y tanto enólogos como cofrades coincidieron por unanimidad en calificar la vendimia 2023 como una cosecha excepcional. Esta evaluación positiva es un claro reflejo de la dedicación y el esmero que se ha puesto en la producción de vinos en Chile durante este año.

La celebración no solo ofreció momentos de apreciación vinícola, sino también un ambiente de camaradería y cultura. Hubo música en vivo que creó la atmósfera perfecta para que los asistentes compartieran sus pasiones y experiencias en torno al vino. Además, se sirvió un delicioso coctel que complementó la experiencia gastronómica.



¡Todo un éxito el Seminario online sobre "Viticultura Regenerativa"!

Desde la ANIAE estamos comprometidos con brindar conocimientos actualizados y herramientas prácticas a sus asociados y al entorno vitivinícola. Es por eso que organizamos un **seminario online único**, donde invitan a aprender de expertos destacados, académicos internacionales, investigadores especializados y experimentados productores de vino.

No te pierdas la oportunidad de asistir al último evento virtual de este seminario el **próximo martes 12 de septiembre** en donde se expondrá: La importancia de los bioinsumos en la gestión sostenible de viñedos con Lorena Barra, líder del Grupo de Especialidad en Recursos Genéticos INIA. Además, Viviana Barahona del INIA y Carlos Ovalle, compartirán información valiosa sobre las coberturas vegetales en viñedos chilenos y su impacto.

Por último, se hablará sobre "Viticultura biodinámica: experiencia en Chile" por Álvaro Espinoza, enólogo fundador de Bodega Antiyal Chile. Su carrera ha sido un éxito, fue jefe de enología de Viña Carmen donde logró crear emblemáticos vinos como Carmen Gold y Grande Vidure. En 2007 la International Wine Challenge de Reino Unido lo distinguió como la «Personalidad del Año».

Además, incluiremos de forma exclusiva para los inscritos: el "Día del Campo" que se llevará a cabo el **jueves 14 de septiembre en Viña Matetic** en Casablanca, en el que Julio Bastias de Viña Matetic y Andres Aparicio de Viña Emiliana compartirán sus experiencias en viticultura regenerativa.

Seminario online ANIAE VITICULTURA REGENERATIVA: una alternativa para un futuro sustentable

1 Jueves 17 Agosto, 11:00
MIGUEL TORRES MACZASSEK Familia Torres
"Introducción a la viticultura regenerativa"
FRANCESC FONT Asociación Viticultura Regenerativa
"Claves de la agricultura y la viticultura regenerativa una mirada desde Europa"

2 Martes 29 Agosto, 11:00
ALAIN DELOIRE Montpellier SupAgro
"Discusión en torno a la fisiología de la vid en el marco del cambio climático, problemáticas para Chile"
GREGORY GAMBETTA Bordeaux Sciences Agro/INRAE
"Tolerancia de la vid a la sequía en el contexto del cambio climático"

3 Martes 5 Septiembre, 11:00
CRISTINA LAZCANO UC Davis
"El rol de una viticultura regenerativa en la salud de suelos: experiencia desde estudio en valles de California"
OLIVIA VALDÉS UC Davis Chile
"Evaluación de indicadores de salud de suelos y prácticas de manejo: experiencia desde levantamiento de Davis Chile con productores de O'Higgins"

4 Martes 12 Septiembre, 11:00
LORENA BARRA INIA
"Importancia de los bioinsumos en el manejo sostenible de viñedos"
VIVIANA BARAHONA Y CARLOS OVALLE INIA
"Coberturas vegetales para viñedos chilenos"
ÁLVARO ESPINOZA Antiyal
"Viticultura biodinámica: experiencia en Chile"

Patrocinadores:
BORDEAUX SCIENCES AGRO, ISVV INSTITUTO CHILENO DE INVESTIGACIONES VITIVINICOLAS, UC DAVIS Chile Life Sciences Innovation Center, L'INSTITUT agro Montpellier, INIA, Vinos de Chile

INSCRIPCIONES EN WWW.ENOLOGO.CL

¡Asegúrate de reservar tu lugar con anticipación!

Exitosas Catas Cruzadas de este ciclo 2023: Curicó- Colchagua 2023, Maule- Cachapoal 2023, Maipo - Casablanca y Aconcagua 2023.

El ciclo de catas cruzadas 2023 resultó todo un éxito, con un total de **8 catas realizadas en diferentes valles**, permitiendo la degustación de una amplia variedad de vinos.



"Tuve la oportunidad de participar en el ciclo de catas cruzadas desde dos aristas, como presentador en el Valle de Cachapoal de los vinos que estamos haciendo en el Valle del Maule y como degustador de los vinos del Valle del Cachapoal y del Norte de nuestro país. Y en ambas instancias, la conclusión es que, estas actividades son muy importantes para el gremio. Es relevante conocer el trabajo que están realizando los colegas en otros valles de nuestro país y como la expresión del terroir se va expresando en cada uno de los rincones de nuestras zonas vitivinícolas. En esta ocasión, quisiera referirme y felicitar el trabajo de Viña Torreón de Paredes que presentó un Sauvignon bastante fresco y muy tiólico y el vino Cornellana Vulcano hecho con uvas Cabernet franc de Viña La Rosa que tiene un estilo único y particular ya que sus uvas se producen en suelos de origen volcánico y la forma de vinificación lo hacen un producto bastante singular.", **Luis Parra, zonal del Maule, Número de Registro 1108.**



"Me inscribí a la cata cruzada donde los Enólogos de Casablanca y Aconcagua nos presentaron sus vinos a los colegas del Maipo. Fue una cata muy bien organizada, con lleno completo y donde pudimos compartir experiencias sobre las últimas vendimias, las particularidades de los terrores y los estilos de cada proyecto. Se respiró mucha camaradería y el verdadero espíritu colaborativo de los Enólogos. Una tremenda iniciativa de los zonales y el Directorio de la ANIAE", **Sergio Hormazabal, Enólogo Viña Don Melchor, Número de Registro 708.**



¡Muchas gracias a todos los que fueron parte de estos encuentros y los esperamos en la Cata de Vinos Alemanes el 16 de noviembre!

¡Así celebramos nuestro día! Cena Anual del Enólogo

El mes pasado, celebramos un día verdaderamente especial en reconocimiento a la pasión, el conocimiento y la dedicación que los enólogos aportan a nuestra querida industria vinícola. El 10 de agosto es una fecha emblemática que conmemora la titulación de Don Ruy Barbosa Popolizio, un hito histórico que marcó el camino hacia la excelencia enológica en nuestro país.

Cada botella de vino es una obra de arte en sí misma, un testimonio de la pasión que ustedes ponen en cada cosecha y proceso de vinificación.

En este día especial, brindamos por ustedes, los guardianes de la tradición vinícola y los innovadores que exploran nuevos horizontes en la enología. Sigamos trabajando juntos para mantener y elevar los estándares de calidad que hacen que los vinos chilenos sean admirados en todo el mundo.



Asociación de Sommeliers de Chile nombra a Don Héctor Vergara como su Nuevo Presidente

La Asociación de Sommeliers de Chile anunció en su Asamblea celebrada el día 16 de agosto de 2023, que ha ratificado a Don Héctor Vergara como su nuevo Presidente. El destacado ejecutivo es reconocido por su destacada trayectoria en el mundo del vino y galardonado con el Premio Trayectoria Vitivinícola 2021 por la ANIAE, asume este cargo con una profunda pasión por el servicio y un firme compromiso de liderar la asociación hacia un futuro marcado por la innovación, la educación y la excelencia en el campo de la sommelería en Chile.



¡YA TENEMOS FECHA! EL SÁBADO 4 NOVIEMBRE SERÁ LA ASAMBLEA ANUAL ANIAE

MUCHAS GRACIAS A NUESTROS ACTUALES COLABORADORES

