



Vitivinicultura sostenible y liderazgo femenino en el secano interior del Maule



ÍNDICE

Agradecimientos	3
Prólogo	
Reflexión desde la visión estratégica de INIA Raihuén para el desarrollo de la vitivinicultura del secano	4
Introducción	
Mujeres del vino: tradición, territorio y nuevos liderazgos en el secano interior	6
San Javier, mujeres y cultura vitivinícola	8
Seminario: "Vitivinicultura sostenible y liderazgo femenino en el secano interior del Maule"	
Experiencia en <i>Old Vine Project</i> y liderazgo femenino en ciencia	11
Contribución desde la viticultura, abordando el trabajo con productores/as, sistemas de secano y desafíos productivos actuales	13
Diversidad y memoria: una mirada desde los recursos genéticos	14
La importancia de la mujer en el vino: hacia un nuevo relato del sector	16
Liderazgo femenino en la vitivinicultura chilena	17
Experiencia de vitivinicultura patrimonial y familiar en el Maule	19
Conclusiones	31

Directora responsable:

Carmen Gloria Morales Alcayaga
Ingeniera Agrónoma, Mag. Fisiología Vegetal
Directora Regional INIA

Editor:

Gastón Gutiérrez Gamboa
Investigador Extensionista INIA Cauquenes
Vitiscience CIA250013

Comité editor:

Robert Giovanetti Machuca
Ingeniero Agrónomo, Mag.
Representante Regional - Maule, Fundación para la Innovación Agraria (FIA)
Gabriel Donoso Ñanculao
Investigador Extensionista INIA Raihuén

Autores:

Gastón Gutiérrez Gamboa, Investigador Extensionista INIA Cauquenes
Mario Astudillo Herrera, Sommelier, Equipo técnico San Javier, Ciudad Creativa de la Unesco
Erna Hailey Blancquaert, Académica e Investigadora Stellenbosch University South African Grape and Wine Research Institute (SAGWRI)
Marisol Reyes Muñoz, Investigadora Extensionista INIA Raihuén
Carolina Pañitrur De la Fuente, Investigadora Extensionista INIA Raihuén
Nadia Parra Monrroy, Sommelier Asociación de Mujeres del Vino Chile
Cristina Álvarez González, Presidenta Asociación de Mujeres del Vino Chile

Las fotografías utilizadas en esta publicación han sido proporcionadas por la organización del evento, los productores, o provienen de fuentes de acceso público en internet.

Institución colaboradora:

Ilustre Municipalidad de San Javier

Diseño y diagramación:

M&C, Agencia de Publicidad y Medios

Cauquenes, Chile, 2026



Agradecimientos

Este documento fue desarrollado y editado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación INIA Raihuén, del Ministerio de Agricultura, en el marco de la iniciativa *"Vitivinicultura Sostenible y Liderazgo Femenino en el Secano Interior del Maule: Innovación, Transferencia y Empoderamiento Rural"*, código interno definitivo EVR-2025-0279, ejecutada con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

La actividad fue realizada el 23 de abril de 2026 en San Javier de Loncomilla, Región del Maule, y tuvo como objetivo fortalecer la difusión, transferencia de conocimientos y articulación territorial en torno a la vitivinicultura sostenible del secano interior, relevando especialmente el liderazgo femenino, la innovación y el patrimonio vitivinícola territorial.



Carmen Gloria Morales Alcayaga
Directora Regional
INIA Raihuén

Prólogo

Reflexión desde la visión estratégica de INIA Raihuén para el desarrollo de la vitivinicultura del secano

En el marco del seminario *"Vitivinicultura Sostenible y Liderazgo Femenino en el Secano Interior del Maule"*, surge la oportunidad de reflexionar sobre el rol estratégico que cumple la vitivinicultura de secano en el desarrollo territorial, así como el aporte fundamental del liderazgo femenino en la construcción de sistemas productivos más sostenibles, resilientes e inclusivos.

Desde la experiencia del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, a través de su Centro Regional INIA Raihuén, la vitivinicultura del secano representa mucho más que una actividad económica. Es una expresión viva del territorio, donde convergen historia, identidad, cultura y conocimiento local. En particular, el secano interior del Maule alberga sistemas vitivinícolas que han sido sostenidos por generaciones de productores y productoras, quienes han desarrollado prácticas adaptadas a condiciones de limitación hídrica, variabilidad climática y suelos de menor fertilidad.

En el escenario actual, marcado por el cambio climático y la creciente presión sobre los recursos naturales, estos sistemas enfrentan desafíos relevantes. Sin embargo, también presentan oportunidades únicas para posicionarse desde la diferenciación, la sostenibilidad y el valor territorial.

La producción en condiciones de secano, con un menor uso de insumos externos y una fuerte conexión con el entorno, se alinea con las nuevas demandas de consumidores que valoran productos auténticos, trazables y respetuosos con el medio ambiente.

En este contexto, INIA Raihuén ha orientado su quehacer hacia el fortalecimiento de estos sistemas, promoviendo la generación de conocimiento aplicado, la innovación tecnológica pertinente y la articulación con los actores del territorio. La mirada estratégica apunta a avanzar hacia una vitivinicultura resiliente, que integre prácticas de manejo sustentable, optimización en el uso del agua y conservación de los recursos naturales, sin perder la identidad que caracteriza a estos sistemas productivos.

Asimismo, es fundamental reconocer el rol creciente de las mujeres en la vitivinicultura del secano. Su participación no solo ha sido clave en la continuidad de los sistemas productivos, sino también en la incorporación de nuevas miradas, enfoques colaborativos y estrategias de desarrollo con fuerte arraigo territorial. El liderazgo femenino aporta una dimensión social y humana que enriquece los procesos de innovación y fortalece las comunidades rurales.

La proyección territorial de la vitivinicultura del secano requiere avanzar en modelos de desarrollo integrados, donde la investigación, la extensión y el trabajo con productores y productoras se articulen de manera efectiva. Es clave potenciar la asociatividad, el acceso a mercados diferenciados y la valorización del patrimonio vitivinícola, entendiendo que el desarrollo no solo se mide en términos productivos, sino también en su capacidad de generar bienestar y cohesión social.

En definitiva, el desafío es consolidar una vitivinicultura de secano que sea sostenible en lo ambiental, competitiva en lo económico y significativa en lo cultural. Desde INIA Raihuén, esta visión se construye junto a los territorios, reconociendo en las personas, y especialmente en las mujeres, a las protagonistas del presente y futuro del sector.



S E M I N A R I O

Vitivinicultura Sostenible y Liderazgo Femenino en el Secano Interior del Maule

Innovación, Transferencia y Empoderamiento Rural

P R O G R A M A

10:20 Erna Blacquart (Stellenbosch University) Experiencia en Old Vine Project y liderazgo femenino en ciencia. Conferencia magistral + Maridaje vinos "Old Vine Project" con cocina local.	
10:50 Carolina Bustamante (Cooperativa Loncomilla) Estrategias de comercialización de vinos con protagonismo femenino. Testimonio/charla + Maridaje de Mistela, Licorosos, Chichas y Espumosos.	
11:10 Viviana Morales (Viñedo Los 5) Innovación emergente y desafíos de mujeres productoras en zonas de rezago. Testimonio/charla + Maridaje de vinos con identidad territorial.	
11:40 Sandra Urrutia (Agrupación Sueños de Pichihuedque) Asociatividad vitícola y turismo rural como estrategia de desarrollo local.	
12:10 Carmen Gloria Morales Alcayaga (INIA Raihuén) Liderazgo femenino en el agro: una visión institucional para el futuro de la vitivinicultura regional.	
12:40 Daniela Gillmore (Viña Gillmore) Experiencia de vitivinicultura patrimonial y familiar en el Maule. Rol de la mujer en la gestión de viñedos de secano e innovación con variedades italianas. Testimonio/charla + Maridaje de vinos de variedades italianas. Se realizará una visita a las instalaciones de la Viña Gillmore.	
14:00 Maridaje Maridajes de Vinos con comida local y explicación de vinos con preparación. Se entregará además una pequeña colación en las instalaciones de Viña Gillmore.	
14:30 Mesa redonda a) Desafíos de la vitivinicultura en territorios de rezago; b) Oportunidades de innovación sostenible en contextos de cambio climático; c) El rol de la mujer agroinnovadora en la transferencia de conocimiento y liderazgo rural.	

23 de abril
de 2026

10:00

Viña Gillmore
 Camino a Constitución, KM 20.
 San Javier de Loncomilla,
 Región del Maule.

Inscripciones
info.raihuen@inia.cl





Gastón Gutiérrez Gamboa

Investigador Extensionista INIA Cauquenes
Vitiscience CIA250013

Introducción

Mujeres del vino: tradición, territorio y nuevos liderazgos en el secano interior

La historia del vino suele contarse desde sus grandes nombres: extensas bodegas, marcas consolidadas, mercados de exportación y una industria que, durante décadas, ha tenido rostro principalmente masculino. Sin embargo, en los márgenes de ese relato mayor, entre viñedos familiares, pequeñas y medianas bodegas, cocinas campesinas, corredores de casas de adobe, cuidados domésticos y oficios heredados, se ha tejido otra historia vitivinícola, más íntima y persistente.

Las mujeres han sido parte decisiva de la vitivinicultura desde múltiples lugares: en la vida familiar y comunitaria, en la pequeña y mediana propiedad, en la memoria local y en el trabajo cotidiano; pero también, cada vez con mayor fuerza, en espacios de dirección, investigación, enología, gestión empresarial, sommelería, comunicación y liderazgo gremial. Su presencia atraviesa tanto la historia íntima del vino como sus desafíos actuales. El evento FIA *"Vitivinicultura Sostenible y Liderazgo Femenino en el Secano Interior del Maule"* se inscribe en esa mirada amplia. Desde el secano, la viña aparece ligada al trabajo familiar, a la memoria de los campos y a una forma de habitar

el territorio transmitida por generaciones. Al mismo tiempo, permite mirar el presente de la vitivinicultura chilena desde una escala donde la experiencia, la cooperación y el arraigo territorial dialogan con nuevos liderazgos femeninos que hoy ocupan lugares estratégicos en la industria, la ciencia y la cultura del vino. La pequeña y mediana vitivinicultura ofrece así una lectura distinta del vino industrial chileno: menos centrada en el volumen o en la marca, y más atenta a las personas, a los territorios, a la biodiversidad y a las trayectorias que han dado profundidad cultural a esta actividad.

Esa mirada dialoga con una historia más larga; en el libro *"La mujer y el vino"*, se muestra que la vitivinicultura latinoamericana permitió a muchas mujeres participar en la formación de pequeñas propiedades, levantar viñas y bodegas, administrar patrimonio material e inmaterial y mejorar sus condiciones de vida mediante el trabajo. El libro señala que, a diferencia de otros ámbitos económicos, la vid y el vino favorecieron un modelo basado en capitales modestos, pequeña propiedad y movilidad social, donde el aporte femenino fue especialmente relevante.



Mario Astudillo Herrera
Sommelier maulino

Equipo técnico de San Javier, Ciudad Creativa de la Unesco

En los últimos años, esta presencia ha comenzado a tomar una forma más pública y articulada. Las nuevas generaciones de mujeres del vino, investigadoras, productoras, enólogas, sommeliers, periodistas, comunicadoras, gestoras y técnicas, han ido ocupando espacios que antes parecían reservados casi exclusivamente a hombres. Iniciativas como “Las Cien Primeras”, dedicada a mujeres enólogas chilenas, o el trabajo de la Asociación Mujeres del Vino de Chile, muestran que esta transformación ya no pertenece solo al ámbito de lo simbólico: hoy existe una red viva de mujeres que investiga, produce, comunica, educa, degusta y abre caminos para mirar la vitivinicultura chilena desde nuevas experiencias y sensibilidades.

San Javier, mujeres y cultura vitivinícola

Desde esa perspectiva, esta publicación quiere dejar memoria de una jornada donde mujeres productoras, investigadoras, emprendedoras y comunidades del Maule se reunieron en torno a una convicción común: la vitivinicultura del futuro también se construye desde estos territorios, desde estas voces y desde una forma de liderazgo que nace del trabajo, de la experiencia, del feminismo, de la sororidad y del vínculo profundo con la tierra. La realización de instancias de conexión con profundo contenido intelectual, académico y experiencial toma especial relevancia en la historia vitivinícola de los territorios donde se desarrollan; si a eso se les adiciona que las protagonistas de estos espacios son mujeres, o mejor dicho *súper mujeres*, el hito se vuelve histórico. La gastronomía y el vino forman parte de una misma memoria territorial. Ambos expresan

una manera de habitar el paisaje, de construir comunidad y de transmitir conocimientos que han dado identidad al secano y al Valle del Maule por generaciones. En ese entramado cultural, las mujeres han ocupado un lugar fundamental, aunque muchas veces silencioso, sosteniendo prácticas, oficios y saberes que hoy permiten comprender la profundidad humana de la cultura vitivinícola local.

En esa misma dirección es preciso mencionar que las mujeres han sido parte decisiva de la vitivinicultura en todo Chile, transformando el trabajo diario en patrimonio vivo y cultivando a través de generaciones formas y métodos particulares. Pero, por sobre todo, siendo el pilar fundamental en la familia como modelo de sociedad, dando origen a la proliferación

de viñas familiares, cocinas campesinas y pequeños emprendimientos, que proyectan la importancia y valor del poder femenino. Aquella dimensión adquiere hoy una nueva fuerza a partir de los cambios que vive la vitivinicultura contemporánea.

Nuevas generaciones de enólogas, productoras e investigadoras ocupan espacios de liderazgo en la industria, el turismo y la cultura del vino. El rescate de cepas patrimoniales, la valoración de la cocina tradicional, el desarrollo de experiencias enoturísticas y las iniciativas ligadas a la sostenibilidad muestran cómo tradición e innovación pueden dialogar desde perspectivas impulsadas muchas veces por mujeres y comunidades locales.

En este contexto, la realización del seminario Vitivinicultura sostenible y liderazgo femenino en el secano interior del Maule, realizado en San Javier de Loncomilla, Capital del Vino Patrimonial, permite abrir espacios de reflexión sobre vitivinicultura, sostenibilidad y liderazgo femenino, aportando además de manera concreta a lograr transformar a la ciudad en un referente nacional respecto a cómo la cultura y la enogastronomía pueden constituirse en motores de desarrollo territorial, ampliando la mirada sobre lo que entendemos por patrimonio alimentario y vitivinícola.

Este panorama conecta de manera directa con la reciente incorporación de San Javier de Loncomilla a la Red de Ciudades Creativas de la Unesco (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura), asumiendo el desafío de incorporar la cultura y la creatividad en las estrategias del desarrollo local. En palabras de la Directora Regional de la Unesco para América Latina y el Caribe, señora Esther Kuisch Laroche:

“Chile es un país con una riqueza gastronómica extraordinaria, sustentada en una diversidad territorial única, en tradiciones agrícolas de gran profundidad histórica y en una vitivinicultura de reconocimiento mundial.

En este contexto, San Javier no solamente representa una expresión destacada de esa riqueza, sino que la proyecta desde un enfoque contemporáneo, donde la tradición dialoga con la creatividad, la producción local con la innovación y el patrimonio con el desarrollo.

La vitivinicultura aquí no es solamente una actividad económica, es un componente esencial de la identidad cultural del territorio; sus viñas patrimoniales, sus cepas tradicionales, sus prácticas productivas transmitidas de una generación a otra, configuran un ecosistema que da sentido, coherencia y singularidad a esta designación”.

En esta perspectiva, iniciativas como la realizada en Viña Gillmore dialogan directamente con los principios impulsados por la Unesco y con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) promovidos por Naciones Unidas.

El liderazgo femenino en la gastronomía y la vitivinicultura conecta especialmente con la igualdad de género, el trabajo decente, el desarrollo de comunidades sostenibles, promoviendo la protección del patrimonio cultural y la promoción de modelos de producción más responsables y conscientes del entorno. Por lo tanto, visibilizar el trabajo de las mujeres constituye un acto de reconocimiento histórico, además de una forma de proyectar territorios más inclusivos y sostenibles.

Para San Javier de Loncomilla, como Ciudad Creativa de la Unesco, es fundamental hacerse parte de este tipo de instancia y proyectar hacia el futuro nuevas iniciativas de esta índole. Entendiendo que la creatividad gastronómica y vitivinícola continúa construyéndose desde el trabajo colectivo, las buenas prácticas y la participación activa de mujeres que, desde distintos espacios, siguen dando forma a una cultura profundamente arraigada en el paisaje y en la vida comunitaria del Maule.

“Vitivinicultura sostenible y liderazgo femenino en el secano interior del Maule”



Participantes del seminario durante la jornada inaugural

A continuación, se resumen los principales contenidos del seminario “*Vitivinicultura sostenible y liderazgo femenino en el secano interior del Maule*”, realizado el 23 de abril de 2026, cuyo objetivo fue fortalecer la difusión, transferencia de conocimientos y articulación territorial en torno a la vitivinicultura sostenible del secano interior del Maule, mediante la visibilización del rol de la mujer y el intercambio de experiencias científicas, productivas y territoriales.

La actividad fue desarrollada en el marco del instrumento “Evento para la Innovación” de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), código EVR-2025-0279, iniciativa financiada por FIA y ejecutada por INIA Raihuén, a través de su Centro Experimental INIA Cauquenes, con el patrocinio de la Ilustre Municipalidad de San Javier.



Experiencia en *Old Vine Project* y liderazgo femenino en ciencia

Cuando hablo de vides antiguas, no hablo solamente de plantas. Hablo de memoria, de tierra, de familias, de mujeres y hombres que han cuidado un paisaje incluso cuando ese paisaje no siempre fue reconocido por el mercado, por la ciencia o por la historia oficial. En Sudáfrica, hemos aprendido que una vid antigua puede ser una raíz profunda hacia el futuro.

El Chenin Blanc, por ejemplo, fue durante mucho tiempo una variedad silenciosa, muchas veces subvalorada, asociada a vinos simples o de bajo precio. Sin embargo, cuando comenzamos a mirar con más atención sus viñedos antiguos, su adaptación, su diversidad y su capacidad de expresar lugar,

entendimos que ahí existía una riqueza extraordinaria. Por eso, cuando miro a Chile, veo algo muy parecido en la variedad País. Veo una cepa fundacional, vinculada a la historia, al trabajo rural, al secano, a pequeños productores y a territorios que han sostenido la vitivinicultura por generaciones.

Así como Sudáfrica encontró en sus viejos Chenin Blanc una forma de hablar con voz propia al mundo, Chile puede encontrar en País y en sus vides antiguas una expresión auténtica, diferenciadora y profundamente contemporánea. No se trata de mirar estas variedades como algo del pasado, sino como material vegetal propio para enfrentar el futuro de la vitivinicultura.



Erna Hailey Blancquaert
Académica e Investigadora Stellenbosch University
South African Grape and Wine Research Institute (SAGWRI)



Desde mi experiencia como mujer sudafricana, proveniente de un país marcado por desigualdades, raíces profundas y una historia compleja, siento que valorar las vides antiguas también es un acto de justicia. Es reconocer aquello que muchas veces estuvo en los márgenes: los territorios rurales, los pequeños productores, las mujeres, las comunidades y los conocimientos transmitidos sin grandes discursos, pero con enorme sabiduría.

La ciencia debe tener la sensibilidad de escuchar esas raíces y la responsabilidad de transformarlas en conocimiento, protección y oportunidades reales. Chile tiene un liderazgo clave por delante. Tiene diversidad, historia,

material vegetal único y territorios con una fuerza enorme. Pero ese futuro no puede depender solo de pequeños productores o investigadores aislados.

También sería muy importante que las grandes empresas vitivinícolas apostaran con mayor decisión por estas variedades patrimoniales, por las vides antiguas y por los territorios que las sostienen. No solo como una estrategia comercial, sino como una inversión en identidad, sostenibilidad y futuro.

Si las grandes empresas, la ciencia y los productores trabajan juntos, Chile puede construir una posición internacional muy

sólida desde aquello que le pertenece profundamente. El desafío es seguir investigando, registrando, caracterizando y comunicando este patrimonio.

Las vides antiguas no necesitan ser romantizadas; necesitan ser comprendidas, protegidas y valorizadas con rigor. En ellas hay adaptación climática, diversidad genética, identidad cultural y una oportunidad concreta para producir vinos con sentido de lugar. Para mí, ese es el mensaje más importante: el futuro de la vitivinicultura no está separado de sus raíces, muchas veces está precisamente ahí.

Contribución desde la viticultura, abordando el trabajo con productores/as, sistemas de secano y desafíos productivos actuales

La zona de secano en la Región del Maule es un territorio diverso, de múltiples paisajes, rico en historias y costumbres. Sus habitantes no son meros pobladores: son parte activa del paisaje, y cada práctica agrícola, incluida la viticultura, responde a una forma de vida construida en el tiempo y heredada por generaciones.

Trabajar en viticultura de secano implica convivir con la escasez hídrica, la variabilidad climática y limitaciones productivas, donde muchas decisiones se toman más desde la experiencia que desde la tecnología disponible. En este contexto, el trabajo con productores y productoras se basa en la confianza, el aprendizaje mutuo y la adaptación de herramientas a realidades locales.

En este escenario, la participación de las mujeres ha sido fundamental. Desde las labores históricas asociadas al trabajo

femenino en las vendimias, como preparar almuerzos o cosechar, hasta su rol actual en el manejo de viñedos, elaboración y comercialización de vinos, han contribuido activamente a la incorporación de nuevas prácticas, al desarrollo de emprendimientos y a la sostenibilidad de los sistemas productivos, de riego o secano.

Hoy, el secano enfrenta desafíos importantes, como el cambio climático, la baja disponibilidad de agua y la necesidad de mejorar la rentabilidad sin perder identidad territorial. Abordarlos requiere del trabajo conjunto entre hombres y mujeres, integrando conocimientos tradicionales e innovación, para proyectar una viticultura más resiliente y con sentido de territorio, que permita a quienes eligen vivir en el secano seguir siendo parte de su rico paisaje.



Marisol Reyes Muñoz
Investigadora Extensionista
INIA Raihuén



Carolina Pañitrur De la Fuente
Investigadora Extensionista
INIA Raihuén

Diversidad y memoria: una mirada desde los recursos genéticos

Cuando hablamos de recursos genéticos, hablamos de la diversidad biológica que sustenta nuestra vida cotidiana, aunque muchas veces pase desapercibida. Son las especies, variedades y poblaciones que contienen la información que permite a las plantas crecer, adaptarse y responder a su entorno. Constituyen la base de nuestra agricultura y de los sistemas productivos, pero también un patrimonio vivo que se resguarda y se transmite en los territorios, generación tras generación.

En mi trabajo con semillas y recursos genéticos, he aprendido que esta diversidad no es solo un concepto técnico. Es algo que se vive en terreno: en las plantas que logran establecerse en condiciones adversas, en las decisiones de agricultores y agricultoras al seleccionar y conservar variedades, y en el conocimiento que se transmite cotidianamente, muchas veces de forma invisibilizada.

En la vitivinicultura, esta realidad se hace especialmente evidente. En el secano interior del Maule, territorio

que he tenido la fortuna de conocer desde pequeña, el vino no es solo un cultivo: es parte de la identidad y de la vida de sus comunidades. Detrás de cada viñedo y de cada vino, hay procesos de adaptación y convivencia con el entorno.

Las condiciones son desafiantes: escasez hídrica, suelos de baja fertilidad y alta variabilidad climática. En este contexto, la diversidad genética es una herramienta concreta para sostener los sistemas productivos. No se trata solo de conservar variedades tradicionales, sino de comprender su valor: su capacidad de adaptarse, resistir y expresar el paisaje.

Este valor también se refleja en la calidad e identidad de los vinos: en sus aromas, sabores y características, que dan cuenta tanto de la variedad como del entorno.

Así como en otros cultivos, la diversidad genética incide en atributos sensoriales; en la vitivinicultura, estas diferencias son clave para construir identidad y valor.

Las variedades tradicionales o criollas de vid, junto con otras especies que acompañan los cultivos, aportan a la resiliencia de estos sistemas. Muchas veces, son esas especies menos visibles, en bordes, cerros o alrededores, las que cumplen un rol clave en el equilibrio del agroecosistema.

En conjunto, forman parte de un patrimonio biocultural moldeado por generaciones de agricultores y agricultoras. Desde mi trabajo en conservación, he podido constatar que los recursos genéticos no son solo biología: son cultura, historia, territorio e identidad.

Gran parte de esta diversidad se ha mantenido gracias al conocimiento local y al trabajo de generaciones. En ese proceso, el rol de las mujeres ha sido fundamental, como guardianas de esta diversidad, prácticas y saberes.

Hoy, frente al cambio climático, esta experiencia cobra aún más sentido. La diversidad genética no solo representa una reserva de variabilidad, sino una base real para proyectar sistemas vitivinícolas más resilientes y sostenibles. Conservar esta diversidad no es inmovilizarla, sino seguir trabajándola y proyectándola hacia el futuro.

La importancia de la mujer en el vino: hacia un nuevo relato del sector

En el contexto actual de la industria vitivinícola, la participación de las mujeres no solo representa un avance en términos de equidad, sino que constituye un elemento clave para la transformación estructural del sector.

En Chile, su presencia ha crecido sostenidamente en las últimas décadas, pasando del 38 % a un 47 % de participación laboral en un período de 15 años, lo que evidencia un proceso progresivo de incorporación y visibilización. Sin embargo, este avance convive con brechas significativas, especialmente en los espacios de toma de decisiones y liderazgo, donde la presencia femenina sigue siendo minoritaria.

Esta tensión entre crecimiento y desigualdad revela que el desafío no es solo cuantitativo, sino profundamente cualitativo: se trata de reconocer el valor estratégico del aporte de las mujeres en todos los niveles de la cadena productiva.



Nadia Parra Monrroy
Sommelier
Asociación de Mujeres del Vino Chile

En el sector del vino, las mujeres han demostrado ser agentes fundamentales en la construcción de un nuevo relato. Su participación está estrechamente vinculada a los vinos de nicho, las pequeñas producciones y los proyectos a escala humana, donde el énfasis está puesto en el origen, la identidad territorial y la sostenibilidad.

Estos elementos son hoy claves para diferenciar el vino chileno en mercados cada vez más exigentes y conscientes, a su vez la imagen país.

Organizaciones como Asociación Mujeres del Vino de Chile han jugado un rol decisivo en este proceso, promoviendo redes de colaboración, visibilización de proyectos y generación de oportunidades.

A través de estas iniciativas, se ha fortalecido una comunidad que no solo impulsa el desarrollo profesional de sus integrantes, sino que también contribuye a disminuir brechas de género en el sector.

La relevancia de las mujeres en el vino no se limita a su aporte productivo. Su mirada ha permitido integrar dimensiones sociales, culturales y territoriales, enriqueciendo el valor simbólico del vino como producto patrimonial.

En este sentido, el vino deja de ser únicamente un bien de consumo para convertirse en una expresión de historias de vida, identidades locales, formas de comprender el mundo, es decir Cultura.

De cara al futuro, la igualdad de género aparece como un factor estratégico. Promover el liderazgo femenino, fortalecer redes y generar espacios de colaboración no solo es una cuestión de equidad, sino una condición necesaria para la innovación y sostenibilidad del sector.

La construcción de un nuevo relato del vino chileno, basado en la diversidad, el territorio y el valor agregado, requiere necesariamente del protagonismo de las mujeres que aportan desde cualquier lugar de la cadena productiva en el sector.

En definitiva, la mujer en el vino no es un actor complementario, sino un eje estructurante desde la génesis e historia, su presente y, sobre todo, de su proyección.

Su incorporación plena a través del robustecimiento del relato sectorial permite avanzar hacia una industria más diversa, más justa y con mayor capacidad de competir desde la autenticidad y el fortalecimiento de valor cultural como relato central.

Liderazgo femenino en la vitivinicultura chilena

Hablar hoy de liderazgo femenino en la vitivinicultura chilena es hablar de una transformación en marcha y no de una aspiración futura, una que se vive en los viñedos, en las bodegas, en el trabajo de campo y también en los espacios donde se toman decisiones que impactan al territorio.

Cada vez somos más mujeres participando activamente en este sector, muchas en contextos rurales donde el vino no es una industria, sino una forma de vida. Y ahí, en la viticultura, casi siempre lejos de las luces, es donde este liderazgo adquiere una dimensión particularmente significativa.

En ese camino, entendimos que era necesario seguir tomando la palabra. Generar conocimiento desde nuestro propio territorio y visibilizar cómo las mujeres en el vino pensamos, trabajamos, soñamos y contribuimos. Porque nadie puede contar nuestra historia mejor que nosotras mismas.

El 4° Informe MUV Chile: ¿Cómo están las Mujeres del Vino en Chile?, es parte de ese esfuerzo colectivo: una herramienta que nos permitió poner datos sobre la mesa y reconocer que detrás de cada cifra hay historias reales, trayectorias marcadas por el esfuerzo y el compromiso con la tierra.

Hoy sabemos que la industria ha avanzado. Existe un alto nivel de formación, una fuerte motivación por seguir creciendo y una creciente presencia de mujeres impulsando proyectos propios y liderando desde distintos espacios. Pero también es necesario ampliar cómo entendemos el liderazgo.

Durante bastante tiempo lo hemos asociado a roles visibles o gerenciales, cuando en realidad también se ejerce en el campo, en los emprendimientos familiares y en quienes, muchas veces “tras bambalinas”, hacen posible cada vendimia.



Cristina Álvarez González
Presidenta
Asociación de Mujeres del Vino Chile



Existe un liderazgo silencioso y que es fundamental. Uno que construye desde el oficio, la experiencia, los saberes y una profunda conexión con el terruño. Persisten los desafíos.

La participación en espacios formales de decisión sigue siendo limitada. Pero hoy contamos con algo clave: mayor conciencia, más redes y una voluntad colectiva de avanzar. La asociatividad ha sido fundamental

para generar oportunidades, compartir aprendizajes y abrir caminos donde antes no estábamos. Descentralizar también es empoderar, es reconocer que el vino chileno se construye en múltiples territorios, en distintas escalas y en las manos de mujeres que día a día sostienen este ecosistema desde diversos rincones del país.

El liderazgo femenino que hoy emerge no busca replicar modelos tradicionales, sino aportar

nuevas formas de hacer: más colaborativas, más conscientes y profundamente conectadas con el entorno. Por eso, el desafío es seguir avanzando, reconociendo esos liderazgos diversos, fortalecer las oportunidades y continuar visibilizando el rol fundamental que muchas mujeres protagonizamos en la vitivinicultura chilena.

Porque cuando el liderazgo se diversifica, nuestro sector del vino también evoluciona.

Experiencia de vitivinicultura patrimonial y familiar en el Maule

Viña Gillmore

Es una viña familiar del Valle del Loncomilla, en la Región del Maule, que trabaja desde hace más de 30 años con una fuerte conexión con el secano interior. Aquí las viñas crecen principalmente con agua de lluvia, en un entorno donde el clima y el suelo marcan el carácter de cada vino. Muchas de estas plantas son antiguas, lo que aporta identidad a sus producciones.

El proyecto hoy es liderado por Daniella Gillmore, quien ha dado continuidad a este trabajo, combinando tradición con nuevas ideas. Una de las más interesantes ha sido la incorporación de variedades mediterráneas e italianas como Vermentino, Sagrantino, Aglianico, Montepulciano, Primitivo y Dolcetto, que han mostrado una muy buena adaptación a las condiciones del Maule.

Este enfoque también ha sido reconocido a nivel internacional. Su Vermentino del Maule ha recibido premios en Italia, destacando por su calidad y expresión, lo que confirma el potencial de este territorio para producir vinos distintos y con identidad.

Viña Gillmore también forma parte de iniciativas colectivas como VIGNO, enfocada en la valorización del Carignan de viñas viejas, y AlMaule, que busca acercar la cepa País a nuevos públicos desde una mirada más fresca y colaborativa.

Este compromiso representa una forma de hacer vino ligada al territorio, a las personas y a la historia del Maule, junto con una mirada abierta a la innovación y al futuro.



Daniella Gillmore Esturillo
Viña Gillmore
San Javier, Valle del Loncomilla

■ ALMaule

ALMaule de Viña Gillmore es un vino elaborado con la variedad País, una de las más antiguas y tradicionales de Chile. Representa muy bien el carácter del secano del Maule, con una propuesta fresca, simple y honesta, que busca mostrar el valor de las parras antiguas y de una viticultura ligada al territorio. En nariz presenta aromas de fruta roja fresca, como guinda, frambuesa y cereza, junto con leves notas florales y un carácter rústico muy propio de la variedad.

No es un vino pesado ni sobremaduro, sino más bien frutal y expresivo. En boca es liviano, jugoso y fácil de beber, con buena acidez y taninos suaves. Tiene una sensación fresca, amable y fluida, ideal para mostrar una cara más actual de la cepa País: menos estructurada, más gastronómica y cercana. Es un vino que destaca por su sencillez bien lograda, por su identidad maulina y por poner en valor una variedad patrimonial que forma parte de la historia vitivinícola del país.



■ Aglianico

Es uno de los vinos distintivos de la viña en la actualidad y probablemente uno de los ejemplos más interesantes de innovación en tintos en Chile. Este vino forma parte de la colección de variedades mediterráneas que impulsa la viña, siendo el Aglianico una apuesta clara por la adaptara firme, con taninos marcados pero bien integrados, una acidez que le da tensión y equilibrio, y un final largo y persistente. Es un vino de carácter, que combina potencia y elegancia, reflejando tanto su origen mediterráneo como su adaptación al terroir del Maule.

En nariz es intenso y profundo, con notas de frutas negras como mora y ciruela, acompañadas de matices especiados, hierbas secas y un leve carácter terroso. Aparecen también notas de tabaco, cuero y un fondo mineral que aporta complejidad y tipicidad. En boca presenta una estructura firme, con taninos marcados pero bien integrados, una acidez que le da tensión y equilibrio, y un final largo y persistente. Es un vino de carácter, que combina potencia y elegancia, reflejando tanto su origen mediterráneo como su adaptación al terroir del Maule.



■ VIGNO

Proviene de viñas viejas de Carignan, muchas de ellas de más de 50 años, cultivadas en secano. Es un vino muy conectado con la historia del Maule y con una forma tradicional de hacer vino.

En nariz se muestra interesante; al comienzo aparecen frutas rojas como cereza y frambuesa, junto a notas de tierra, hierbas secas y un carácter más rústico que lo hace muy propio de estas viñas antiguas. Con el tiempo en copa, se va abriendo y ganando complejidad.

En boca tiene mucha energía, con una acidez marcada que le da frescura y lo hace muy vivo.

Es firme, con estructura, pero al mismo tiempo jugoso. Es de esos vinos que se sienten honestos, directos, sin maquillaje, donde el origen pesa más que la técnica, propio del ecosistema vitícola del valle.

Este vino forma parte del proyecto VIGNO, que valoriza el Carignan del Maule, por lo que no es solo un vino, sino también una forma de mantener viva una historia y cultura local.





Carolina Bustamante Sepúlveda
Cooperativa Loncomilla
San Javier, Valle del Loncomilla

Cooperativa Loncomilla

La Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla es una de las organizaciones vitivinícolas más tradicionales del Maule, fundada en 1959 en San Javier.

Desde sus inicios, ha tenido un objetivo claro: fortalecer el trabajo de pequeños y medianos productores, promoviendo el desarrollo económico, social y cultural de sus socios.

Actualmente, la cooperativa reúne a más de 100 viñateros, muchos de ellos vinculados al secano interior, donde la viticultura se desarrolla en condiciones de baja disponibilidad hídrica y con un fuerte arraigo territorial.

Bajo el liderazgo de Carolina Bustamante, la cooperativa ha impulsado una etapa de renovación, combinando tradición con innovación.

Este proceso ha permitido avanzar en nuevos productos, mayor valor agregado y una mejor proyección de

los vinos del Maule hacia distintos mercados. Uno de los ejemplos más interesantes de este trabajo ha sido el desarrollo de nuevos vinos y espumantes a partir de variedades tradicionales y criollas, en colaboración con INIA.

Destaca también la creación de propuestas innovadoras como OVO, un vino que nace desde la exploración de nuevas cepas criollas y que refleja una mirada contemporánea sobre el patrimonio vitivinícola chileno.

Además, la cooperativa forma parte de iniciativas colectivas como AlMaule, que buscan poner en valor variedades como País y fortalecer la identidad del Maule desde el trabajo colaborativo entre productores.

En el contexto, la Cooperativa Loncomilla representa el valor del trabajo asociativo, la importancia del territorio y el rol clave de la innovación para proyectar la vitivinicultura del secano hacia el futuro.

■ País Asoleado

El País Asoleado de la Cooperativa Loncomilla nace desde el rescate de una tradición antigua del Maule, vinculada al secado de las uvas al sol antes de la fermentación. En este caso, la cooperativa señala que las uvas se cosechan tardíamente y luego se exponen al sol durante cuatro semanas, en un proceso que busca recuperar una forma histórica de elaboración que por mucho tiempo quedó en el olvido.

En la copa es un vino que muestra un color rojo ladrillo con matices naranjos, y en nariz aparecen notas que recuerdan a higos secos, caramelo y fruta sobremadura, con ese aire cálido y envolvente propio de los vinos dulces tradicionales.

En boca se muestra cremoso, suave y sabroso, con una sensación persistente. Es un vino muy ligado a una forma antigua de disfrutar el vino en el campo maulino; la propia cooperativa lo recomienda como bajativo y servido fresco.



■ OVO Brut

Es uno de los proyectos más interesantes de la cooperativa porque pone en valor a la Blanca Ovoide, una variedad identificada como criolla del secano maulino. Este espumante fue desarrollado con apoyo de INIA y del Gobierno Regional del Maule, a partir de uvas seleccionadas de Sauzal, con la idea de dar un nuevo destino a estas uvas blancas tradicionales y abrir una línea distinta dentro de la cooperativa. En lo sensorial, OVO Brut es fresco y delicado. Su color es amarillo pálido verdoso, con aromas de fruta blanca madura, un toque floral y un leve matiz acaramelado, mientras que en boca se siente fresco, compacto, de suave dulzor y rica textura. Es un espumante fresco, innovador y de baja azúcar residual, pensado para mostrar una cara más moderna de una cepa patrimonial del secano.

Es, en definitiva, un espumante amable y muy fácil de disfrutar, con una expresión distinta a la de los espumantes más clásicos, donde lo patrimonial y lo fresco se encuentran en una misma botella.



■ ALMaule

El ALMaule de Cooperativa Loncomilla se entiende muy bien dentro del espíritu de la marca colectiva del mismo nombre, nacida en 2021 para darle una nueva lectura a la cepa País del secano interior del Maule.

La propuesta común de ALMaule es clara: vinos jóvenes, de parras viejas, sin riego, conducidas en cabeza, con baja graduación alcohólica, embotellados en origen y pensados para beberse frescos, con una mirada cotidiana, territorial y muy cercana. El vino posee un color rubí o granate pálido, con aromas de frutilla, frambuesa y monte bajo, muy en la línea de los País frescos que buscan más jugosidad que peso.

En boca se describe como ligero, con excelente acidez y taninos suaves, lo que lo hace un vino muy fácil de tomar.

Este vino está pensado para acompañar la mesa diaria, para servirse algo fresco. En el caso de la cooperativa, además, tiene un valor especial porque conecta con años de trabajo previo en torno a la cepa País y con una experiencia histórica en una de las zonas donde esta variedad sigue siendo parte viva del paisaje vitivinícola.



Sauzal Winery

Es un proyecto liderado por Viviana Morales, muy ligado al secano costero del Maule, a sus tradiciones y a las personas que mantienen viva esta viticultura.

Su trabajo se centra en la valorización de pequeños viñedos de Empedrado, muchos de ellos manejados por productores de edad, en superficies reducidas y con prácticas que han pasado de generación en generación, donde aún es posible ver el uso de bueyes y caballos en las labores del campo. En esta zona de rezago, marcada por suelos graníticos y metamórficos muy antiguos y por la influencia del océano Pacífico, Viviana produce vinos de País, Carignan y Garnacha con gran frescura, tensión y una identidad muy ligada al lugar.

El enfoque de Sauzal Winery busca respetar la singularidad de cada viñedo y de cada productor, poniendo en valor una forma de trabajo que forma parte de la memoria agrícola y vitivinícola del Maule.

El proyecto busca valorizar la expresión propia de estos pequeños lugares y mostrar que en ellos existe una riqueza patrimonial y productiva que merece ser

reconocida. El proyecto también incorpora una mirada científica en colaboración con INIA, utilizando información del viñedo, del clima y de la respuesta de las plantas para apoyar la toma de decisiones, siempre manteniendo el respeto por la tradición y por la forma de trabajo propia del secano.

Esta articulación entre conocimiento técnico y experiencia local permite comprender mejor cada temporada, orientar manejos, segmentar cuarteles para generar vinos de parcela y seguir fortaleciendo la calidad y la identidad de los vinos.

En bodega, esa misma visión se traduce en vinos que buscan reflejar el origen, con una elaboración cuidadosa y un estilo que privilegia frescura, equilibrio y expresión territorial.

En este contexto, Sauzal Winery representa una forma de hacer vino que pone en el centro a los pequeños productores, al territorio y a una viticultura que combina conocimiento, tradición y proyección a futuro.



Viviana Morales Peña
Sauzal Winery
Empedrado, Valle del Claro

■ País - Viñedo Los 5

El País de Sauzal Winery nace desde distintos viñedos del secano costero, principalmente en sectores como La Quebrada, La Orilla y Truquilemu, cada uno con su propia identidad. Son zonas cercanas al océano, con suelos antiguos graníticos y metamórficos, donde la influencia marina aporta frescura y tensión a los vinos. En la copa, estos País muestran un perfil muy expresivo y honesto. Aparecen aromas de fruta roja fresca como cereza y frambuesa, junto a notas herbales, flores y un leve carácter terroso, muy propio de estos suelos. Según lo observado en degustaciones, son vinos más bien ligeros, jugosos, frescos y de textura amable, con una acidez que los hace muy vivos y fáciles de beber. Cada sitio aporta algo distinto: La Quebrada tiende a mostrar más fruta roja y suavidad; La Orilla aparece más especiado y ligeramente más profundo; y Truquilemu entrega un perfil más rústico, con carácter y mayor estructura. Son vinos que se sienten directos, sin maquillaje, muy conectados con el lugar donde nacen.



■ Carignan - Viñedo Los 5

El Carignan de Sauzal Winery proviene principalmente del sector de Truquilemu, una zona histórica del secano costero del Maule. Esta zona es reconocida por sus viñas antiguas, suelos graníticos de alta capacidad de absorción y retención de agua y condiciones climáticas frescas que propician una acumulación de compuestos que contribuyen al sabor, aroma y color del vino.

En nariz se muestra más profundo, con aromas de frutas negras y rojas maduras, especias y un toque herbal y terroso, siempre manteniendo la frescura que otorga el territorio. En boca es un vino con mayor estructura, pero sin perder jugosidad. Presenta buena acidez y una persistencia larga, marcada por notas de fruta negra madura y especias. Es un Carignan que conserva el carácter del secano, con el equilibrio y la fluidez propios del secano costero.



■ Garnacha - Viñedo Los 5

La Garnacha de Sauzal Winery proviene del sector de Sauzal, en la costa del Maule, donde el manejo del suelo y la calidez de la zona permiten desarrollar un perfil especialmente fresco.

En nariz es muy aromático, caracterizado por su fruta roja fresca, cerezas, frutillas y un carácter muy particular que recuerda al petricor, lo que le da una identidad muy atractiva y distinta. En boca es un vino ágil, jugoso y fresco, con una textura suave y una sensación muy limpia. Es fácil de beber, pero con personalidad, donde la fruta y ese toque terroso se combinan de forma muy natural.

La Garnacha se presenta hoy como una alternativa muy interesante para el secano del Maule, especialmente por su buena adaptación a condiciones de baja disponibilidad hídrica y su capacidad de mantener frescura en climas cálidos.

Su comportamiento en estos suelos y bajo influencia costera permite obtener vinos más livianos, aromáticos y equilibrados, abriendo nuevas posibilidades para diversificar la producción sin perder identidad territorial.





Agrupación de productores
Sueños de Pichihuedque
Cauquenes, Valle del Tutuvén

Sueños de Pichihuedque

Es una agrupación liderada por Sandra Urrutia, que nace desde el secano interior del Maule como una forma de poner en valor el trabajo colaborativo, el territorio y la cultura del vino a pequeña escala. Sus vinos se centran principalmente en la cepa País, elaborados en un estilo fresco, liviano y muy representativo del secano maulino, donde se busca resaltar la fruta, la identidad y la facilidad de beber.

A la vez, también desarrolla vinos dulces, que conectan con tradiciones locales de elaboración, mostrando una expresión más amable y accesible del vino, muy vinculada a la cultura rural y a las prácticas históricas del territorio. La propuesta busca rescatar una forma de hacer las cosas, conectada con la identidad del campo maulino.

Uno de los ejes centrales de Sueños de Pichihuedque es el enoturismo, ofreciendo experiencias cercanas y auténticas como vendimias, elaboración de vino y degustaciones, donde quienes visitan pueden conocer directamente el proceso y a las personas detrás de cada botella. Este tipo de iniciativas permite acercar el vino a nuevas personas y generar un vínculo directo entre productor y visitante. A su vez, el proyecto se apoya en la asociatividad, entendiendo que el trabajo colaborativo entre pequeños productores es clave para fortalecer el desarrollo del territorio y dar mayor visibilidad a sus vinos.

En esa línea, Sueños de Pichihuedque se inserta dentro de una vitivinicultura local que busca proyectarse desde lo colectivo, sin perder su identidad. Y, en dicho contexto, el trabajo de Sandra Urrutia representa una forma cercana y humana de hacer vino, donde el enoturismo, la colaboración y el arraigo territorial se combinan para dar valor al secano interior del Maule.

■ Kitor – Fundo Bellavista

Es un vino que se siente profundamente ligado al secano maulino desde el primer momento. En nariz aparecen notas de fruta roja fresca, cereza, guinda y frambuesa, acompañadas de un fondo levemente terroso y herbal, que recuerda al paisaje de lomajes graníticos y vegetación nativa. Hay también un dejo sutil a tierra húmeda y hoja seca, que le aporta identidad y lo aleja de perfiles más intervenidos.

En boca es jugoso y amable, con una acidez que le da frescura y lo hace muy fácil de beber. Los taninos son suaves, delicados, lo que permite que la fruta se exprese con claridad. A medida que avanza, aparecen notas más cálidas, como especias suaves y un leve dulzor natural que equilibra el conjunto. Es un vino de cuerpo medio, fluido, que no busca imponerse, sino acompañar.

El final es persistente y limpio, dejando una sensación fresca y ligeramente rústica, muy propia del País de secano. Es un vino que no intenta ser otra cosa: expresa su origen con honestidad, mostrando ese equilibrio entre fruta, tierra y tradición que caracteriza a los viñedos patrimoniales del Maule.



■ Asoleado de País – Sueños de Pichihuedque

Este asoleado nace desde una práctica profundamente tradicional del secano: los racimos de País son cortados y dejados en la misma parra, donde el sol y el viento van concentrando lentamente los azúcares. Es un proceso paciente, donde el tiempo y las condiciones del lugar definen el carácter del vino más que cualquier intervención.

En nariz es expresivo y envolvente, con notas de fruta roja madura, higos secos, pasas y un fondo que recuerda a miel y fruta confitada. Aparecen también matices sutiles a hierbas secas y tierra cálida, que conectan directamente con el paisaje donde se produce. En boca es un vino dulce, pero equilibrado, con una textura densa y sedosa.

La concentración de azúcares se siente, pero está acompañada por una acidez que le da frescura y evita que resulte pesado. El paso es amplio, con sabores que recuerdan a fruta sobremadura, caramelo suave y un leve toque especiado. El final es largo y persistente, dejando una sensación cálida y profunda. Es un vino que refleja una forma antigua de hacer vino en el Maule, donde el sol, la parra y el conocimiento campesino se combinan para dar origen a algo único y muy ligado al territorio.



■ Mission (País) – Sueños de Pichihuedque

Es un vino que representa muy bien el carácter actual de la cepa País en el secano interior del Maule, con un enfoque en la expresión frutal y la facilidad de beber. Proveniente de viñedos tradicionales, busca mostrar una versión más limpia y directa de la variedad, respetando su origen y evitando la sobreintervención.

En nariz es fresco y expresivo, con predominio de fruta roja como cereza, frambuesa y guinda, acompañado de suaves notas florales y un leve toque herbal. Se percibe abierto, amable y muy ligado a la fruta. En boca es liviano y jugoso, con taninos muy suaves y una textura fluida.

Destaca por ser un vino poco astringente, lo que se explica por una vinificación con bajo pisoneo, privilegiando extracciones más delicadas. Esto permite mantener la frescura, la fruta y una sensación más amable en el paladar. Es un vino fácil de tomar, fresco y honesto, que refleja una interpretación contemporánea del País, donde la prioridad está en la fruta y la identidad del secano.



Conclusiones

El seminario “Vitivinicultura Sostenible y Liderazgo Femenino en el Secano Interior del Maule” permitió visibilizar la riqueza territorial, cultural y productiva de la vitivinicultura del secano, así como también el rol fundamental que cumplen las mujeres en la construcción y proyección de estos sistemas productivos.

A través de las distintas exposiciones y experiencias compartidas, quedó de manifiesto que la vitivinicultura del Maule no solo representa una actividad económica, sino también una expresión viva de identidad, patrimonio, memoria y adaptación territorial. En este contexto, el secano interior aparece como un espacio donde tradición e innovación dialogan permanentemente, enfrentando desafíos asociados al cambio climático, la sostenibilidad y la necesidad de fortalecer modelos de desarrollo más resilientes e inclusivos.

Asimismo, el seminario permitió relevar el aporte de mujeres productoras, investigadoras, enólogas, dirigentas y emprendedoras, quienes hoy cumplen un rol cada vez más estratégico en la vitivinicultura chilena, incorporando nuevas miradas vinculadas al trabajo colaborativo, la sostenibilidad, la valorización del territorio y la innovación con identidad local.

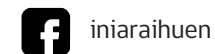
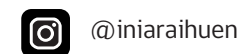
La articulación entre instituciones públicas, centros de investigación, productores/as, cooperativas y actores territoriales demuestra la importancia de avanzar hacia ecosistemas de innovación más conectados, capaces de integrar conocimiento científico, experiencia local y valorización patrimonial.

En este marco, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), a través del instrumento Evento para la Innovación, ha contribuido a generar espacios de encuentro, transferencia y difusión de conocimientos, fortaleciendo el desarrollo territorial y promoviendo iniciativas que permitan proyectar una vitivinicultura más sostenible, inclusiva y con mayor valor agregado para los territorios rurales.

Finalmente, esta publicación busca dejar testimonio de una jornada de diálogo, aprendizaje y reconocimiento, relevando que el futuro de la vitivinicultura del secano también se construye desde las personas, las comunidades y el liderazgo de mujeres que, desde distintos espacios, continúan dando vida y proyección al patrimonio vitivinícola del Maule.



Síguenos en:



CONTACTO: Gastón Gutiérrez Gamboa, Investigador-Extensionista INIA Raihuén, gaston.gutierrez@inia.cl