

IIVO: CIENCIA Y PRODUCTIVIDAD EN MARCHIGÜE

Este revolucionario centro de investigación del vino y la oliva, se ha transformado en un referente nacional para fortalecer iniciativas de grandes y pequeños productores. Mediante asesorías de alto nivel, especialistas de ambos rubros aplican métodos científicos y tecnología de avanzada, para potenciar estos tradicionales frutos desde el corazón del secano costero.

POR ESTANISLAO OTEÍZA L. | FOTOGRAFÍA PATRICIO CHANDÍA M.

En sus inicios, el objetivo principal fue ser una incubadora de proyectos, pensando principalmente en aquellas viñas que no contaran con infraestructura ni tecnología adecuadas, para realizar ensayos a escala y luego reproducirlos en sus bodegas. Con el tiempo, el foco se complementó con las necesidades actuales de pequeños productores, las de enólogos impulsando marcas personales, y también, de amantes del vino con ganas de producir pero sin experiencia ni conocimiento técnico.

Ubicada en Marchigüe, la vocación de la Incubadora de Innovación del Vino y la Oliva –IIVO–, es ser un centro innovador abierto a la comunidad no sólo de Colchagua, sino de Chile, recibiendo actualmente clientes de todo el país. “Damos servicios de ensayo a viñas y asesoramos el proceso desde la cosecha hasta el embotellado. También todos los amantes del vino y aceite de oliva pueden venir a vivir la experiencia de vinificar y producir su propio aceite”, comenta la enóloga Patricia Roca, gerente general de IIVO.

Uno de sus puntos relevantes, es la rigurosidad en el cuidado de cada producto que allí se desarrolla: cuentan con infraestructura altamente competente y un equipo multidisciplinario comprometido con cada uno de los proyectos.

“La comunicación con los usuarios es esencial. Son apasionados por el vino, por ello los hacemos partícipes de cada decisión. Nuestro compromiso es entregar un servicio de calidad y un monitoreo permanente a través de análisis de laboratorio, pues cada proceso exige mucha atención; en un descuido podrías arruinar todo el producto”, indica Matías Pincheira, enólogo y jefe de operaciones de IIVO.

INFRAESTRUCTURA E INOCUIDAD

En IIVO utilizan un sistema francés de molienda, además de innovadoras ánforas de cocciopesto de origen italiano y exclusivas en Chile para este centro, pues cuenta con su representación y distribución oficial en el país. Para ampliar las opciones al cliente, poseen cubas de cemento y de acero inoxidable de diversas capacidades.



“ESTAMOS CRECIENDO EN MÁS CAPACIDAD PARA FERMENTACIÓN Y GUARDA DE VINOS, ADAPTANDO UNA NUEVA BODEGA CON ÁNFORAS ITALIANAS PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA”, ADELANTA PATRICIA ROCA.

A lo anterior, suman una inédita sala de degustación y de evaluación sensorial, donde se pueden analizar distintas muestras para determinar características de color, sabor y aroma. “Estamos creciendo en más capacidad para fermentación y guarda de vinos, adaptando una nueva bodega con ánforas italianas para la próxima temporada”, adelanta Roca.

La distancia geográfica con otras bodegas, mantiene a IIVO como un espacio libre de contaminantes. De igual forma, la estricta inspección de la uva que ingresa, así como materiales rigurosamente analizados, velan por un óptimo estado de todos los vinos. “La inocuidad es trascendental. Contamos con un control automático de temperatura en bodegas y en barricas; con extractores y tecnología de punta, pero en versión mini”, señala Pincheira.



TIERRA FECUNDA PARA EL OLIVO

Dado el escenario del alto porcentaje de cultivo de olivos y la situación de muchos productores sin su propia almazara, IIVO decidió apostar por dicho camino. “Varios pequeños emprendedores elaboran su aceite de oliva aquí. Además, prestamos este servicio a hoteles que desean tener su propia marca para ofrecerla a sus pasajeros”, indica la gerente. En esta materia, cuentan con destacados asesores, como la doctora de la Universidad de Chile, María Luz Hurtado, reconocida académica de gran trayectoria en esta área.

La gestión de esta microalmazara, con capacidad de trabajo de 200 kilos por hora, ha sido bien evaluada por sus clientes, lo que se suma “al exitoso primer concurso de aceite de oliva regional, llevado a cabo en junio, con una alta convocatoria que reunió a un grupo de catadores expertos, los que realizaron su labor a ciegas. Entre ellos estuvo Paola Fioravanti, de UMAO Italia”, asevera Roca.

Para la producción del aceite se escogen las mejores olivas, para luego procesarlas y filtrarlas según el estilo que busque el cliente. Al mismo tiempo, se analizan muestras monovarietal o mezclas, entregando asesoría sobre el tiempo de cosecha,

para promover la calidad final del producto, que puede ser analizada para conocer en detalle los porcentajes de sus componentes.

UN FUTURO PROMETEDOR

Junto a la elaboración de aceite y micro vinificaciones, IIVO continuará brindando cursos de especialidades, capacitaciones y la implementación de cabinas de evaluación sensorial para el estudio de diversos productos alimentarios.

Del mismo modo, preparan para inicios de 2019 una jornada Open House, para dar a conocer al público el trabajo desarrollado y degustar los distintos vinos de sus clientes. Además, en la próxima temporada, aumentarán su capacidad de fermentación y guarda, implementando una nueva bodega exclusiva con ánforas de cocciopesto.

La contribución al desarrollo productivo de la región y la promoción de la ciencia y tecnología que entrega IIVO, apunta hacia un gran crecimiento. A dos temporadas de su inauguración, son más de 30 clientes de todo Chile los que comparten aquí un espacio que despliega compromiso hacia los productores, hacedores y amantes de estos tradicionales frutos de una tierra rica de vides y olivas.

