



Viña Chequén S.A.

www.comparte.cl



Valle del Río Claro, VII Región del Maule

Contenido:

Valle del Río Claro	1
Viña Chequen	1
El Predio	2
El proceso	2
Comercialización	2

Naciendo en la cordillera de los Andes el Río Claro fluye aproximadamente 270km sur de Santiago hacia el Pacífico. Esta región es reconocida por sus vinos, los que se cultivan desde el siglo XVI.

Clima

La Región del Maule tiene las condiciones que favorecen un clima mediterráneo, el verano muestra muy escasas precipitaciones y el invierno es lluvioso y con heladas. La temperatura

media en verano es de 19°C y en invierno de 7°C. Las precipitaciones van desde 700mm en los valles hasta 2500mm en la cordillera.

Suelos

Los suelos de esta región son suelos fértiles, derivados de cenizas volcánicas con altos contenidos de materia orgánica, por lo que la principal actividad que se desarrolla en esta región es la silvoagropecuaria.

Historia

Las condiciones climáticas

y los suelos fértiles favorecen la actividad agrícola de la región, siendo la uva el principal cultivo, tanto la de mesa como la que se destina a la producción de vinos, de echo, esta zona es la que concentra la mayor superficie de plantaciones de vides a nivel nacional.

Viña Chequén S.A.

Viña Chequen S.A. es una empresa mediana, por lo tanto ellos tienen una planificación social, la cual da apoyo a los hijos de los trabajadores fijos y a una micro empresa que produce pasta de ají y pasta de morrón.

Viña Chequen esta conformada por un grupo de 10 productores que comenzaron el año 2002. El icono de Viña Chequen es el Condor, Ave Nacional de Chile que recorre la cordillera de los Andes. La palabra Chequen es aborigen y significa "Flor del Arrayán", un árbol nativo que predomina en la vegetación de la zona, donde habitan los Cóndores. Los socios de Viña Chequen tienen 26 empleados

fijos y durante la cosecha contratan alrededor de 400 temporeros. Cada socio vende una parte de su producción a Viña Chequen y el resto es vendido a otras viñas ubicadas en la zona.

Dado que Viña Chequen es una empresa mediana tiene una planificación social para poder participar en el comercio justo. Por un lado los socios apoyan a los hijos de sus trabajadores

fijos con útiles y materiales para el colegio, y por otro lado, ayudan a la micro empresa "Por la Unión y Esperanza" S.R. Ltda., un grupo de mujeres que produce pasta de ají y morrón. En este caso Viña Chequen no hace un aporte monetario, sino que ayuda a las mujeres en la gestión, para que estas productoras puedan llevar el negocio por sí mismas.

COMPARTE SA

Tegualda 1571, Santiago, Ñuñoa, RM Chile, URL: www.comparte.cl, Fono / Fax: +56-2-2498400
Email: info@comparte.cl, ftoepfer@comparte.cl, rodrigo@comparte.cl

Comparte SA



El predio

"Nuestro sueño es, tener una propia bodega. Para este objetivo trabajamos."

El predio de los socios de Viña Chequen S. A. cuenta con 200 hectáreas en total de viñedos de finos tintos. De ésta área, cuatro hectáreas tienen certificación orgánica. Sus huertos son regados por goteo, para hacer más eficiente el uso del agua.

Los socios tienen distintas cepas de las que se elaboran vinos Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère y

vino orgánico (Cabernet Sauvignon con Carménère). Actualmente, Viña Chequen tiene que arrendar una bodega para producir el vino medianamente cercana a sus predios. Su sueño, es tener su propia bodega, pero para lograrlo no cuentan actualmente con los recursos financieros.

La oficina de la empresa esta ubicada en Talca. Aquí trabaja una persona en el

sector de la administración marketing y comercialización.

La intención de Viña Chequen es poder generar nuevos vínculos con otros países y poder exportar su vino a mas mercados.

El proceso

La cosecha comienza aprox. el 15 de marzo con la cepa Cabernet Sauvignon que es la que se cosecha mas tempranamente, después sigue el Merlot y finalmente se cosecha el Carménère, que es cuando alcanzan un nivel adecuado de características para la obtención de un vino de calidad. Los trabajadores

cortan los racimos manualmente con tijeras para que el fruto no sufra daños. Luego las uvas son llevadas a la bodega y allá son limpiadas. Los racimos se colocan en un recipiente y ahí se dejan fermentar con la ayuda de levaduras. Después de este proceso el orujo es eliminado y el vino entra en proceso de calma

durante 7 meses aprox. Luego puede ser embotellado.

Para la producción de vino no hay una receta fija. El enólogo es el que toma decisiones sobre cosecha, fermentación, etc.

Viña Chequen S.A. produce vinos secos y medio secos.

La Comercialización

Productos:

Cabernet Sauvignon

Merlot

Carménère

Vino orgánico
(Carménère - Carbernet Sauvignon)

Viña Chequen tiene su oficina en Talca. Es aquí donde se desarrolla la comercialización sin sala de ventas debido a que la empresa se ha especializado y

orientado a exportaciones. Actualmente Viña Chequen comercializa sus vinos a diferentes organizaciones de comercio justo, a través de COMPARTE S.A. a

países como Alemania, Austria, Italia y España.

El objetivo es lograr expandirse a mas mercados internacionales.