



SELECCIÓN DE VINOS DEL VALLE DEL ITATA PARA LA INDUSTRIA TURÍSTICA REGIONAL Y EVENTOS

1. PRESENTACIÓN

El 1 de septiembre de 2016, el Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR) de la Región del Biobío, la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Agricultura de la Región del Biobío, la Asociación Gremial de Turismo y Cultura del Biobío (PROTUR Biobío) y la Asociación Gremial de Enólogos y Profesionales del Vino para el Valle del Itata (AGEPVVI), firmaron un Convenio de Cooperación mutua con el objetivo principal de *“apoyar la revalorización de la vitivinicultura patrimonial del Valle del Itata, a través de la promoción y comercialización de la producción vitivinícola y enoturística”*.

En este contexto, las partes han elaborado un Plan de Actividades a desarrollar durante el período de dos años, siendo una de ellas la Selección de Vinos del Valle del Itata para el ingreso a la Industria Turística Regional y participación en Eventos.

2. OBJETIVO DE LA SELECCIÓN

- Contar con una carta de vinos del Valle del Itata, técnicamente recomendada por profesionales del área, para su comercialización en los principales hoteles, restaurantes y tiendas boutique de la Región del Biobío.
- Establecer una selección de vinos que cumplan con estándares mínimos para su comercialización en eventos y/o ferias productivas del país.

3. METODOLOGÍA DE SELECCIÓN

Se trata de una convocatoria abierta, según un perfil y requisitos específicos, para participar de un proceso de *“Cata a Ciegas”*, a cargo de un Panel de expertos. Esta práctica tiene el propósito de evitar cualquier prejuicio u opinión formada de los evaluadores, permitiendo conclusiones más objetivas.

El proceso será además respaldado con análisis de muestras en el Laboratorio Enológico de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Concepción, Sede Chillán.



4. PANEL DE SELECCIÓN:

Estará integrado por profesionales del sector vitivinícola de la Región del Biobío, en representación de los entes que participan del “Convenio de Cooperación – Vitivinicultura Valle del Itata”, contando además con la participación de representantes del Centro de Extensión Vitivinícola del Sur.

El panel estará conformado por 5 personas, según se indica:

- 2 Enólogos de la AGEPVVI.
- 1 Sommelier, representante de PROTUR Biobío.
- 1 Enólogo propuesto por la SEREMI de Agricultura.
- 1 Representante del Centro de Extensión Vitivinícola del Sur.

5. PROCESO DE SELECCIÓN

PERFIL PARTICIPANTES	Productores de Cepas País, Moscatel de Alejandría, Cinsault u otras de larga data en el Valle del Itata, que vinifiquen y comercialicen sus cosechas con marca propia, en embotellado de vidrio, y con formalización ante SAG y SII.
REQUISITOS Y DOCUMENTOS	<p>Los interesados deben presentar 3 muestras por tipo de vino, embotelladas y etiquetadas, listas para comercialización.</p> <p>Una de las tres muestras se derivará al Laboratorio Enológico de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Concepción, Sede Chillán. Este análisis debe ser de acidez, alcohol volátil y sulfuroso libre, con un valor aproximado de \$12.000, el cual va con cargo al productor participante.</p> <p>Cada muestra debe ser acompañada por los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Comprobante de Iniciación de Actividades SII. b) Inscripción en SAG. c) Comprobante de pago de análisis en Laboratorio Enológico de la Universidad de Concepción, Sede Chillán. d) Informar volumen de producción de las muestras. e) Ficha de Inscripción, completada con datos del participante.



CALENDARIO DE ACTIVIDADES	CONVOCATORIA Desde el viernes 23 de junio de 2017, a través de los municipios de la subregión vitivinícola Valle del Itata, Provincia de Ñuble, y redes sociales.
	RECEPCIÓN DE 3 MUESTRAS Hasta el jueves 6 de julio de 2017, 13:00 horas. En SERNATUR Chillán, calle 18 de Septiembre N° 455. De lunes a viernes, de 8:30 a 13:00 horas, y de 15:00 a 18:00 horas; y sábado, de 10:00 a 14:00 horas.
	SELECCIÓN DE MUESTRAS – CATA A CIEGAS Martes 11 y miércoles 12 de julio de 2017, en INACAP Chillán.
	RESULTADOS Lunes 17 de julio de 2017. Entrega directa y/o vía correo electrónico a cada uno de los productores.

CONSULTAS:

SERNATUR Chillán – Tel. (42) **2255770** – E-mail: infochillan@sernatur.cl