



*20 años
Celebrando la
Naturalidad*

EMILIANA

ORGANIC ✦ VINEYARDS

ADOBE

ORGANIC WINE

El primer paso a lo Natural

*Nueva imagen,
mismo Vino Orgánico*



Celebrando la Naturaleza

En Emiliana no solo creemos que la agricultura orgánica y biodinámica es la mejor forma de crear vinos sino que, estamos seguros que es una forma de vida que nos ayuda a proyectar un futuro con respeto y sabiduría.

*Somos orgánicos por convicción,
por ideología y por amor.*

Para nosotros, ser orgánicos es cuidar la naturaleza, proteger el medio ambiente, y valorar a las personas que hacen posible que nuestros vinos lleguen a las copas de quienes nos prefieren.

Somos orgánicos porque entendemos que cuidando la tierra y sus frutos, la naturaleza puede expresarse de una manera más auténtica y única.

Y cuando la naturaleza se expresa, mueve al mundo, despierta pasiones y provoca cambios. Nos abre caminos para dar primeros pasos y nos inspira a crear obras irrepetibles.

Por esto, seguiremos avanzando, innovando y trabajando con pasión cada día, con la convicción de que el futuro, es orgánico.





“**TODOS**
ESTAMOS AQUÍ
PARA
DEJAR *Huella,*”

JOSÉ GUILISASTI

Trabajó siempre pensando en el respeto y dignidad de las personas. Vivió convencido que sin ello, nada valía mucho la pena. Y que la mejor expresión de calidad de la tierra era a través de la agricultura orgánica y biodinámica. Así llegó a convertir a Emiliana en la **viña orgánica más grande de Chile y del mundo.**

Sus inicios marcarían el destino de la viña y su gente. En los años 80 comenzó a trabajar en Emiliana como gerente agrícola. Ahí, entre parras y frutales, se dio cuenta que algo fallaba. Llegaba a su casa con dolor de cabeza, mareos y ojos rojos. No se quedó de brazos cruzados y en 1998, realizó una de las innovaciones más importantes para la industria vitivinícola nacional, convirtiendo el 100% de las hectáreas de Emiliana a la agricultura orgánica. Lo orgánico no fue un cuento ni se inició por una moda. Todo partió en beneficio de la gente. Para José lo más importante era que sus trabajadores se desempeñaran en un ambiente seguro y 100% sano.

Innovador y visionario como pocos, José dio un paso más. Y de lo orgánico pasó a lo biodinámico, tomando el desafío de manejar el campo como algo vivo, donde se respetan los ciclos de la naturaleza. *“Es un concepto más puro. Y si la tierra es más pura, la uva también lo será”*, explicaba. Y para que su gente entendiera qué era esto de lo biodinámico y sustentable, José trasladó el concepto a las propias familias. Le dio una huerta a cada trabajador, para que cosecharan sus propias verduras. Según él, los trabajadores de Emiliana podían llegar a ser microempresarios si se lo proponían. Les enseñó a producir miel y aceite de oliva, que él mismo se encargaba después de envasar y vender para luego entregarles las utilidades a ellos.



Para José esto no era caridad ni mucho menos. Era crear oportunidades en un Chile profundamente desigual, donde a su juicio la gente del campo se llevaba la peor parte. *“Esto supera con creces lo que puede ser un aumento formal de salario”*, repetía. Desde Emiliana, **José Guilisasti** trabajó por ir cerrando las brechas sociales que tanto le inquietaban.

Era obrero, capataz, administrador y gerente a la vez. Trabajaba de forma horizontal, conversando las ideas y pidiendo opiniones. Esto último es algo que atraviesa a la familia completa. Hoy el proyecto de José Guilisasti está consolidado y cumple **20 años**. Funciona y es 100% rentable. Detrás de todo siempre estuvo su energía y su pasión. Pasión por su trabajo, por su familia, por la vida. *“Todos estamos aquí para dejar huella”*, dijo una vez. Y vaya de qué manera lo logró.



LO Nuevo

ADOBE

La imagen de un gallo que canta anunciando el despertar de un nuevo día, rodeado de viñas y naturaleza, son los símbolos de la nueva etiqueta Adobe, uno de los vinos orgánicos más vendidos del mundo.

NOS SUMAMOS A COLCHAGUA

Viña Emiliana se sumó a la Asociación de Viñas de Colchagua, entidad que representa a 18 de las principales viñas del valle y que buscan potenciar la denominación de origen con vinos de calidad además de la oferta enoturística y gastronómica de la zona.



RÉCORD EN VENTAS

Coyam, la primera gran mezcla tinta de Viña Emiliana, alcanzó ventas históricas de 25.000 cajas en 2018, lo que muestra el "momentum" por el que está pasando la marca. "Coyam siempre ha escrito la historia de Emiliana", comentó Cristian Rodríguez, Gerente General de Viña Emiliana.



NUEVA LLAVERÍA

En 2018, Viña Emiliana sumó su nueva Llaquería, en el Fundo Casablanca. Las instalaciones incluyen comedor para 60 personas, cocina, mesas, baños con duchas para hombres y mujeres, bodegas, galpones, taller mecánico, sala de reunión y toda una infraestructura, de primer nivel, para el personal de la viña.

VINO REVELACIÓN

"Que Salvaje haya sido nuevamente seleccionado vino revelación demuestra que hacerlo sin sulfuroso no ha influido en la consistencia, carácter y estilo de este vino", sentenció la enóloga Noelia Orts al destacar el reconocimiento de este vino natural de Emiliana.



Tim Atkin
Cosecha
2017

James Suckling
Cosecha
2017

Descorchados
Cosecha
2017



CERTIFICACIÓN VEGANA

En 2018, Viña Emiliana inició el proceso de certificación vegana, la cual establece que en la elaboración de sus vinos no utilizan ningún ingrediente de origen animal.





EN TAN SOLO 20 años

En 1998, los visionarios **Rafael y José Guilisasti** percibieron que el mercado estaba cambiando y que, poco a poco, los consumidores internacionales tomaban mayor conciencia de los productos que consumían, no solo por razones de salud, sino que también por sus impactos ambientales y sociales.

Entonces, junto al enólogo **Álvaro Espinoza**, comenzaron el proceso de convertir una bodega chilena convencional en una viña 100% orgánica y biodinámica, con el firme objetivo de crear vinos de la más alta calidad con gran respeto por la naturaleza. Dos décadas más tarde, lo que comenzó como un sueño se ha convertido en un completo portafolio, adaptado a las nuevas necesidades de los consumidores, y que ha recibido gran reconocimiento nacional e internacional.

Gracias a la pasión que caracteriza a Emiliana, el viñedo produce vinos con un carácter y una personalidad únicos que son la máxima expresión de su terroir. Esta excelencia se ha logrado respetando la armonía natural de la tierra y considerando el viñedo como un recurso vivo que debe ser protegido.

A lo largo de estos años, Emiliana ha logrado mantener el dinamismo en el crecimiento de sus ventas, ha mejorado sus resultados y ha aumentado su facturación. Ha ido construyendo relaciones de confianza con sus colaboradores, valorando a las personas que hacen posible que sus vinos lleguen a las copas de los consumidores y que comprenden que a través del cuidado de la tierra es posible obtener expresiones auténticas y únicas en nuestros productos.

Hoy los vinos de Emiliana se encuentran en más de 55 países con un portafolio atractivo e innovador, siendo los principales mercados: Estados Unidos, Holanda, Dinamarca, Chile, China y Canadá.

Existe también un compromiso con el equipo, el medio ambiente y la comunidad, que se ha traducido en cientos de hectáreas orgánicas y biodinámicas certificadas por ECOCERT (Francia) y Demeter (Alemania), además de contar con prácticas de Responsabilidad Social y Comercio Justo que nos permiten obtener la certificación de Fair Trade.

Todo el trabajo de Emiliana se centra en un concepto único: **Excelencia**. En la armonía entre la máxima calidad de sus vinos y el respeto por el medioambiente y su gente.

Gracias a este credo, Emiliana llega al 2018 con numerosos reconocimientos, destacando los altos puntajes otorgados por los críticos internacionales James Suckling y Tim Atkin a los vinos **Gê** y **Coyam**, como también por la alta valoración al **Signos de Origen, Novas** y por su vino revelación **Salvaje**, en la guía Descorchados de Patricio Tapia.

En 2018, Emiliana corona sus 20 años integrando el selecto grupo de las **50 marcas de vino más admiradas del planeta** (“The world’s most admired wine brands”) y la primera viña del país en **Turismo Sustentable** en los “Best of Wine Tourism Award 2018”.

En tan solo 20 años.

NOVAS

GRAN RESERVA

INSPIRADO POR LAS ESTRELLAS



CRISTIÁN RODRÍGUEZ

PASIÓN

Orgánica

¿Cómo definir estos 20 años de Emiliana, tanto en lo personal, como para la empresa?

Como todo lo bueno en la vida, ha sido una experiencia que ha pasado muy rápida. Ha sido un proceso lindo y enriquecedor, tanto en lo profesional como en lo personal.

Me tocó vivir la transformación completa de Emiliana. Cuando llegué empezamos vendiendo menos de 50.000 cajas orgánicas al año, y 800.000 cajas convencionales. Hoy hemos dado vuelta esa figura y nuestra venta es prácticamente 100% orgánica, superando las 800.000 cajas.

Nos pusimos un gran objetivo hace 20 años y hoy vemos que se ha hecho realidad. Este camino no fue fácil; muchos no creían en nosotros en esos tiempos, pero hoy vemos como somos referente y ejemplo para muchos. Eso es lo que más me llena de orgullo en esta empresa. En estos 20 años ha pasado de todo, cosas lindas, pero a la vez muy

dolorosas. Hemos reído, pero a la vez llorado. Y supongo que de eso se trata la vida o el trabajo cuando uno lo vive a full.

¿Cuál es la visión para los siguientes años?

Demostrar que no sólo somos la empresa líder en vinos orgánicos, sino también que la agricultura orgánica es una opción rentable y sustentable a largo plazo. Queremos producir un cambio positivo en otros y estar ahí para ayudar.

¿Qué significa trabajar en Emiliana?

Un orgullo y a la vez una gran responsabilidad. Es un desafío y aprendizaje constante. Lo cual motiva y hace crecer día a día. Y lo más importante es poder trabajar en una empresa donde hay un equipo increíble, camisetaado y contento. Eso transmite buenas energías y motiva aún más. Es cosa de vivir una vendimia en Emiliana. Ahí se ve de lo que está hecha esta empresa.





Qué es lo orgánico? En simple, los alimentos destinados al consumo que han sido producidos sin productos químicos y procesados sin aditivos. El resultado son alimentos más sanos y naturales, sin químicos.

¿Tendencia o moda? El estudio "The World of Organic Agriculture 2018", del instituto FIBLE, Suiza, asegura que la demanda mundial por productos orgánicos solo crece. Datos recopilados hasta 2016 indican que 178 países tienen actividades agrícolas orgánicas, hay aproximadamente 3 millones de productores orgánicos en el mundo y los cultivos orgánicos han crecido un 15%. Y el mercado orgánico mundial supera los US\$90 billones.

El futuro del vino orgánico también es auspicioso. El último QYreports 2018, asegura que el crecimiento proyectado de este mercado será mayor al 10% entre 2018 - 2023. Las cifras son claras, también los antecedentes. Clínica Mayo publicó recientemente que "existe cada vez más evidencia que demuestra algunos beneficios potenciales de los alimentos orgánicos".

Los vinos orgánicos son productos que respetan el entorno y responden a la creciente demanda de alimentos y bebidas sanas que generan un impacto positivo en el ambiente, los trabajadores y los consumidores.

Hoy **Viña Emiliana** es una de las viñas orgánicas y biodinámicas más respetadas del

planeta. Su condición de orgánico, finalmente, es una condición más, que implica, sobre todo, un compromiso con la protección de la salud y, en definitiva, el respeto por la naturaleza.

Sebastián Tramón, Gerente de Sustentabilidad de Viña Emiliana, destaca el aporte de la viña orgánica más grande del mundo en los últimos 20 años.

¿Cuál ha sido el aporte de una viña orgánica como Emiliana?

Principalmente balance y respeto. El primero en términos de establecer un equilibrio con la naturaleza en un sistema productivo. En el cuidado de la biodiversidad, en la disminución del consumo de agua y en el cuidado en la diversidad de suelos. Todos elementos de respeto hacia la naturaleza, para que haga su trabajo. También ha sido fundamental el respeto hacia los trabajadores. Deben saber a qué están expuestos, qué trabajo hacen,



qué productos aplican. Son temas que no se ven en viñas tradicionales o huertos frutícolas. También es respeto con el consumidor, de darle un producto que es reflejo de la naturaleza, que es inocuo. Estos son elementos esenciales de una viña orgánica.

¿Cuál es la trascendencia de lo que está haciendo Emiliana?

El tamaño sí importa. Hay proyectos orgánicos de pequeña escala y son casi un lujo, pero lo que estamos haciendo en Emiliana es demostrar que es posible llevar lo orgánico a gran escala. La agricultura industrial debiera apuntar a implementar las prácticas de la agricultura orgánica. Eso es lo que se ha demostrado aquí, de qué tenemos productos de calidad. El mundo está cambiando hacia la forma de como estamos produciendo en Emiliana y hemos demostrado que es un modelo totalmente viable. Se puede innovar en este sentido y la idea es seguir liderando este camino que abrimos hace 20 años.



*Cada roble tiene una historia.
Conoce la de Coyam.*

.....

Vino insigne que representa fielmente la filosofía de Emiliana, en donde la agricultura orgánica y biodinámica se ha convertido en una inspiración de trabajo, obteniendo en él la esencia de nuestros viñedos y la máxima expresión de terroir.

Su nombre significa bosque de robles para los Mapuches, habitantes originarios de Chile.

¿Qué han significado estos 20 años orgánicos de Emiliana?



BERNARDA LÓPEZ
*Secretaria de
Gerencia General*

“Luego de 20 años en la empresa he visto enormes transformaciones. Vi los inicios del sueño de Don José Guilisasti; me tocó recibir esas primeras cajas con chinitas (insectos), que luego eran llevadas al campo para iniciar esta transformación. Recibí las primeras certificaciones. Vi como creció esta empresa, de tan solo 7 personas que llegamos a las oficinas del WTC, a las casi 50 que somos hoy. Ha sido un proceso emocionante de mucho aprendizaje, donde desde trabajadores agrícolas, hasta ministros de Estado han pasado por estas puertas para participar, conocer y aprender de esta transformación. Han sido 20 años de muchas emociones”

“20 años han significado un crecimiento absoluto de mi quehacer laboral y personal. Inicié este camino con entrega total; partí siendo un joven resuelto a enfrentar cambios, dificultades y aprendizajes. Si bien no ha sido del todo sencillo, ha sido gratificante ver lo obtenido. Agradezco la confianza y el apoyo de la empresa, tanto en las oportunidades brindadas como en la seguridad ofrecida para mi crecimiento y el de mi familia. Soy un convencido de que podemos lograr cambios y beneficios para todos, con un trabajo constante, eficiente y productivo. Soy un trabajador motivado y agradecido”



DANY CORNEJO
Jefe de Bodega Los Robles



LORENA PARDO
Subgerente de Producción

“Cuando recién llegué a Emiliana hace 18 años escuchaba tímidamente: “¿Orgánico?”. Con el tiempo esta palabra, tan simple y sencilla, iba tomando fuerza, una fuerza infinita. La convicción de transformar la viña a manejo orgánico fue tal, que escuchar a Don José Guilisasti era increíble. Su pasión y energía diaria hizo que todos creyéramos y confiáramos de corazón en este proyecto, como una filosofía de vida. Todos sus pensamientos y lo que soñó para Emiliana se ven reflejados hoy, por lo que seguiremos trabajando juntos en el futuro. En este aniversario, me siento orgullosa de ser parte de Emiliana aportando al máximo todos los días con mi granito de arena”



COYAM EN EL *Corazón* DE EMILIANA

“Coyam siempre ha escrito la historia de Emiliana”, comenta **Cristián Rodríguez**, Gerente General de Viña Emiliana, al dar cuenta de la venta histórica de 25 mil cajas para el 2018, lo que coincidió con el aniversario de 20 años de agricultura orgánica. Desde su primer ejemplar en 2001, Coyam ha cosechado más de 51 premios y reconocimientos a nivel mundial, obteniendo medallas de oro y puntajes sobresalientes. A

poco andar, en 2003, obtenía el “Best Blend of Chile & Best in show”, de la revista Wine Spectator y, en 2018, el influyente crítico James Suckling, le asignó **94 puntos**.

A juicio de la enóloga de Viña Emiliana, **Noelia Orts**, Coyam es en muchos sentidos Emiliana: “Coyam abrió las puertas hacia lo orgánico y lo biodinámico, representa muy bien la filosofía y los sentimientos de las personas

Coyam significa “bosque de robles” en mapudungun, y es el nombre que se le dio a la primera gran mezcla tinta de Emiliana debido a los majestuosos árboles nativos que predominan desde hace varios siglos en el paisaje que rodea sus viñedos de Los Robles, en el Valle de Colchagua.

que componen la viña. Todos los vinos aquí se producen con cariño y mucho sentimiento, pero con Coyam hay un amor especial”.

Su historia, que se remonta al año 1998, surge del trabajo conjunto entre **José Guilisasti** y el agrónomo-enólogo **Álvaro Espinoza**, quienes emprendieron el camino de la producción orgánica y biodinámica como filosofía de vida.

“La idea de hacer un ensamblaje del lugar, que expresara la identidad de éste, nació de la diversidad, de variedades tintas que ya existían: Syrah, Mourvedre, Tempranillo, Cabernet, Garnacha y carmenere. Queríamos mostrar el carácter del campo, queríamos hacer algo distinto”, acota Espinoza.

Desde sus inicios con la cosecha 2001, Coyam se posicionó como una mezcla tinta única, producto de la sabia combinación de variedades de origen europeo, nunca antes unidas en un vino chileno. Su base es Syrah, la que siempre ronda un 30% de la mezcla, acompañada por lo general de Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mourvedre y Petit Verdot. Sin embargo, su mezcla ha variado a lo largo de su vida, llegando a sumar hasta siete variedades diferentes, todas ellas de producción orgánica y biodinámica en el viñedo.

“Coyam tiene un trabajo al detalle en el viñedo, en la bodega, en cómo elegimos las maderas, en las barricas, su envejecimiento, y una dedicación y amor que se aprendió de Miguel Elizalde, José Guilisasti y Álvaro Espinoza”, concluye Noelia Orts.

RECONOCIMIENTOS

COSECHA	PUBLICACIÓN	PREMIO
2015	JamesSuckling.com	94 Puntos
2014	Wine Spectator	91 Puntos
2014	Tim Atkin	95 Puntos
2014	JamesSuckling.com	94 Puntos
2013	Luis Gutiérrez	92 Puntos
2013	Tim Atkin	94 Puntos
2013	JamesSuckling.com	93 Puntos
2012	JamesSuckling.com	95 Puntos
2011	Wine Advocate	91 Puntos
2011	JamesSuckling.com	93 Puntos
2011	Wine Spectator	91 Puntos
2010	Wine Spectator	91 Puntos
2010	Wine Advocate	91 Puntos
2009	Wine Advocate	90 Puntos
2009	Wine Spectator	90 Puntos
2008	Wine Spectator	90 Puntos
2007	Wine Advocate	90 Puntos
2007	Wine Enthusiast	91 Puntos
2007	Wine Spectator	90 Puntos
2006	Wine Spectator	91 Puntos
2005	Wine Enthusiast	90 Puntos
2005	Wine Spectator	90 Puntos
2004	Guía de Vinos de Chile	Medalla de Oro & Best Chilean Red Blend
2003	Mundus Vini BIOFACH	Medalla de Oro
2001	1st Annual Wines of Chile Awards	Best Blend of Chile & Best in Show

Turismo

CIFRAS 2018



24.519

PERSONAS VISITARON
el **WINE SHOP**
- de Casablanca -

EQUIVALENTE A
2.229
VISITANTES MENSUALES

48% BRASIL

13% USA

10% CHILE

RECONOCIMIENTOS



Tripadvisor otorga el **Certificado de Excelencia** por las excelentes opiniones de los viajeros.



Primer lugar por Práctica de Turismo Sustentable en los "Best of Wine Tourism Award 2018"

CASABLANCA

Casablanca, el primer valle de clima frío de Chile fue nombrado en 2013 como **Décima Capital Mundial del Vino**, por la red Great Wine Capitals.

Emiliana fue una de las primeras viñas en llegar al valle en 1990. Ese mismo año, **José Gulisasti** ya contaba con las primeras plantaciones. Otras viñas comenzaron a sumarse a la zona a mediados de esa década.

Lo que atrajo a Emiliana al valle de Casablanca fue la posibilidad de profundizar en el cultivo de la uva blanca. La composición de la tierra y la influencia de las brisas marinas que soplan suavemente desde la costa del Pacífico crean un ambiente de lenta maduración que se traduce en vinos aromáticos con sabores delicados. Aquí han nacido los premiados **Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Marsanne, Pinot Noir y Syrah** de Emiliana.

¿Qué han significado estos 20 años orgánicos de Emiliana?



CRISTIÁN UBILLA
Gerente de Finanzas

“ Ha sido un honor participar en este proyecto dado lo innovador y pionero. En lo particular, ver cómo se podían hacer negocios rentables y sustentables desde otro punto de vista, que fuese amigable con el medio ambiente y cuidando a las personas. Todo dentro de la filosofía de Emiliana. Ha sido un honor poder participar de este proyecto, siguiendo a mentores como José y Rafael en algo tan innovador y rupturista. A modo de empresa, ha sido un aprendizaje continuo, de ver prácticas nuevas, de seguir evolucionando y al tope de la innovación en la agricultura orgánica y biodinámica. Un desafío enorme. En Emiliana, uno nunca se aburre, llevamos años siendo líderes en la agricultura orgánica y sustentable, en el país y el mundo. Es una aprendizaje total y continuo lo que hacemos ”

“ Ha sido una experiencia muy gratificante ver como una viña 100% tradicional fue cambiando paulatinamente su manejo hasta convertirse en 100% en viña orgánica y biodinámica. Agradezco la posibilidad y oportunidades que he tenido en Emiliana, de trabajar directamente en las certificaciones, con lo cual me ha permitido aprender y conocer sus procesos y ver cómo cada día los trabajadores se comprometen e involucran en los manejos orgánicos, traspasando también ese conocimiento a sus hogares. Es muy agradable y reconfortante trabajar en la primera viña certificada ISO 14001 en Chile y desde ahí comenzar con el manejo orgánico en nuestros campos. Más aún siendo la viña orgánica más grande del mundo ”



ANDREA MOYA
Asistente de Sustentabilidad

“ La transformación y también el desafío de la familia Guilisasti, liderada por Don José y Don Rafael. Me llamó la atención porque la agricultura convencional, con el uso de plaguicidas, tanto en el control de plagas como malezas, era la cultura reinante. Transformarla en orgánica no era fácil, pero se logró por la sabiduría de José y Rafael. Primero, educando a los trabajadores y también asumiendo que esto tenía un costo asociado. Lo importante era el cuidado de las personas y también el Planeta. Por ejemplo, cambiar los herbicidas por la pala y el caballo, los plaguicidas convencionales por productos orgánicos. En lo personal, lo entendí con más facilidad porque era la forma de trabajar antiguamente los viñedos y los campos ”



LUIS RÍOS
Subgerente de Recursos Humanos

Hacedores DE SUEÑOS



“E n Emiliana, el enólogo es el corazón de los vinos. Es quien debe velar por la tierra, obtener las mejores uvas, decidir la fecha de la vendimia y transformar la uva en vino. Es también quien vela que nuestros vinos orgánicos sean de la mejor calidad.

En estos 20 años se han sumado enólogos de prestigio al proyecto, comprometidos siempre con lo orgánico y una visión común que ha elevado a Emiliana a un sitio reconocido en el mundo. Hoy este rol lo comparten **Noelia Orts** y **Emilio Contreras**, quienes han buscado que los vinos de Emiliana se expresen de la mejor manera posible.

Noelia, quien llegó en 2011 a la viña, comparte responsabilidades como encargada de las líneas de vino **Signos de Origen, Coyam** y **Gê**. “La enología en Emiliana ha de ser capaz de potenciar la expresión de nuestros campos, de nuestro clima y terroir, por eso trabajamos sin intervención, ayudando a

la naturaleza a que haga su trabajo. Los vinos en Emiliana son una fiel expresión del lugar de donde provienen. Nuestra tarea es potenciar todas las virtudes que da el sol. Hay algo muy bonito en eso de que el vino es una bebida de luz, porque el sol hace que la planta haga fotosíntesis y se formen los racimos con que hacemos los vinos. Nuestra bebida de luz”, dice Noelia.

Emilio, lleva 11 años en Emiliana y es el encargado de las líneas orgánicas **Novas** y **Adobe**. Concuera con la visión de una viña orgánica-biodinámica respetuosa con los viñedos y la fruta. “Nuestro trabajo es mantener el carácter de cada uva y ser respetuoso con lo que aporta cada variedad, en cada lugar. Nuestro estilo de vinificación debe ser muy consecuente con eso. Hay que dejar que el viñedo se exprese de la mejor manera posible, y que cada botella refleje el campo de donde viene, donde está nuestro mayor valor. Debemos transmitir esa identidad y carácter”, agrega.

EMILIANA, EN ESTADO *Salvaje*

E n Emiliana la innovación y las prácticas saludables son esenciales. De ahí que la elaboración de un vino natural, que ahondara en el respeto con el medio ambiente y los consumidores, era cuestión de tiempo. Finalmente, en 2016, viña Emiliana elaboró su primer vino natural: **Salvaje**.

Su principal particularidad es la renuncia al anhídrido sulfuroso (dióxido de azufre), aditivo que se emplea desde hace más de 2.000 años como conservante.

Salvaje es un vino tinto de clima frío proveniente del valle de Casablanca, con una base importante de Syrah y un toque de Roussane. Su nombre se basa, justamente, en la calidad y características del vino.

Ya ha cosechado aplausos entre los especialistas. El primero en levantar su copa en señal de aprobación por Salvaje fue el Master of Wine, Tim Atkin, quien le otorgó 93 puntos en su reciente visita a Chile en diciembre pasado. En paralelo, la guía “Descorchados 2019”, de Patricio Tapia, le asignó 92 puntos además de nombrarlo como “**Vino Revelación**” del año.

Estas y otras distinciones mas para un vino natural como Salvaje dan luces del trabajo que ha ido desarrollando la viña orgánica más grande del mundo. Un camino que se ha forjado en base a la constante innovación en los procesos productivos, para dar con vinos de calidad y porque existe una demanda de los mercados europeos en consumir vinos cada vez más saludables.



