El enoturismo ya es todo un boom en Chile, alcanzando un récord con cerca de 220 viñas abiertas al turismo, un crecimiento del 5% respecto al año anterior. Este aumento está acompañado por un mayor interés de los turistas nacionales, que ahora representan el 59% de los visitantes, según los resultados del último Catastro Nacional de Enoturismo.

Este dinamismo se refleja también en la oferta renovada: un 39% de las áreas de enoturismo tienen menos de cinco años, mientras que un 66% tienen menos de diez años, reflejando el impacto de las estrategias implementadas. “Por ejemplo, Colchagua es un destino consolidado que cuenta con servicios de buen nivel y variedad, que permite recibir a turistas y ofrecer panoramas entretenidos, incluso ir evolucionando las alternativas, lo que ha ido de la mano de la gastronomía como un paso natural en un destino de enoturismo”, asegura Alicia Ortiz, Gerente General de Enoturismo Chile.

Anuncio Patrocinado

Estos buenos resultados son un hito que demuestra el dinamismo del sector. “Hay una recuperación del turismo post pandemia en general, pero también una reconfiguración de los públicos, con un aumento muy interesante del turista nacional y claramente una recuperación de turismo internacional. Acá la planificación de actividades programadas que atraigan flujos es relevante como un complemento importante a la propia dinámica de turistas, y en el destino están las condiciones y los servicios”, afirma Alicia Ortiz.

El interés por el enoturismo ha crecido significativamente en los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional. Los turistas ya no solo buscan degustar vinos, sino vivir experiencias integrales ligadas al patrimonio, la cultura y la gastronomía local. “El Valle de Colchagua ha visto un alza sostenida en el número de visitantes, especialmente durante fines de semana largos y temporadas altas”, dice Carmen Paz Ravanal, Gerente de Marketing de Viña Ravanal.

Y agrega: “Se percibe mayor diversidad de nacionalidades, más reservas anticipadas y un creciente interés por experiencias más personalizadas. En Viña Ravanal, por ejemplo, hemos notado un aumento sostenido en los tours privados, degustaciones guiadas y visitantes que valoran el contacto directo con los enólogos y la historia familiar de la viña. Esto sumado a los innumerables premios y reconocimientos dados por críticos de vinos internacionales, hacen aún más

atractiva nuestra propuesta".

Entre los factores clave están la mejora en la conectividad y oferta turística de la zona, la fuerte presencia de Chile en mercados internacionales como productor de vinos de calidad, y el cambio en los hábitos del viajero post pandemia, que busca experiencias más auténticas, sostenibles y conectadas con la naturaleza. Además, el trabajo conjunto entre viñas, asociaciones y el sector público ha potenciado la visibilidad del enoturismo en destinos tan potentes como el Valle de Colchagua.

Esto va de la mano con una tendencia turística a nivel país, ya que más de 5 millones de turistas extranjeros visitaron Chile en 2024, según el balance de la Subsecretaría de Turismo y Sernatur. La cifra representa un aumento del 40,4% respecto al período anterior y marca el mejor número desde la pandemia. La novedad la marcó Brasil, que registró 787.036 llegadas y una tasa de crecimiento del +62,0% respecto del año anterior, su mejor desempeño histórico en el periodo 2013-2024.

"El turista brasileño valora la cultura, la gastronomía y las experiencias sensoriales. Chile se ha posicionado como un destino cercano, seguro y con una excelente relación precio-calidad en vinos. La cercanía geográfica, la buena conectividad aérea y la promoción del enoturismo en Brasil también han influido. En Viña Ravanal hemos recibido cada vez más visitantes brasileños interesados en tours guiados en portugués y degustaciones enfocadas en vinos premium", dice Carmen Paz Ravanal.

Destacan importantes avances en innovación, sostenibilidad y digitalización. Más del 70% de las viñas han integrado experiencias gastronómicas a su oferta, mientras que 90 viñas cuentan con certificaciones de sustentabilidad, consolidando su compromiso con el medio ambiente. Además, se evidencia un incremento en la asociatividad a rutas del vino y gremios vitivinícolas, mostrado un crecimiento del 160% desde 2016, fortaleciendo la colaboración entre viñas y otros actores turísticos regionales.

"Las viñas han diversificado sus experiencias: desde picnics entre viñedos y paseos en bicicleta, hasta cenas maridaje, actividades familiares y talleres como ´Arma tu propio vino´. En Viña Ravanal, por ejemplo, hemos implementado experiencias más exclusivas como degustaciones privadas en nuestro Grand Lounge of Wines, enfocándonos en la personalización y enoturismo de autor, donde cada visitante vive una experiencia distinta según sus intereses", dice Carmen Paz Ravanal de

Viña Ravanal.

Y prosigue: “Las degustaciones guiadas con vinos íconos, los recorridos por viñedos centenarios, y las experiencias que permiten conocer la historia familiar de la viña son altamente valoradas. También destacan las actividades que combinan naturaleza y vino, como los picnics, las caminatas por los viñedos y los tours privados con atención personalizada”.

En ese contexto, la plataforma Airbnb dio a conocer que la búsqueda de espacios por parte de viajeros extranjeros para visitar Chile durante la temporada de vendimia este 2025, aumentó más de 60% en comparación con el año pasado. Los principales países de origen de los viajeros extranjeros interesados en arribar a Chile, en que el vino es el gran protagonista, corresponden en primer lugar a Brasil, seguido de Argentina, EE.UU. y Perú.

Más allá de simplemente conocer la enorme variedad de viñedos que presenta Chile, el enoturismo es una actividad que invita a descubrir el proceso de elaboración del vino, conocer la historia de las bodegas y explorar la esencia, cultura y gastronomía de las regiones vitivinícolas, que lo vuelve una experiencia completa para los viajeros, tanto nacionales como internacionales, que cada vez se muestran más interesados en recorrer nuestro país en toda época.

y tú, ¿qué opinas?