

Caso: Emiliana: el ensamblaje entre tradición e innovación

José y Rafael Guilisasti comenzaron un visionario e innovador proceso para convertir a una viña chilena tradicional en una de producción 100% orgánica, que minimizara su impacto ambiental a través de la práctica de una agricultura biodinámica.



En una industria tremendamente competitiva, en la que sólo en Estados Unidos existen 16.000 marcas de vino, Emiliana optó por diferenciarse a través de los vinos orgánicos y biodinámicos. Apelando a la creciente sensibilidad de los públicos más sofisticados por el medioambiente y la sustentabilidad, la viña ha innovado a través de

posicionarse como líder global en vinos producidos con un cuidado especial por la ecología y la responsabilidad social. A los notables logros del proyecto en nuestro país, la empresa suma la reciente adquisición de la más importante viña orgánica de los estados unidos, Fretzer.

Viñedos Emiliana produce vinos con carácter y personalidad. Todo su trabajo está marcado por altos estándares productivos que se reflejan en su completo portafolio de vinos orgánicos Premium, los cuales apuntan a un sólo concepto: la excelencia. Todo esto bajo una filosofía de armonía entre máxima calidad de sus vinos y el respeto por el medio ambiente. Un desafío enorme que ha logrado mediante una agricultura biodinámica, orgánica y sustentable, que minimiza los procesos artificiales y el uso de productos sintéticos en sus vinos, considerando al viñedo como un recurso viviente que debe ser respetado.

Todo comenzó hace más de un década, cuando José y Rafael Guilisasti comenzaron un visionario e innovador proceso para convertir a una viña chilena tradicional en una de producción 100% orgánica, que minimizara su impacto ambiental a través de la práctica de una agricultura biodinámica. El objetivo: crear vinos que compitieran en calidad con cualquiera del mundo, pero que respetara los ciclos de la naturaleza. Lo que comenzó como un sueño, hoy se plasma en un portafolio completo y diferenciado de vinos de la más alta calidad.

La producción

Este compromiso de la compañía se ve reflejado en hechos concretos. En los últimos cinco años, Emiliana ha incrementado siete veces su volumen de ventas y en el mismo periodo aumentó su distribución de 28 a más de 50 países. La viña ha adquirido un compromiso con su equipo, medio ambiente y comunidad, que se traduce en 583 hectáreas biodinámicas certificadas por Demeter (Suiza); 900 hectáreas orgánicas certificadas por IMO (Suiza); 123 hectáreas en proceso de certificación y 73 hectáreas con manejo integrado, sumando un total de 1.096 hectáreas propias en los valles de Maipo, Colchagua, Casablanca, Bío-Bío y Cachapoal.

Asimismo, Emiliana además fue la primera viña en Chile en recibir la certificación de gestión ambiental ISO 14.001, sumada a su política de Responsabilidad Social certificada por IMO For Life y Comercio Justo certificado por IMO Fair for Life.

La gran calidad obtenida como fruto de la inspiración en el origen de las cosas, en coherencia con los ritmos y actividades naturales del planeta, sumado a su preocupación por la eficiencia energética y el cambio climático, han hecho que su portafolio orgánico sea uno de los más completos en Chile y el mundo. Gê, el vino ícono de la viña producido con uvas biodinámicas

(certificado por Demeter), Coyam, Signos de Origen, Novas y Adobe producidos con uvas orgánicas (certificadas por IMO Suiza) son sólo algunos ejemplos.

Sus 4 millones de litros de vino producidos anualmente, son el resultado de un arduo y especial trabajo del equipo enológico que ha logrado producir vinos únicos, con mayor carácter, personalidad y terroir (lugar de origen), inspirados en el respeto por el ecosistema. Esto se refleja en los numerosos reconocimientos que han logrado: Mientras Wine Enthusiast posicionó a Gê como único representante chileno entre los mejores 100 vinos de 2010, la revista Decanter calificó a Novas como uno de los vinos con mejor relación precio-calidad del año.

En total, la viña orgánica y biodinámica más importante del país ha obtenido prestigiosos reconocimientos, destacando medallas de oro, los 94 puntos otorgados por Wine & Spirits a Gê 2006 y el Gran Oro Superior entregado en la Primera Cata de Vinos Orgánicos de Chile, a Novas Winemaker's Selection Syrah 2008.

En 2011 Emiliana también se ha llevado importantes premios: tres medallas de oro en el certamen MUNDUSvini BioFach International Organic Wine Award 2011 y en Concours Mondial de Bruxelles 2011, Emiliana, Novas Viogner 2010 recibió la Gran Medalla de Oro y otros tres vinos fueron galardonados con medallas de oro.

Constante preocupación por los trabajadores

En marzo de 2011 Emiliana recibió la certificación Fair for Life – Social & FairTrade, que entrega The Institute for Marketekology (IMO), Suiza, organización independiente que evalúa las capacidades de comercio justo de compañías agrícolas, manufactureras y comercializadoras bajo estrictos estándares de exigencia.

En lo medular, esta certificación entrega una garantía de que los derechos humanos son respetados en todas las etapas de producción y que los trabajadores obtienen condiciones laborales dignas y justas.

IMO acreditó primero las condiciones que Viña Emiliana cumple en la fase de plantación y proceso en planta. Específicamente se destacó que respeta los derechos laborales; entrega muy buenas condiciones de trabajo; hace una buena administración de Comercio Justo Premium bajo el correcto uso de labores sociales; desarrolla un buen ambiente laboral y ofrece productos respetando el comercio justo.

Los programas de Responsabilidad Social

Emiliana tiene la firme convicción de que incorporar a los trabajadores y a la comunidad van de la mano con la forma de elaborar los vinos de manera orgánica y sustentable. Por ello, los programas de Responsabilidad Social Empresarial que desarrolla Viña Emiliana buscan incorporar a los trabajadores en la filosofía de trabajo. La fórmula que desarrollaron les permite estar más satisfechos, pues la empresa les da condiciones básicas, como becas, capacitaciones y diferentes proyectos mediante los que obtienen ingresos adicionales y además autoabastecimiento para sus hogares.

Los programas se elaboran en conjunto con los sindicatos y actualmente están operando algunos de los siguientes:

Programas de Capacitación y Becas

Un programa de becas para estudios técnicos superiores, dando oportunidades reales al desarrollo profesional. A los trabajadores se les entregan cuatro becas universitarias, que incluyen el pago completo de la matrícula y el arancel mensual. Junto con esto se otorgan doce becas técnicas para que los hijos de los trabajadores puedan acceder a estudios superiores.

Existen también programas anuales de capacitación para el manejo agrícola orgánico y biodinámico que se practica en los campos de la viña. Durante 2010 se capacitó a 138 trabajadores agrícolas en apicultura orgánica, huertos de olivos orgánicos, manejo de las gallinas nativas y en el cultivo de hierbas medicinales.

Finalmente, se cuenta con las herramientas SENCE del gobierno para capacitar en el idioma inglés a jefes de fundos y administrativos.

Programas de Formación de Microempresas

Se entregan a los trabajadores las herramientas necesarias para la formación de futuras microempresas, tales como la producción de miel, aceite de oliva, hierbas y hortalizas. Estos subproductos, que surgen de la agricultura orgánica y biodinámica en la producción de vinos, son reales oportunidades de otorgar ingresos adicionales a los trabajadores. Para este proyecto, Emiliana ha entregado a sus trabajadores 1,5 hectáreas para el cultivo de hortalizas en sus fundos Los Robles, Totihue y Casablanca. Además, se les proporcionó 15 colmenas de abejas para que produzcan y elaboren tanto la miel como sus subproductos.

Huertos Orgánicos Intensivos

Programa de capacitación en que junto con enseñar el manejo de este tipo de huertos, el objetivo central es que cada trabajador tenga acceso a cultivar sus propios vegetales dentro de los predios de Emiliana, para así contar con ellos en su consumo familiar.

Trabajo con la Comunidad

Emiliana tiene un programa de enseñanza en los colegios relacionado con las prácticas orgánicas y biodinámicas aplicadas en sus viñedos. Además, permite que la comunidad forme parte del manejo de los viveros forestales y de flores.

También existe apoyo directo a pequeñas familias emprendedoras de la comunidad cercana a los diferentes predios, a través de la compra de productos artesanales, como las “chupallas” que son usadas en el campo por los trabajadores de Emiliana y, además, vendidas en la tienda de Casablanca.