



[Inicio](#) [Quiénes Somos](#) [Productos Gourmet](#) [Flip Book](#) [Empresas Participantes](#) [Noticias](#) [Recetas](#) [Eventos del Mes](#) [Contáctenos](#)

[Inicio](#) >> [Productos Gourmet](#) >> [Bebidas y Licores](#) >> [Figalsa S.A. \(Dos Hemisferios\)](#)

Figalsa S.A. (Dos Hemisferios)

El orgullo de producir el mejor vino de Ecuador

Esta empresa ecuatoriana se atrevió a producir buen vino en un área de la Costa. Su producto ganó en 2009 un título internacional ante 800 marcas de países como Chile, Argentina, Francia. Hoy, Revista El Huerto, le cuenta su historia, que está llena de paradojas, enigmas y brumas.

Mas alla del cultivo

Dos Hemisferios, ha roto todas aquellas sentencias de varios expertos que aseguraban que nuestro país no era tierra fértil para acunar buenos vinos. Pero la tenacidad y emprendimiento de Guillermo Wright y su socio, permitieron cambiar esta percepción, y lo hicieron de la mejor forma.

Con sus uvas producen Enigma que acaba de ser reconocido como "mejor vino blanco ecuatoriano", Paradoja, designado mejor vino tinto ecuatoriano". Y está Bruma, un vino tinto. Tres nombres que resumen el contrasentido del éxito, cambiando todo un paradigma en la producción. Las distinciones recibidas premian al esfuerzo de seis años de trabajo en la siembra y cosecha de uvas de vino. Revista de Agronegocios

Producción de uvas en la Costa

El viñedo se ubica en la hacienda Dos Hemisferios, en San Miguel del Morro, una comuna cercana a Playas, en la provincia de Santa Elena.

Guillermo Wright, gerente general de Figalsa, la compañía dueña de Dos Hemisferios, nos permitió conocer su historia. Nos confiesa que todo comenzó como un pasatiempo, en 1999, pero el tiempo y los grandes resultados, lo convirtieron en un negocio lleno de satisfacciones por la calidad de sus vinos y el reconocimiento obtenido en menos de un año de salir al mercado (2008).

Comenzaron sembrando tres variedades de uva de mesa con la asesoría de CAMPO, compañía brasilera contratada por CEDEGE para impulsar diferentes cultivos en la península, para los usuarios del trasvase.

Lo del vino fue después. Wright es un amante de esta bebida y pensó que si se podía cosechar uvas de mesa, también era factible obtener uvas de vino. Trajeron las primeras variedades de Argentina y Brasil (venían de una zona tropical de ese país) y casi como un hobby comenzaron a experimentar.

"Las uvas se adaptaron al clima sin problema. Decían que para hacer vino se necesita cuatro estaciones, pero hemos demostrado que no es verdad. Cuando tienes cuatro estaciones en el otoño ya no tienes nada de hojas y los nutrientes regresan al tronco, así la planta descansa, inverna. Aquí, en la Costa como siempre hace calor, la planta nunca descansa", cuenta Pablo Taramelli, gerente de producción.

En este viñedo hay dos cosechas al año, algo que también es inusual. "En todas partes del mundo es una sola cosecha al año, pero como estamos cerca a la línea ecuatorial, podemos tenerlas. Aunque los expertos dicen que no es lo normal, que no debería producirse buena uva. Pero nosotros hemos roto todos esos paradigmas, porque realmente, logramos sacar un buen vino", dice orgulloso Wright.

Incurrieron también en cebolla perla de exportación a USA y diferentes cultivos de ciclo corto, pero para fines de 2003, decidieron concentrar sus esfuerzos en la siembra de variedades viníferas para la posterior elaboración de vinos.

Capacidad de producción

Mantienen 3 has. de uva de mesa y 6 has. de uva de vino. Pero después del éxito obtenido de su primera producción, su propósito está en expandir los cultivos, pues cuentan con una infraestructura de 57 has. de riego por goteo instalado, en una superficie total de 361 has.

Rutas del Vino

Enoturismo en Rioja Alavesa
Bodegas, Visitas Guiadas, Actividades
www.thabuca.es

Galores Cold Storage

Frozen and Chilled warehousing Logistics through Panama
www.galorescold.com

Viaje a Estados Unidos?

ASSIST-CARD Asist. de Viaje a USA.
Contrate Ahora y Viaje Tranquilo!
Assist-Card.com/Viaje-USA

Anuncios Google

Productos Gourmet

CAFÉ

CHOCOLATE

QUESOS

VERDURAS & FRUTAS

CARNES

FRUTOS DEL MAR

BEBIDAS Y LICORES

SERVICIOS

CONSERVAS

"Nuestra producción de uva de mesa puede llegar hasta unas 105 toneladas entre las 3 variedades -45 ton. en junio y 60 ton. en diciembre-".

"En uva de vino nos imponemos un límite de 100 ton., lo que significa para nosotros un máximo de 4 kg. por planta a la densidad sembrada. Esta restricción, es por supuesto, para mantener la calidad del vino, por sobre la producción."

Sus variedades de uvas

En uva de mesa mantienen: Italia (color verde), Cardinal (roja) y Riviera (negra). En su área de pruebas tienen: Tarrantes, Moscatel, y variedades sin semilla como: Crimson y Superior-Italia.

En uva de vino tienen sembrado: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Shiraz, como variedades tintas y Chardonnay, como variedad blanca. Está en estudio la siembra de Carmenere y Cabernet Franc (tintas) y Sauvignon y semillon (blancas).

Producción de uva de mesa y de vino

"Tanto en la uva de mesa como en la uva de vino, la Costa tiene una ventaja productiva significativa: logrando dos cosechas en el año. Proceso que se realiza a costos mayores que en países de climas secos con una mano de obra más calificada."

La comercialización de la uva de mesa se realiza localmente pero con sus límites: en el primer semestre es difícil competir con la uva importada de Chile, barata y de una variedad que no ha demostrado buena adaptación en la Costa ecuatoriana. El segundo semestre es más fácil competir con uva importada de EUA por los altos costos a la que esta llega.

Comercialización

"La comercialización del vino la estamos trabajando desde el año pasado. Por suerte, la gran acogida que tuvieron nuestros vinos nos ayuda a que esta labor sea más fácil. Por otro lado, el volumen máximo de producción con las hectáreas sembradas, podrán ser vendidas localmente, pero incursionar en mayores siembras es una decisión que va acompañada de la intención de exportar."

En Guayaquil, lo comercializan directamente. En Quito, trabajan con Proglobal, como distribuidor.

Sus vinos ya están en las cadenas de Corporación Favorita (Supermaxi y Megamaxi) y Mi Comisariato, en licorerías como El Bodegón, y en los mejores restaurantes de Quito y Guayaquil; también tienen presencia en Cuenca.

Premios internacionales

En octubre 2009 participaron en el II Concurso Internacional Gala del Vino 2009, en Quito, organizado por la Cofradía del Vino. Obtuvieron el reconocimiento al mejor vino tinto y el mejor vino blanco ecuatoriano (Paradoja y Enigma), así como el Premio Plata por Enigma concursando más de 200 vinos de Chile, Argentina, Francia, Italia, etc. Todo esto en una cata ciega, es decir que los jueces, no saben el vino que están calificando, por lo que tiene más mérito el premio.

Apenas un mes después de este premio recibieron por Enigma, la Medalla de Oro, en el IX Concurso Internacional Vinandino 2009, realizado en Mendoza y San Juan (Argentina), considerado el concurso más importante de América Latina. En esta ocasión compitieron con más de 800 vinos, catados por 90 especialistas, con vinos de 15 países. Esta también fue una cata ciega.

"Estos premios, además del evidente orgullo que sentimos, demuestran que hemos seguido la senda correcta, y es el premio al esfuerzo humano realizado durante muchos años, lograrlo en el primer año de la aparición de nuestros vinos en el mercado local es un logro que muy pocos lo realizan en el mundo", comenta Wright.



La cultura vinícola ecuatoriana

"Esto es algo que ha evolucionado mucho en las últimas décadas, me atrevería a decir que más todavía en los últimos años, sobre todo gracias al trabajo realizado por la Cofradía del Vino para la difusión de la cultura de los vinos. Creemos que la entrada al mercado de nuestros vinos ecuatorianos, es también un aporte en ese sentido."

Industria vinícola: debilidades y fortalezas

"En Ecuador, considero como la principal debilidad, la falta de una industria asociada a la elaboración de vinos, esto nos obliga a importar tanques de roble, de fermentación, molidoras, prensas, en fin, insumos que necesita la planta procesadora, más lo relacionado con envases (botellas, etiquetas, corchos y cápsulas); así como, levaduras y otros insumos utilizados en la elaboración."

El tema fitosanitario es otro problema. "En la Costa la planta nunca descansa y, aunque es más productiva la cosecha, hay más riesgos de plagas. Aunque en otros países la producción se realiza en el

mismo sitio, por la ubicación del viñedo y la falta de servicios, la elaboración de los vinos no se hace en San Miguel sino en Guayaquil."

"Como fortalezas nombraría una que encierra varias: elaborar los primeros vinos de calidad ecuatorianos. El nivel de excelencia que hemos alcanzado con nuestros vinos es lo que nos diferencia de las pocas industrias de vino que existen en el país. Además, ofrecemos en una presentación de primera calidad."

¿Qué servicio o mercado se puede crear detrás de la producción de vino en el país?

"Pienso que varios: La industria de tanques de acero inoxidable para fermentación de las uvas; elaboración de cápsulas para cubrir el corcho, e inclusive, maquinarias pequeñas que pueden servir para el proceso del vino." REVISTA DE AGRONEGOCIOS

[Prague Tour All Inclusive](#) 36 major sites, lunch & boat trip. Special holiday packages available www.praqueallinclusive.com/

[Tutku Tours Turkey](#) Group Tours Turkey and Eastern Mediterranean www.tutkutours.com

[Hoteles Baratos Punta Cana](#) ¿Te vas de vacaciones a Punta Cana? Mira opiniones y precios de hoteles PuntaCana.TripAdvis

Anuncios Google



[Inicio](#) [Quiénes Somos](#) [Productos Gourmet](#) [Flip Book](#) [Noticias](#) [Recetas](#) [Eventos del Mes](#) [Contáctenos](#)



© Copyright Ecuador Cultura Gourmet / 2010

Posicionamiento Web Posicionarte

