

Santa Juana - Hualpén - San Pedro de la Paz
Entre Mar y Tierra



Enoturismo de experiencias

Basadas en la sustentabilidad



Guía Digital Rutas de Enoturismo en Biobío

Financia
 Comité Desarrollo Productivo Regional
BIOBÍO
 por CORFO



Full day



duración
 8 hrs



60
 minutos



Santa Juana - Hualpén - San Pedro de la Paz
Entre Mar y Tierra



Viña Roberto Henríquez



Chaltumay



+56 9 8755 3548
 Roberto Henríquez



+56 9 4419 8347
 Ximena Peroné



Taller Macera



+56 9 9893 4767
 Felipe Macera

Enoturismo de experiencias

Basadas en la sustentabilidad

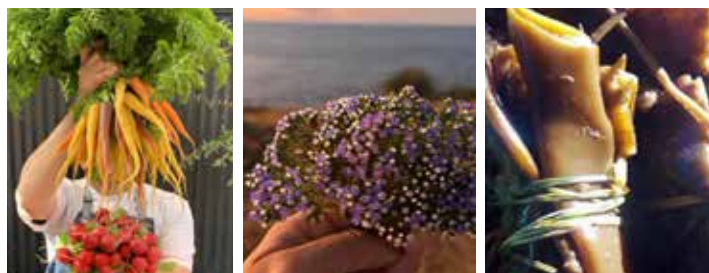
Santa Juana - Hualpén - San Pedro de la Paz

Entre Mar y Tierra

¿Quieres vivir una experiencia enoturística de alto nivel que mezcla vinos de autor, gastronomía de excelencia y paisajes costeros únicos?

Este recorrido te invita a conocer lo mejor del Biobío, desde sus viñedos internacionales hasta su cocina local de vanguardia.

La jornada comienza con una recepción especial y traslado a Bodegas y Viñedos Roberto Henríquez, en Santa Juana. Reconocida mundialmente por su producción de vinos naturales y su enfoque sustentable, esta viña te abre sus puertas para que recorras sus instalaciones, participes en una cata guiada por el propio enólogo y elijas los vinos que acompañarán tu cena.



Luego, te espera el Taller Macera, en San Pedro de la Paz, donde el chef Felipe Macera transforma ingredientes locales en experiencias gastronómicas memorables. Premiado nacionalmente e invitado a escenarios internacionales, ofrece demostraciones en vivo y un almuerzo que resalta la identidad culinaria del Biobío.

El recorrido continúa en Caleta Perone, con el innovador proyecto Chaltumay, liderado por Ximena, quien te guía por el litoral para recolectar ingredientes silvestres de temporada. Esta propuesta de cocina sustentable ha llegado a restaurantes top como Boragó. Además, podrás visitar la antigua planta ballenera o avistar ballenas si la temporada lo permite.

La experiencia cierra con un maridaje al atardecer, combinando los vinos seleccionados y los sabores recolectados frente al mar. El broche final es una actividad que invita a reflexionar sobre el valor cultural, natural y gastronómico de este territorio único.

Este no es solo un paseo, es una travesía sensorial que une historia, sabor y paisaje en un formato íntimo, sostenible y cuidadosamente curado. Atrévete a descubrir el Biobío desde su raíz y brinda por lo auténtico.



Full day



duración
8 hrs



60
minutos



Itinerario Full Day

Bienvenida

Traslado a Viña en Santa Juana.

Recorrido por las Viñas.

Visita a la bodega y cata de vinos.

Selección de vinos para la cena a realizar en Chaltumay.

Traslado a San Pedro de la Paz, Taller Macera.

Visita al Taller Macera, muestra de preparaciones y conservación de charcutería.

Almuerzo con Felipe Macera.

Traslado a Caleta Perone.

Charla sobre la gastronomía sustentable y comunitaria en base a la recolección, sumado a los que mantiene en su huerta, lo que hoy la ha posicionado como una recolectora de productos silvestres y territoriales a nivel nacional.

Actividad, recorrido y reelección de productos silvestre que utilizarán para la preparación de la cena.

Disfrutan de una clase de maridaje al atardecer acompañado de los productos del Taller Macera.

Actividad de cierre, reflexionan sobre las actividades del día.

