

ASOCIACION
CULTURAL
ITALIANA



Octubre

Asociación Cultural Italiana

www.italiachile.cl

STAFF

PRESIDENTE: GUILLERMO CIANO

VICEPRESIDENTE: BRUNO GAROFANO

TESORERA: SANDRA GENTILI

SECRETARIO: JORGE OLIVARES ROSSETTI

DIRECCIÓN DE REVISTA: MILAGROS GUIASOLA

**INSCRIPCIONES A CURSOS DE
IDIOMA ITALIANO 2025:
CURSOS@ITALIACHILE.CL**

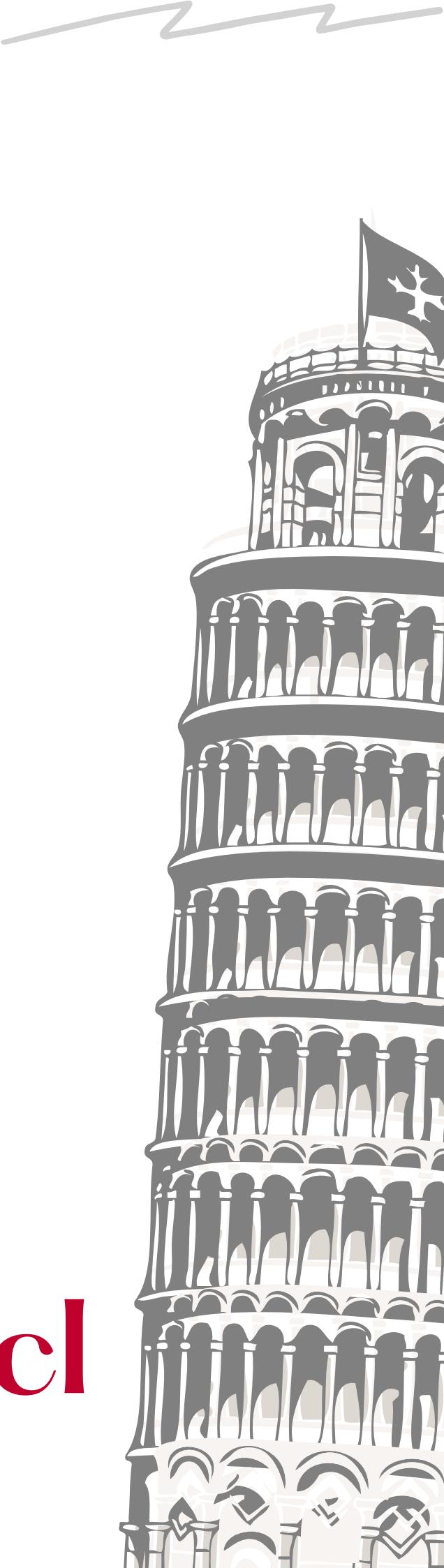


ASOCIACIÓN CULTURAL ITALIANA



ASOC ITALIA CHILE

WWW
.italiachile.cl



CONTENIDO

DEL PRESIDENTE: LA VENDEMMIA

02.

WORKSHOP: PASAPORTE AL VINO EXPRESS

03.

4 LIBROS RECOMENDADOS

04.

CURSOS DE ITALIANO 2025

06.

ENTREVISTA: ITALIA EN CADA COPA:
ENTREVISTA CON CARLA URRUNAGA

07.

CINE: PELICULAS ENTRE VIÑEDOS

13.

LANGHE: LA TIERRA DONDE
NACIÓ EL VINO BAROLO

15.

DECORACION: DISEÑO INSPIRADO EN EL VINO

17.

DEL PRESIDENTE



Guillermo Ciano
Presidente

La vendemmia

Queridos lectores,

En Italia, el otoño trae consigo uno de los momentos más esperados del año: la vendemmia. Es tiempo de recolección, de aromas intensos en el aire y de paisajes que se tiñen de tonos dorados y rojizos. Más allá de su belleza, la vendemmia representa una tradición profundamente arraigada, en la que comunidades enteras se reúnen para celebrar la tierra, su fruto y el saber transmitido de generación en generación.

Este espíritu no nos resulta ajeno: Chile comparte con Italia la pasión por el vino, el respeto por la materia prima y la celebración de cada cosecha como un acto cultural. Nuestras geografías diversas —desde los valles italianos hasta las zonas vitivinícolas chilenas— han dado vida a tradiciones en las que el vino es más que una bebida: es identidad, historia y encuentro.

Con esa misma pasión, este mes presentamos un curso especial sobre cultura y vino italiano, a cargo de Carla Urrunaga, una profesional de excelencia en el ámbito enológico. Carla cuenta con la certificación WSET Nivel 3 y es la única profesional en Chile certificada como Italian Wine Scholar (Wine Scholar Guild).

La vendemmia no solo vive en los viñedos: también ha inspirado numerosas películas italianas que celebran el paisaje, la familia y el ritual del vino, como *Il Pranzo di Ferragosto* o *Pane e Vino*, que retratan con ternura y humor la esencia de la vida cotidiana. Son historias que, al igual que la vendemmia, nos invitan a detenernos, compartir y celebrar.

Brindamos por esta herencia cultural compartida entre Italia y Chile, que cada año se renueva con la misma fuerza que la tierra y sus frutos.

G. Ciano

NUEVO WORKSHOP

18 y 25 NOVIEMBRE
19.30 A 21.30 HS



PASAPORTE AL VINO ITALIANO EXPRESS

En 2 clases, Carla Urrunaga te llevará por un recorrido sensorial y cultural que te hará sentir que viajas por Italia sin subirte a un avión. Aprenderás a “leer” el país a través de sus vinos, sus paisajes y su historia, con una cuidada selección de etiquetas, picoteos italianos y sorpresas.

[INSCRIBETE AQUÍ](#)



LITERATURA ITALIANA

4 LIBROS RECOMENDADOS

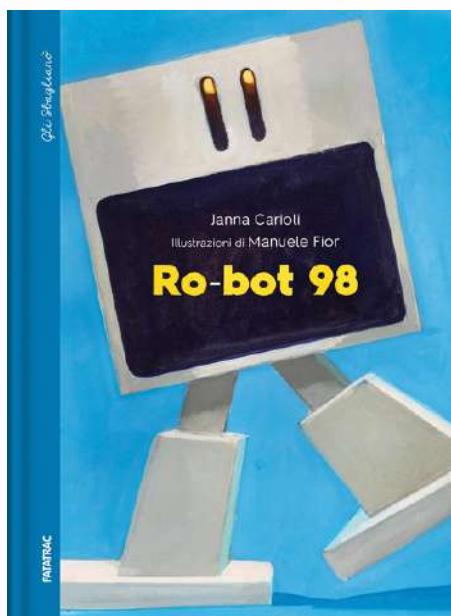


PRIMA CHE SIA NOTTE

FINALISTA EDIZIONE 2021 STREGA

LA HISTORIA LA NARRA EMMA, UNA CHICA QUE CUENTA EN PROSA Y EN POEMAS LOS DÍAS JUNTO A SU HERMANO CARLO, QUE ES SORDO Y VE SOLO CON UN OJO. ESE ÚNICO OJO AHORA ESTÁ EN PELIGRO, Y LA FAMILIA VIVE LA ESPERA DE UN POSIBLE NUEVO TRATAMIENTO ENTRE MIEDOS Y PEQUEÑOS ACTOS DE CORAJE COTIDIANO.

EDAD: 11+ AÑOS



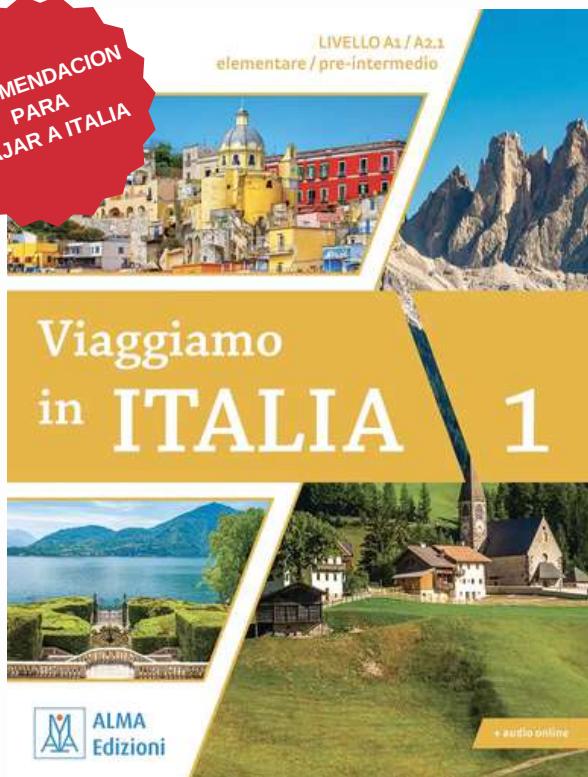
RO-BOT 98

EL ROBOTITO 98 HUYE DEL LABORATORIO EN EL QUE ESTÁ OBLIGADO A HACER CÁLCULOS DIFÍCILÍSIMOS TODO EL DÍA Y ES ADOPTADO POR UNA CLASE DE NIÑOS Y NIÑAS, CON LOS QUE DESCUBRIRÁ QUE, ADEMÁS DE HACER CUENTAS, TAMBIÉN SE PUEDE DIVERTIR E INCLUSO JUGAR AL FÚTBOL.

EDAD SUGERIDA: 6+ AÑOS



RECOMENDACION
PARA
VIAJAR A ITALIA



VIAGGIAMO I ITALIA 1

Este libro es un curso comunicativo de italiano en formato libro + ejercicios + audio online, pensado para adultos que desean viajar o permanecer en Italia por motivos culturales o artísticos.



RAZZO SPAZIALE 3D

LIBRO + 3D

EN EL INTERIOR ENCONTRARÁS UN LIBRO CON MUCHA INFORMACIÓN Y TODAS LAS PIEZAS NECESARIAS PARA CONSTRUIR UN VERDADERO MODELO 3D. ¡DESCUBRE TODAS LAS TECNOLOGÍAS, LA HISTORIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS COHETES ESPACIALES! OBSERVA ESTOS INCREÍBLES INSTRUMENTOS PARA LA EXPLORACIÓN DEL ESPACIO, SUBE A BORDO Y ¡COMIENZA LA AVENTURA.

EDAD SUGERIDA: DESDE 6 AÑOS

CURSOS DE ITALIANO

NIVEL A1 - NIVEL A2 - NIVEL B1 - NIVEL B2

Información: cursos@italiachile.cl

Cursos grupales (6-16 personas).

Modalidad: vía Zoom y presencial

CURSOS DE ITALIANO

Todo Italia en un solo lugar

Descubre como vivir la lengua y cultura italiana todos los días
gracias a nuestros cursos y nuestros eventos culturales



VER CURSOS



Italia en cada copa: entrevista con Carla Urrunaga (ChezCarlita)

Carla Urrunaga es ingeniera en alimentos de profesión, tiene la certificación WSET Nivel 3 y es la única profesional en Chile certificada como Italian Wine Scholar (por Wine Scholar Guild).

Con su proyecto ChezCarlita, Carla ha llevado la cultura del vino italiano a Chile por medio de catas, cursos y publicaciones, generando puentes entre ambas tradiciones vitivinícolas.

En esta entrevista nos comparte su mirada sobre la vendimia italiana, su trayectoria y consejos para quienes desean acercarse al mundo del vino con sensibilidad y conocimiento.





1. ¿Cómo llegaste al mundo del vino vieniendo desde Ingeniería en Alimentos?

C: Creo que llegué al vino por la puerta de al lado: no fue la Ingeniería en Alimentos la que me llevó a él, sino el destino.

Siempre he asociado el vino con la familia y los momentos especiales. En mi casa se bebía vino generalmente los domingos, cuando todos nos reuníamos, así que para mí el vino siempre fue una bebida feliz. Esa relación especial estuvo presente desde siempre, y cuando me vine a vivir a Chile —con su enorme oferta de vinos, bodegas y propuestas de enoturismo— mi interés creció y creció.

Trabajé varios años en el retail y, paralelamente, escribía sobre vinos y asistía a distintas actividades relacionadas: catas, ferias y cenas maridaje. Me encantaba escuchar a enólogos y expertos, y así me animé a inscribirme en un curso. Luego en otro... y otro más, hasta que no pude parar. Me volví adicta a aprender sobre vinos y obtuve diversas certificaciones internacionales. Una de las más desafiantes fue, sin duda, el Italian Wine Scholar, que me tomó casi dos años completar y aprobé con altos honores: un logro enorme.

Esta pasión atrajo a muchas personas, y sin querer comencé a transformarme en un referente en experiencias relacionadas con el vino. Empecé a colaborar con marcas y a realizar cursos y catas, convirtiéndose así en mi pasión y también en mi trabajo a tiempo completo, uno que disfruto profundamente.



Carla Urrunaga



carla urrunaga





2. ¿Qué rol jugó tu formación profesional en alimentos para tu pasión por los vinos?

C: Honestamente, yo quería estudiar Hotelería o Periodismo Gastronómico, porque desde chica tuve un vínculo y un aprecio muy especial por los alimentos. Nunca los vi como algo que simplemente hay que comer porque nos da energía; para mí, cada alimento tenía un mensaje: un mensaje que se expresaba en sus colores, aromas y formas. También una historia, la del lugar donde se producía y de quien lo elaboraba. Eso me fascinaba, y sentía que a través de alguna de esas dos carreras podría compartir con otros esta sensibilidad tan particular.

Paralelamente, era una alumna destacada: siempre entre los primeros puestos y representando a mi colegio en diversas competencias nacionales de matemáticas. Al terminar el colegio, mi papá me alentó a estudiar Ingeniería en Alimentos, porque en el futuro podría tener más y mejores oportunidades laborales.

La carrera la disfruté muchísimo; fue mucho más de lo que esperaba. Me enamoré de los alimentos no solo desde lo sensorial, sino también desde lo científico. Me enamoré de ellos “desde adentro”, conociéndolos completamente y comprendiendo las razones de por qué cada uno es como es.

El vino también es un alimento, y uno de los más bellos, porque tiene la capacidad de contarnos claramente la historia de su origen, de adaptarse a los lugares y a los cambios a través del tiempo, y también de moldearse infinitamente bajo la mano del hombre. No hay bebida más noble.

Como dijo Ernest Hemingway, “el vino es la cosa más civilizada del mundo.”

“El vino también es un alimento, y uno de los más bellos, porque tiene la capacidad de contarnos claramente la historia de su origen, de adaptarse a los lugares y a los cambios a través del tiempo, y también de moldearse infinitamente bajo la mano del hombre. No hay bebida más noble.”



CArla junto a **Sonal C Holland** | India's only Master of Wine

3.- En base a tu conocimiento, ¿cómo se vive la vendimia en Italia hoy en día? ¿Qué regiones tienen vendimias más emblemáticas en septiembre–octubre?

C: Si uno visita Italia y recorre sus regiones, aunque no sepa mucho de vinos, se da cuenta de algo: en cada lugar los vinos son distintos, y en cada sitio hay una oferta enorme y variada. Cada región de Italia tiene una identidad propia y diferenciadora.



Cada una celebra sus propias fiestas de la vendimia —en realidad, muchas fiestas del vino— que se realizan en distintos pueblos. A diferencia de lo que suele verse por aquí, son celebraciones que no solo involucran a las viñas y a los aficionados al vino, sino que comprometen a toda la comunidad. Hay carrozas, bailes, pasacalles y ferias gastronómicas. Si uno las vieras de lejos, hasta podría parecer una festividad religiosa... y en ciertas zonas, de hecho, van de la mano.

Participan personas de todas las edades. Es un momento de compartir, de encuentro, tan necesario en estos tiempos en los que vivimos cada vez más a puerta cerrada. Los venecianos con su glamour casi cinematográfico, los de Trento con su encantadora sobriedad, los toscanos exprimiendo la belleza de sus doradas campiñas, los sicilianos con su colorido infinito... todos aportan su estilo único a la celebración.

Aunque la industria del vino atraviesa una crisis mundial, el momento de la vendimia —de recoger los frutos del trabajo de todo un año— sigue siendo una celebración que lleva una profunda impronta cultural y humana.

4.- Desde tu perspectiva, ¿qué similitudes y diferencias notas entre las usanzas vitícolas de Italia y de Chile?

C: En cualquier región de Italia a la que vayas podrás vivir, no una, sino varias grandes fiestas de la vendimia que se celebran en los pueblos. La mayoría son eventos abiertos, sin entradas, a los que se suman —por supuesto— algunas actividades privadas que acompañan la celebración principal. Participan todos, personas de todas las edades.

Eso ocurre también porque en Italia hay una larguísima tradición, una verdadera cultura que, a lo largo de los años, se ha desarrollado en torno al vino y a la enorme diversidad de pequeñas producciones que enriquecen su mapa vitivinícola. Son muchísimos los pequeños productores, pero no solo de vino: hay quienes cultivan verduras, quienes elaboran quesos, pan, conservas, aceites de oliva... y también músicos, artesanos e incluso la iglesia misma. Toda la comunidad participa por completo.



En Chile, el panorama es algo distinto. Las fiestas de la vendimia son menos y, en algunos casos, se sienten algo desconectadas de su entorno. A veces se recurre, por ejemplo, a chefs que llegan desde Santiago para dar brillo al evento, mientras que las bodegas se enfocan principalmente en fortalecer su vínculo con los consumidores de la capital. Sin embargo, no todas ponen el mismo énfasis en generar una conexión o integración con la comunidad local que las rodea directamente.



5.- ¿Qué consejos darías a alguien que quiere iniciarse en el mundo del vino (comprar vino, degustar, aprender)?

C: Si realmente te apasiona el vino, hay que saber que no todo es "catar y catar". La práctica hace al maestro, eso es cierto, pero el maestro también se aventura a cuestionarse, investigar y buscar respuestas. Para eso están los cursos.

Nadie necesita ir a un curso para disfrutar del vino, por supuesto que no. Pero asistir a uno bueno te abrirá la mente de una manera que no imaginas, y descubrirás que después de esa experiencia empezarás a apreciar el vino desde otra perspectiva.

Al comprar, siempre fíjate: ¿qué?, ¿de quién? y ¿de dónde? Es decir: qué vino es, qué cepa, quién lo produce y de dónde proviene. Si lo haces cada vez que eliges una botella, pronto sabrás qué es lo que realmente disfrutas.

¿Son vinos del valle de Colchagua o del valle de San Antonio? ¿Prefieres un Pinot Noir o un Merlot?

No hay nada más lindo que aprender a conocernos a nosotros mismos a través del vino.

6.- ¿Cuáles son 3 vinos italianos que recomiendas para comenzar a "viajar en copa"?

Por supuesto, Prosecco. Es imposible no mencionar al espumante más vendido del mundo, que además ha contribuido a posicionar a Italia como el mayor productor de vino a nivel global.

Otro vino elemental e indispensable es el Chianti, el embajador del vino tinto italiano por excelencia, presente en casi todos los restaurantes italianos alrededor del mundo. Los Chianti provienen de la región de la Toscana y se elaboran principalmente con la cepa Sangiovese. Sus aromas a frutas rojas, rosas secas y notas herbales y terrosas cautivan los sentidos.

Y si se me permiten dos más... para quienes disfrutan de los vinos blancos, los Soave de la zona cercana a Verona —la ciudad de Romeo y Julieta— son una excelente opción: frescos, elegantes y muy versátiles para acompañar comidas. Y si prefieres vinos de baja graduación alcohólica, con un toque dulce y burbujeante, un Lambrusco es ideal. Es un vino italiano que hoy se consume muchísimo, especialmente en pizzerías, y que por su sabor afrutado y su carácter ligero es un éxito entre el público más joven o entre quienes no son bebedores habituales de vino.

Top 5

POR @CHEZCARLITA

1 REGIÓN ITALIANA IMPERDIBLE PARA AMANTES DEL VINO:

Piamonte. La reina de los vinos de calidad. Es la única región de Italia que no tiene vinos IGT: todos los vinos del Piamonte cuentan con Denominación de Origen. Un Nebbiolo del Piamonte robará el corazón de cualquier catador experto.

2 UVA ITALIANA QUE DEBERÍAS PROBAR AL MENOS UNA VEZ:

Sagrantino. Si te gustan los vinos intensos y poderosos, te perderás en su copa. Una vez un enólogo me dijo: "No hablemos de tanino si no has probado un Sagrantino." Hace dos años estuve en Umbría y probé varios; entendí por completo por qué lo decía.

3 MARIDAJE ITALIANO FAVORITO:

Chianti y pasta al pomodoro. Se aman.



4 UN VINO CHILENO CON ALMA ITALIANA:

Tengo que dar los honores a 3 bodegas:

Viña De Martino, que tiene esa veta italiana de elaborar vinos no tan corpulentos, donde la uva es siempre la protagonista y la madera cumple un rol más sutil.

También destaco a **Gillmore**, que produce un Vermentino y un Sagrantino que son un verdadero ensueño.

Y menciono a **Viña Estampa**, que aunque no tiene un espíritu italiano tan marcado, es la bodega chilena con el mayor número de cepas italianas en su portafolio.

5 UN VINO QUE SIEMPRE SORPRENDE EN UNA CATA:

Los Lambrusco, porque en Chile nos asombra que exista un vino tinto espumoso; la gente lo encuentra wow, muy novedoso. Pero, en general, los vinos blancos también sorprenden: el Soave, por ejemplo, o los blancos de Sicilia.

En Chile, el consumo de vinos blancos sigue siendo bajo, pero tengo muchos alumnos que no los bebían hasta que probaron un Soave o un Pecorino. Este último, por ejemplo, pueden encontrarlo en el restaurante Capperi, en barrio Italia. Franco, su propietario, lo importa expresamente porque es un vino que ama y que le recuerda a su tierra natal, la región de Le Marche.

Y les garantizo que, si lo prueban, volverán por más.



CINE: PELICULAS ENTRE VIÑEDOS

3 títulos para sumergirte en el paisaje, la poesía y la tradición italiana a través de la pantalla



1

PRANZO DI FERRAGOSTO (2008)

Una comedia delicada y entrañable sobre un hombre maduro que pasa el 15 de agosto (Ferragosto) cocinando para cuatro mujeres mayores.

Retrata magistralmente las tradiciones familiares, la mesa italiana y el ritmo pausado del verano, muy en sintonía con el espíritu rural y comunitario.

■ **Dónde ver:** Disponible para alquiler en Apple TV y YouTube Movies (alquiler o compra). En Italia, también suele estar en RAIPlay gratis con cuenta.

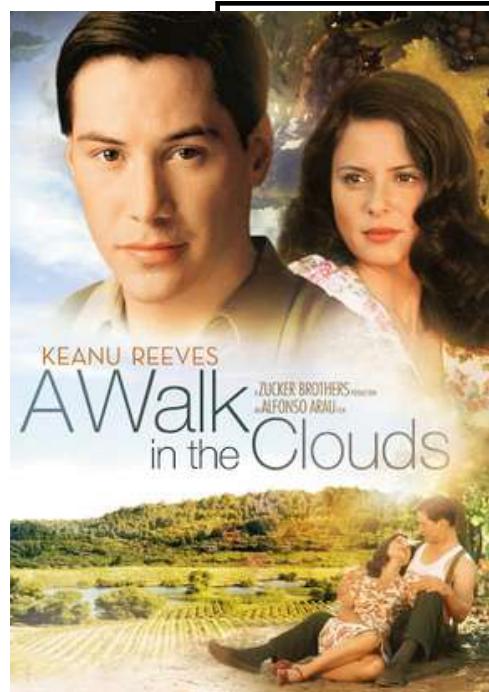
2 A WALK IN THE CLOUDS (1995)

Protagonistas: Keanu Reeves, Aitana Sánchez-Gijón

Ambientación: "Napa Valley" (EE.UU.), pero con estética claramente inspirada en la Toscana y viñedos europeos.

■ Una historia romántica en medio de los viñedos, con escenas icónicas de vendimia nocturna y trabajo colectivo en la viña.

■ **Dónde ver:** Disney+ y Amazon Prime Video (suscripción o alquiler). También en YouTube Movies para alquilar.





3 VENDEMMIA IN ITALIA/ DOCUMENTALES SOBRE VENDIMIA MODERNA



En plataformas como YouTube, RAIPlay y Arte.tv hay excelentes mini documentales sobre la vendimia italiana actual, con enfoque en sostenibilidad y denominaciones de origen.

🎥 Recomendados:

- “La vendemmia: il cuore del vino italiano” (RAI) → retrata el trabajo en Toscana y Piamonte.
- “Il tempo della vendemmia” (YouTube, varios canales regionales) → clips de 10-15 min con imágenes preciosas de las vendimias.
- 📺 **Dónde ver:**
- RAIPlay (gratis con cuenta italiana)
- Arte.tv (subtítulos en español en muchos casos)
- YouTube (buscando “vendemmia Toscana documentario” o “vendemmia italiana moderna”).





FOTO: Duchessa Lia

LANGHE

LA TIERRA DONDE NACIÓ EL VINO BAROLO

En el corazón del Piamonte italiano, Langhe se revela como un paisaje donde el vino no es solo una bebida, sino una forma de vida. Desde 2014, los paisajes vitícolas de Langhe, Roero y Monferrato han sido reconocidos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO por su valor cultural y natural, y por representar siglos de tradición vitivinícola.

Una bodega para visitar: WiMu – Museo del Vino di Barolo

Situado en el emblemático castillo de Barolo, WiMu es más que un museo: es un espacio interactivo que narra la historia del vino piemontés, las técnicas de vinificación y el arte del envejecimiento en barrica. Allí podés recorrer salas sensoriales,



acatas guiadas y terrazas con vistas a viñedos dorados. Es una parada casi obligatoria para quien recorre la ruta del Barolo.

Por qué visitar Langhe en vendimia

Visitando Langhe en septiembre u octubre podés ser testigo directo del corte de racimos, sentir el aroma del mosto y caminar entre hileras teñidas de rojo y dorado. Además, los pueblos como La Morra, Barolo y Alba ofrecen miradores espectaculares, calles empedradas para explorar y festividades locales como la Feria del Trufa Blanca de Alba, que convoca a visitantes de todo el mundo.

Langhe es más que viñedos. Es historia embotellada, es paisaje habitable, es una invitación a recorrer Italia en copa y pasos.

11

3 RAZONES PARA VISITAR LANGHE

1

VISITA A BODEGAS

Langhe es la cuna de Barolo y Barbaresco, dos de los vinos tintos más prestigiosos del mundo.

2

PAISAJES DE ENSUENO

Langhe está formada por colinas suaves, viñedos perfectamente alineados y pueblos medievales en las cimas

3

GASTRONOMIA

Langhe es un paraíso gourmet. Es famosa por la trufa blanca de Alba



CALICE VINO ROSSO
WESTWING



ALICE VINO ROSSO
WESTWING



DECANTER CRISTALLO SOFFIATO
WESTWING



TAPPO PER BOTTIGLIA
DI VINO



DECANTER
WESTWING



SESTIERE
CASSINA



TAVOLA KARTELL



WINE RACK



SILLA



BOWL
GUZZINI



TAPO VINO
SOTTOVUOTO

ORGANIZZATORE
TAVOLA



Si quieres conectarte con nosotros:
contacto@italiachile.cl

C O N T A C T O

www.italiachile.cl

