



Unas fiestas patrias con chicha y cariño por la tierra desde la tradición de Curacaví

Posted on Septiembre 18, 2025

Segundo Daine, destacado chichero tradicional de Curacaví, comparte los secretos de la producción artesanal de chicha mientras se prepara para su debut en la ExpoMundoRural

Con la misma energía y chispeza que guardan los 3 mil litros de chicha de uva que produce cada temporada, Segundo Daine invita a celebrar las Fiestas Patrias con chicha y cariño por la tierra. Este viñatero de Curacaví se ha convertido en un embajador de la tradición chichera nacional, manteniendo prácticas ancestrales y apostando por la comercialización sustentable y el enoturismo.

La tradición familiar que perdura

Hijo y nieto de chicheros, Daine celebró en agosto los 9 años de sus 1.200 parras de cepa país, cultivadas en 1,5 hectáreas con métodos completamente naturales. Su historia familiar se entrelaza con la historia de Curacaví, donde la chicha se ha producido “toda la vida” siguiendo técnicas tradicionales.

“La gente piensa que la chicha acá se hace con los pies y yo les explico que no, en Curacaví se hace con

las manos en zaranda de colihue, cocida con leña y en fondos de cobre y se guarda en tinajas de greda y luego barriles de madera”, explica Daine, describiendo un proceso que ha sido transmitido de generación en generación.

Producción limpia y sustentable

Como usuario del programa Servicio de Asesoría Técnica (SAT) de INDAP, en una unidad de Producción Limpia, Segundo Daine es ejemplo de prácticas ambientalmente responsables. “Tenemos riego por goteo, estas parritas solo tienen abono de caballo y la maleza se saca con pala y motocultivador, sin químicos.

Todo esto es natural como mis papás y abuelos lo hacían”, cuenta con orgullo.

Su compromiso con la sustentabilidad se extiende a todo el proceso productivo: desde el zarandeo manual con colihue hasta la cocción con leña en fondos de cobre, manteniendo la conservación en barriles de madera que se distinguen según tiempos de fermentación y grados alcohólicos.

El educador de la chicha

Daine se ha convertido en un verdadero educador de la tradición chichera. Su participación en el popular video “Tips Chicheros”, realizado con INDAP, lo posicionó como referente nacional. En él enseña a distinguir la buena chicha (debe ser de color café y que casi no se trasluzca), hace recomendaciones para el transporte (siempre de pie y con la tapa nunca muy cerrada) y la conservación (tapa sobrepuesta y lejos del sol y el calor).

Sus visitas educativas incluyen especialmente a niños de colegios comunales: “Los traen los profesores y les explicamos el proceso de la chicha, cómo se hace, para que sepan y valoren este trabajo como parte de la identidad comunal”.

Experiencia de enoturismo integral

La bodega de Segundo Daine ofrece una experiencia completa de enoturismo. Los visitantes pueden disfrutar de degustaciones de chicha con diferentes grados de fermentación, actividades en la viña y la bodega, acompañadas de pan amasado y su especialidad: el crujiente cerdito a la chicha preparado en horno.

Su presencia en ferias y exposiciones es memorable. Llega con fardos, zaranda y hasta barriles cuando el espacio lo permite. Emblemático fue su paso por una muestra a turistas en el Sky Center de Santiago, tal vez récord de altura para un zarandeo.

Debut histórico en ExpoMundoRural

Segundo Daine desborda emoción ante un nuevo hito: fue seleccionado entre los 130 productores agrícolas de todo Chile que participarán en la Expo Mundo Rural. La 25ª versión de este evento organizado por INDAP se realizará por primera vez en el Parque Estadio Nacional, entre el 23 y 26 de octubre.

“Muy contento. Por primera vez llega la chicha de Curacaví y esto da valor a todos los chicheros”, celebra Daine, quien ve en esta participación una oportunidad única para mostrar la riqueza de la tradición chichera nacional.

Recetas y tradición

Además de la producción, Daine comparte recetas tradicionales como el cerdito a la chicha y la chicha a la naranja, esta última recomendada para combatir resfríos. Su producto, que ahora cuenta con etiqueta y caja como los mejores vinos, mantiene la calidad artesanal que ha caracterizado a su familia por generaciones.

Con su stock de chicha en diferentes grados de fermentación y su compromiso con mantener vivas las tradiciones, Segundo Daine invita a celebrar estas Fiestas Patrias con auténtico sabor a Chile, donde cada sorbo de chicha lleva consigo siglos de historia y el cariño de quienes trabajan la tierra con respeto y dedicación.

El Maipo/

Imagen: INDAP