

Faltan dos días para la Navidad y entre los cerros del seco interior de la Región del Maule, cubiertos con espinos, pastizales, bosques y silencio, a solo un par de kilómetros del río Mataquito se asoma un valle verde repleto de frutales y techos plásticos blancos enrollados, con buses y autos estacionados y tractores cargados de bins que van y vienen.

El sol golpea fuerte al mediodía y en la Hacienda Los Quillayes, en la comuna de Sagrada Familia, a diferencia de la mayor parte de la zona central, ya están a punto de terminar la cosecha de sus más de 200 hectáreas de cerezas.

Sin embargo, hace 73 años, cuando Eugenio Tagle Valdés compró el campo —que durante la Colonia formaba parte de la Encomienda de Pteroa y hasta hoy mantiene unas antiguas casas y bodegas de adobe que se han restaurado luego de varios terremotos—, el paisaje era completamente distinto y predominaban cultivos tradicionales, como el arroz.

“A través del tiempo hemos hecho más de 20 o 30 especies distintas... Primero fue el arroz y el carbón vegetal con los espinos, después llegaron las viñas y otros cultivos de rotación, como trigo, maíz y maravilla, y luego diferentes frutales que han ido cambiando en función de las situaciones del mercado, a las que hay que ir adaptándose”, afirma con entusiasmo Fernando Tagle Irrázaval, hijo de Eugenio Tagle.

Como parte de la segunda generación, es socio de la Hacienda Los Quillayes y presidente del directorio que conformó junto a sus hermanos, hijos y sobrinos hace alrededor de quince años para dar continuidad al fundo familiar, lo que considera como un punto clave para haberse transformado en una empresa agrícola exitosa, donde su hijo Juan Ignacio Tagle Coeymans se desempeña como gerente general.

“Somos cuatro hermanos y continuamos tres aquí. Cada uno nombró a sus directores, que son de la tercera generación. La mayoría son profesionales, casi nadie trabaja en el campo, y ha funcionado muy bien porque tenemos una sociedad por acciones, donde al socio que no le



En un campo de más de cuatro mil hectáreas que inicialmente tuvo arroz, cultivos anuales y viñedos en Sagrada Familia, a lo largo de tres generaciones la familia Tagle se ha concentrado en la producción de cerezas y ciruelas frescas, que exportan en forma directa.

La exitosa evolución de la Hacienda Los Quillayes

A través de tres generaciones, la familia Tagle ha transformado un campo tradicional de la Región del Maule en una moderna empresa agrícola que hoy maneja más de 200 hectáreas de cerezos y 100 de ciruelos, con una producción que exportan en forma directa desde hace diez años a través de su exportadora LQ Fruit y proyectos de innovación en nuevas variedades, tecnología y energías renovables, que la llevaron a ser ganadora del Concurso Campo del Año 2023 de Anasac.

PALOMA DÍAZ ABÁSULO, DESDE SAGRADA FAMILIA

gusta el campo, las vende y se va... Lo importante es que los hijos entren voluntariamente, creo que es clave que no se sientan obligados, y en nuestro caso ha sido una suerte que sigan los hijos y sobrinos. Me da mucha pena cuando veo que gente de mi edad tiene que vender los campos porque nadie se interesó en continuar con ellos”, comenta Fernando Tagle para explicar la sucesión familiar y cómo toman las decisiones.

Además de las cerezas, que lideran la superficie de frutales, la Hacienda Los Quillayes está plantada con ciruelos y viñedos, más una superficie de bosques que en total suman más de cuatro mil hectáreas y que fue reconocida recientemente con el premio Campo del Año 2023 de la empresa Anasac, al que postularon más

de 350 predios del país.

“La Hacienda Los Quillayes representa en su conjunto todos los valores de nuestro concurso, como la productividad y calidad, innovación, responsabilidad social, sustentabilidad y pasión por el campo. Fernando Tagle junto a su señora e hijos llevan adelante una empresa familiar que ha permanecido por varias generaciones”, destaca Patricia Gostin, jefa de marketing de Anasac.

LA TRANSFORMACIÓN

Aunque siempre quiso ser agrónomo, en medio de la reforma agraria Fernando Tagle decidió estudiar Ingeniería Comercial y luego Economía en la Universidad de Oxford. Estaba trabajando como profesor universitario cuando su papá y herma-

nos le pidieron que se hiciera cargo del campo, que siempre ha mirado como una empresa.

De la transformación que ha llevado adelante recuerda que, pese a que Sagrada Familia es una zona vitivinícola, en la época de su papá estaba prohibido plantar más viñedos con la finalidad de prevenir el alcoholismo, lo que fue cambiando a mediados de los años setenta y les permitió reemplazar una parte de la superficie de cultivos anuales con viñas de rulo, de la variedad país.

Luego, con la apertura comercial de Chile y el *boom* de las exportaciones de vinos, iniciaron otra renovación al plantar variedades francesas de vides —que hasta hoy mantienen y venden a viñas grandes de la zona central— con riego por goteo.

“Regamos con aguas del canal Quillayes, que tiene unos 40 kilómetros de extensión desde el río Lontué, y eso nos ha permitido que el campo sea muy elástico. En los años 90 fuimos cambiando todo el fundo a riego por goteo y gracias a eso hemos podido plantar también en las laderas”, explica desde un mirador de madera instalado en la mitad de un cerro, donde flamean las banderas de Chile y China, ante una vista panorámica de la Hacienda Los Quillayes.

En los años noventa, Fernando Tagle también decidió plantar ciruelos para la exportación en fresco, algo que era impensado para la Región del Maule en esos años, pero que les dio resultado y han seguido plantando, llegando hoy a unas cien hectáreas, con planes de cre-



Juan Ignacio Tagle es gerente general de la Hacienda Los Quillayes y la exportadora LQ Fruit. Su padre, Fernando, es socio de la empresa y presidente del directorio.

cer con nuevas variedades.

“Estamos muy abiertos a los cambios y trabajamos con una gran red de asesores especializados. Cada vez que vienen se producen discusiones con ellos para hacer ensayos y analizar los detalles, por lo que siempre estamos innovando”, asegura.

De hecho, el campo ya tiene dos plantas de energía solar para autoabastecimiento y están en proceso de instalar una tercera etapa; utilizan tractores monitoreados con satélites para asegurar que todas las aplicaciones se realicen en forma adecuada y cuentan con sensores de humedad y temperatura asociados al riego, además de control de heladas por aspiración en el 50% de los huertos, apuntando a lograr cada vez una mayor eficiencia y productividad.

CEREZAS TEMPRANAS

En paralelo a la conformación del directorio familiar comenzaron a plantar cerezas, hace casi quince años, poco después de la apertura sanitaria de China para esta fruta.

La sorpresa fue grande cuando descubrieron que Los Quillayes era un lugar privilegiado porque —si bien sabían que Sagrada Familia era una localidad temprana para producir cerezas— las condiciones particulares de microclima del campo, rodeado de cerros, permitían cosechar varios días antes.

“Fue casualidad, una suerte. También coincidió que aparecieron variedades con un menor requerimiento de horas frío, como la

Santina, y ahí nos lanzamos”, comenta Fernando Tagle.

Hoy ya llegan a unas 236 hectáreas plantadas, todas bajo techo debido a la habitual ocurrencia de heladas y lluvias durante la primavera, y tienen alrededor de 12 nuevas variedades de cerezas en evaluación, provenientes de diferentes programas genéticos internacionales, por lo que se ha convertido en la principal especie del campo.

“Sagrada Familia es de las zonas más tempranas para las cerezas desde Santiago al sur. Lo único más temprano es Ovalle y algo de Chacabuco, pero aquí tienes muy buen frío y es más temprano que Paine, Buín o Rancagua. Lo curioso es que eso ocu-

FOCO EN LAS PERSONAS

Uno de los elementos que llamaron la atención de Anasac para otorgar el premio Campo del Año 2023 a la Hacienda Los Quillayes, donde participaron más de 350 campos de diferentes regiones de Chile, es la buena relación que sus dueños mantienen con sus trabajadores y con la comunidad cercana, especialmente con la localidad de Los Quillayes, que está pegada al campo.

Si bien antiguamente funcionaba una escuela dentro de las actuales oficinas y bodegas, uno de los proyectos más llamativos que han llevado adelante es la construcción de una villa con casas para los trabajadores del campo, para reemplazar las antiguas viviendas de adobe que estaban dentro del campo y se habían dañado con diferentes terremotos, que fue construida en los años 80 con el apoyo de subsidios estatales y el terreno aportado por la familia Tagle. “La gran mayoría de ellos y sus hijos han seguido trabajando en el campo. Hoy tenemos tres agrónomos que

rre en los meses de primavera, porque enero y febrero son más calurosos en Rancagua, por ejemplo, y nuestras ciruelas salen en promedio una a dos semanas más tarde”, explica Juan Ignacio Tagle, y destaca que los ensayos de variedades que realizan los hacen a una escala mayor a lo habitual, entre tres a cinco hectáreas, para evaluar bien su comportamiento.

Además de la ventaja que puede significar en precios y en llegar a China antes del Año Nuevo Lunar, salir temprano ha sido favorable por la mayor disponibilidad de temporeros para la cosecha, que termina antes de la Navidad, justo antes del *peak* de la producción de Chile.

“Tenemos un 75% de reincidencia

GENTILEZA ANASAC



Mediante el uso de macrotúneles buscan adelantar aún más la producción de cerezas.

laboral con los temporeros, incluso con los contratistas. Hemos hecho cursos de liderazgo y comunicación enfocados en el buen trato, donde participa toda la gente del campo y buena parte de ellos puede entrar a trabajar en julio a podar y sigue hasta fines de abril, porque también están las ciruelas, las viñas y muchos proyectos en desarrollo”, destaca Samuel Venegas, gerente agrícola de Hacienda Los Quillayes.

Por el lado de la incorporación de tecnologías, están evaluando la implementación de macrotúneles para adelantar aún más la producción, cuyo resultado evaluarán al final de la temporada, y un estricto control de heladas en las cerezas.

“Hace cuatro años comenzamos a controlar las heladas muy firme y nos dimos cuenta de que la producción comenzó a aumentar, porque había algunas heladas que antes no tomábamos en cuenta y si nos afectaban”, advierte Juan Ignacio Tagle.

EXPORTAR DIRECTO

El recorrido por las frutas no solo ha tenido éxitos. Parte de las plantaciones que realizaron junto con las ciruelas fueron las peras, que fueron arrancando de a poco debido a los malos resultados comerciales, al igual que algunos viñedos menos productivos, ya que cada especie y huerto se analiza una vez al año para medir su desempeño.

“Cerramos el año y en los meses de abril y mayo nos sentamos a re-

visar todo en equipo, por especie y variedad, haciendo un análisis de sus fortalezas y debilidades. Así nos dimos cuenta, por ejemplo, de que las peras asiáticas —que para nosotros eran maravillosas— en un horizonte de diez años eran como tener trigo, y por eso empezamos a arrancarlas. Nos hemos concentrado en las especies donde vemos que tenemos un valor agregado y una oportunidad de diferenciarnos”, explica Samuel Venegas, y dice que cada año se está plantando y arrancando algo.

Para hacer ese análisis ha sido fundamental la experiencia que han ganado a través de la exportadora LQ Fruit, que formaron en 2012 y hoy lidera Juan Ignacio Tagle, con la idea de avanzar un paso más y llegar directo a los clientes finales, aprovechando el crecimiento en la producción de cerezas y ciruelas.

“Cuando solo eres productor, el interlocutor final es la exportadora y la mayor oportunidad que vimos de crear nuestra exportadora fue estar más cerca de los clientes y entender hacia dónde van las tendencias de consumo y cómo funcionan los mercados. Eso nos ha ayudado mucho a crecer”, asegura Juan Ignacio Tagle.

Por otro lado, explica que contar con una escala de producción importante fue clave para tomar la decisión de exportar directo, con costos que les permitieron integrarse en la comercialización, ya que contratan los servicios de proceso y no tienen instalaciones propias en esa etapa, algo en lo que también les beneficia tener una cosecha temprana.

Respecto a los planes a mediano plazo, si bien están a la espera de la entrada en producción de nuevos huertos de cerezas ya plantados, un eje es seguir evaluando el comportamiento de los ensayos de variedades en esa especie y en ciruelos y, por otro lado, evaluar otras que podrían darse bien en Los Quillayes, como los nectarines y los kiwis.

“Queremos tener un avión con dos motores, que se pueda equilibrar. Si ya hay un monomercado para las cerezas, que es China, no queremos ser monoprodutores, porque los booms luego se desinflan”, plantea Fernando Tagle.