



# MAWUN WATER:

## La lluvia valdiviana se vende en botellas

Dos ingenieros valdivianos iniciaron en 2010 un emprendimiento para llevar esta agua hasta los restaurantes y hoteles nacionales, tras un cuidadoso proceso de filtrado y embotellado. Para este año apuntan a conquistar el mercado europeo.

### LA “COSECHA” DEL AGUA

Para la elaboración de Mawun, la lluvia es recolectada mediante techos captadores de policarbonato, diseñados especialmente para mantener intactas la composición y las condiciones organolépticas del agua. El sistema de recolección -situado en medio de un entorno preservado y libre de contaminación- recoge el agua a través de canaletas de acero inoxidable, la bombea a través de la ladera y la deposita en los estanques de la planta embotelladora que se ubica a 20 metros de distancia. Tras pasar por una serie de equipos de filtración mecánica y bacteriológica, cuya función es retener las partículas físicas y celulares sin agregar elementos adicionales, el agua de lluvia es embotellada inmediatamente en origen.

**E**n Valdivia caen anualmente 1.871 milímetros de lluvia y, gracias a ella, la selva valdiviana se mantiene siempre verde, los ríos conservan su caudal y los campos florecen. Esa misma lluvia, compañera cotidiana de nuestros meses otoñales e invernales, también se puede beber. Los ingenieros Sergio Vásquez y José Manuel Alcaíno se asociaron en el año 2010 para embotellarla y lanzarla al mercado gourmet. Así nació Mawun Water, un producto premium

elaborado con agua de lluvia que es recolectada en el sector El Rebellón y luego filtrada y embotellada en origen, sin que el agua pierda durante el proceso su composición y condiciones organolépticas, es decir, su sabor, textura, olor y color.

En la empresa trabajan cuatro personas. Cada mes producen entre 10 mil y 11 mil botellas de 375 cc., que se comercializan en hoteles y restaurantes de Valdivia, Puerto Varas y Santiago.

En Valdivia, Mawun –que en mapudungun significa lluvia- está a la venta en los restaurantes New Orleans, Pica Maderos, Tilapia, Approach y Club de La Unión, y también en el Hotel Naguilán. En Santiago, desde agosto del año pasado es el agua de la casa del Hotel Ritz-Carlton y también se encuentra en el Hotel Marriot.

Sergio Vásquez explica que para 2012 tienen planes de exportar a Europa. “Estuve en una misión comercial en Londres, Amsterdam y Barcelona hablando con potenciales clientes y distribuidores, y ahora estamos retomando las conversaciones. Ése es nuestro mercado objetivo, orientado a hoteles, restaurantes y catering”. “Hay otras aguas de lluvias de países que están en la misma latitud que nosotros que venden la pureza y la no contaminación, pero que se asocian a países más industrializados. Y como nosotros estamos en el fin del mundo, queremos aprovechar eso”, agrega.

Sobre las características de Mawun, el sommelier especializado en aguas, Marcelo Pino, ha dicho que “es ligera, fresca, amable y se mueve

con mucha suavidad dejando una sensación final de dulzor muy agradable. Si hiciéramos una analogía con el vino, sería como un fresco Sauvignon Blanc, ideal para ensaladas verdes con carnes blancas, mariscos o postres dulces”.

