



Opinión “Vino del Desierto”: enoturismo, patrimonio y sustentabilidad

Por
Ingrid Poblete
Investigadora
Vino del Desierto



Hace más de 20 años la Universidad Arturo Prat realizó un rescate de material vegetal, en la región de Tarapacá, de vides de más de 100 años olvidadas en distintos puntos del territorio, plantas que sobrevivieron a las difíciles condiciones del desierto, lo que dio inicio a un trabajo que llevó a revivir la historia vitivinícola de la provincia del Tamarugal.

Vino del Desierto comenzó como una investigación científica, que se ha transferido al territorio, entregando conocimiento a los alumnos de Agronomía de la universidad y vitivinicultores asociados, iniciando la elaboración de vino, con distintas cepas patrimoniales, el que ha ido evolucionando con los años.

Con esta investigación, se descubrió la primera cepa vinífera chilena, la que fue inscrita como cepa Tamarugal, cuyo registro definitivo, se obtuvo en el año 2016.

“Hemos realizado alianzas con distintos emprendedores de la región, asegurando la circularidad y causar un impacto mínimo en el medio ambiente”.

Este desafío, que inicio como un trabajo de doctorado, fue creciendo generando la necesidad de obtener tecnología, que permitiera optimizar los procesos y calidad de los productos. De la misma forma nace la necesidad de dar a conocer parte de la historia de la vitivinicultura que se desarrolló hasta la época salitrera, es por eso que se ejecutó el proyecto “Enoturismo de Vino del Desierto”, con el apoyo del Gobierno y Consejo Regional de Tarapacá, a través del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional.

Esto ha permitido generar distintas instancias para relevar el patrimonio, mediante la capacitación de personas ligadas al turismo en el Enoturismo y la cultura local, como también preservar el patrimonio que nace desde la época colonial, pasando por diversos pasajes históricos del pasado del Tamarugal.

Actualmente, Vino del Desierto está trabajando en aumentar la superficie de vides en distintos puntos de las comunas de Pozo Almonte y Pica, para que vitivinicultores asociados comiencen a producir sus vinos, entregando conocimientos y apoyo tecnológico, para el desarrollo de este rubro productivo. Para ello se ha realizado capacitaciones, que permiten, entre otros, manejar el viñedo de forma sustentable a través de la eficiencia hídrica y compromiso de acompañamiento a los vitivinicultores asociados al proyecto, hasta el proceso de comercialización.

En este momento, nuestro equipo trabaja en la elaboración de un espumante con identidad única, esto en el marco del Proyecto FIC “Producción y Capacitación de Capital Humano para la elaboración de Espumante de Vino del Desierto”, financiado por el Gobierno Regional de Tarapacá y el Consejo Regional, donde nos encontramos realizando ajustes de procesos, para obtener un producto de calidad.

Para complementar la producción de Vino del Desierto, hemos realizado alianzas con distintos emprendedores de la región, asegurando la circularidad y causar un impacto mínimo en el medio ambiente, donde se reutilizan botellas, corchos, que permiten la elaboración de vasos y adornos, respectivamente y se da valor a otros subproductos, como el orujo que se emplea en el teñido de lana y se elaboran bombones con relleno de pasas, entre otros.