

“Vino del Desierto”



Experto mundial del vino visita Canchones y descubre el “Vino del Desierto”

El especialista Joaquín Gálvez Bauzá o Wineman como es llamado por los amantes del vino, visitó la Estación Experimental de Canchones de la UNAP y destacó la calidad de los vinos producidos en pleno desierto, en la antecala de la Fiesta de la Vendimia.

y lograrlo con un blanco, un espumoso y un tinto, esto ya es de nota, pero de una nota muy alta. Les doy un 7”.

Frente a esta evaluación Marcelo Lanino, director de “Vino del Desierto” precisó “es un tremendo orgullo para nosotros haber recibido una visita de talla mundial, que se haya interesado en conocernos y además recibir tan buenos comentarios de nuestros vinos, esto nos alienta a seguir trabajando, que como nos dijo, tenemos un buen producto y puede llegar más alto”.

El especialista español posee una destacada trayectoria internacional en el mundo del vino, trabajando en zonas vitivinícolas de referencia como Burdeos, California, Australia, España y Chile, combinando su labor docente con asesorías técnicas y comerciales. Actualmente, imparte clases en instituciones como la Universidad de Alicante, el Basque Culinary Center y diversas

escuelas especializadas en Europa y América.

Además, Gálvez, es ampliamente conocido en el mundo digital como Wineman, donde a través de programas en YouTube y redes sociales difunde la cultura del vino y recorre distintas regiones vitivinícolas del mundo, mostrando cómo los paisajes, las tradiciones y las técnicas de producción influyen en el carácter de cada vino.

Para el equipo del proyecto Vino del Desierto, su visita representa un importante reconocimiento al trabajo científico desarrollado por la Universidad Arturo Prat y al potencial del territorio para innovar en vitivinicultura.

VENDIMIA

La presencia de Wineman también marca la antecala de uno de los eventos enoturísticos más relevantes del norte de Chile: la Fiesta de la Vendimia del Vino del Desierto, que este año celebrará su versión número 21.

La actividad se realizará el sábado 28 de marzo, desde las 16:00 horas, en la Estación Experimental Canchones. Durante la jornada, el público podrá participar de degustaciones, disfrutar de bailes folclóricos, música en vivo y una feria de artesanía y emprendimientos locales. Los cupos son limitados, por lo que quienes deseen participar deberán inscribirse previamente y adquirir su copa para acceder a las degustaciones del exclusivo vino elaborado con la cepa Tamarugal de Tarapacá y vivir una experiencia única cultural, que une ciencia, identidad y patrimonio agrícola del desierto.

De esta manera, el Vino del Desierto continúa consolidándose como un ejemplo de innovación científica aplicada al territorio, demostrando que incluso en uno de los desiertos más áridos del mundo es posible cultivar identidad, conocimiento y futuro.

El reconocido experto internacional en vinos Joaquín Gálvez Bauzá, conocido como Wineman o el “Superhéroe del Vino”, visitó la Estación Experimental de Canchones de la Universidad Arturo Prat (UNAP), ubicado en el kilómetro 29 de la ruta A-665, en la comuna de Pozo Almonte. El especialista llegó hasta el corazón del desierto de Tarapacá para conocer en terreno el trabajo científico y productivo que impulsa el proyecto “Vino del Desierto”.

Durante su visita, el experto recorrió la estación experimental, espacio donde desde hace décadas investigadores y profesionales de la Facultad de Recursos Naturales Renovables de la UNAP desarrollan estudios sobre vitivinicultura en condiciones extremas. Gracias a este trabajo, el “Vino del Desierto” se ha posicionado como una de las experiencias vitivinícolas más singulares de Chile.

En la jornada, Gálvez Bauzá conoció la viña Canchones, los procesos de elaboración y participó en una cata de distintas cepas producidas en el desierto. La experiencia le permitió apreciar la identidad y particularidad de estos vinos, resultado de la investigación científica y de las condiciones únicas del territorio.

“Ha sido realmente sorprendente estar aquí con ustedes y probar la gama de vinos que son capaces de producir. No sabría decirles cuál me sorprende más, pero hay un elemento en común muy importante y es el juicio a la hora de elaborarlos. ¿Qué es lo que están haciendo? Extrayendo de cada variedad lo justo para sacar todo lo bueno y nada de lo malo que todas las uvas tienen, y de hecho la cuestión es conservar frescura, tener equilibrio y lograr una gran persistencia. Esto es fácil de decir

