

Fecha: 09-03-2026
Medio: Hoy x Hoy
Supl.: Hoy X Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Celebran una década de la primera uva chilena que crece en el lugar más árido del mundo

Pág.: 5
Cm2: 480,5

Tiraje: 82.574
Lectoría: 251.974
Favorabilidad: ☐ No Definida

Celebran una década de la primera uva chilena que crece en el lugar más árido del mundo

La cepa Tarapacá fue un hallazgo genético de la Universidad Arturo Prat, que hoy se comercializa como Vino del Desierto.

V.B.V.

En el corazón del Desierto de Atacama, donde la vitivinicultura parecía imposible, un proyecto liderado por la Universidad Arturo Prat (UNAP) logró rescatar viñas centenarias que sobrevivieron en condiciones extremas, dando origen hace una década a la primera cepa vinífera chilena registrada: Tamarugal.

La historia comenzó en 2003, cuando el equipo de la UNAP inició el salvataje de antiguas parras aisladas que habían logrado subsistir durante décadas en suelos salinos, con escasez de agua y expuestas a temperaturas extremas.

"El desarrollo de la vitivinicultura en Tarapacá tiene una historia de casi 500 años, pero esta actividad terminó aproximadamente en la década del 40. Quedaron plantas aisladas que sobrevivieron por casi 80 años en el desierto más árido del mundo, lo que nos indicó que se trataba de un material genético muy valioso de rescatar", dijo la responsable del proyecto Vino del Desierto de la UNAP, Ingrid Poblete.

La importancia de este



Las viñas son regadas con agua de la Pampa del Tamarugal, que se recuperan mediante el invierno altiplánico.

“La vitivinicultura en Tarapacá tiene casi 500 años, pero se terminó en la década del 40’.

INGRID POBLETE
INGENIERA AGRÓNOMA

ADN estaba en que “se había adaptado a estas condiciones tan extremas como son las altas temperaturas durante el invierno, junto a un suelo que tiene sales y boro, que es un elemento tóxico para las plantas”, agregó la investigadora.

Durante el análisis genético se descubrió que una de las variedades rescatadas no coincidía con ninguna cepa

conocida. Siguiendo protocolos internacionales, fue registrada en 2016, convirtiéndose en la primera cepa vinífera 100% chilena reconocida a nivel mundial, destacó Marca Chile, dependiente del Ministerio de Economía.

“La bautizamos como ‘Tamarugal’ en honor a la zona donde la estamos cultivando. Es una de las cepas más nobles que hemos encontra-

do: tiene un crecimiento espectacular y una gran capacidad productiva, aunque manejamos su carga para priorizar una fruta de alta calidad”, señaló Poblete.

AGUAS MILENARIAS

El proyecto se sustenta en un modelo de viña boutique de alto valor agregado, con riego presurizado por goteo de 90% de eficiencia, utilizan-



CASI 80 AÑOS

sobrevivieron los vestigios de las vides de la primera industria en el norte.

VINO BLANCO

es lo que sale de la cepa Tamarugal, recomendada para mariscos.

do aguas subterráneas milenarias de la Pampa del Tamarugal, que datan de hace 9.000 años y se recargan de manera natural con las lluvias del altiplano.

En la producción de vino en el desierto participan también pequeños agricultores locales, lo que ha llevado a la consolidación de una incipiente oferta de enoturismo en el norte.

Una de las plantaciones de Tamarugal está en los terrenos de Destilados del Desierto, fábrica boutique ubicada en el Oasis de Pica, dedicada a la elaboración de espirituosos artesanales. Esta firma ofrece el Vino del Desierto.

“Estos proyectos dan cuenta de la capacidad del país para transformar territorios extremos en oportunidades de desarrollo sostenible”, destacó Marca Chile.