

Única vendimia universitaria del país es reconocida por su calidad y pertinencia cultural

El evento que se desarrolla anualmente en el Campus Colchagua de la Universidad de Talca destaca por ser organizado por estudiantes y servir como una experiencia integral que vincula educación, territorio y la cultura vitivinícola nacional.



Por ser un ejemplo de vinculación entre la formación académica y el territorio, la vendimia universitaria del Campus Colchagua de la Universidad de Talca recibió -por parte de Enoturismo Chile- el “Sello de buenas prácticas”. Esta distinción reconoce a las festividades que cumplen con altos estándares de calidad, sustentabilidad y pertinencia cultural.

A nivel nacional, ocho vendimias fueron destacadas entre más de 50 fiestas de este tipo. Según datos de Enoturismo Chile, las festividades certificadas convocaron a más de 520 mil personas, consolidando su rol como motor de desarrollo

turístico y económico en cada territorio.

“Este sello es tremendamente relevante porque es un ejemplo concreto de cómo la colaboración público-privada puede generar estándares de calidad”, destacó el director del campus Colchagua y de la Escuela de Formación Técnica de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UTalca, Patricio Gómez Arismendi.

Por su parte, el alcalde de Santa Cruz, Yamil Ethit Romero, subrayó la importancia de esta fiesta. “Nuestra vendimia universitaria es una de las más destacadas y la municipalidad siempre coopera para que

crezca. Es un orgullo que se realice aquí, fomentando el turismo y fortaleciendo nuestra identidad local”, indicó.

Unión entre academia y la industria

Uno de los aspectos destacados que se observa en esta vendimia es el trabajo mancomunado entre la industria y la universidad, a lo que se suma que los elementos definidos para entregar el sello, como son promoción del vino, cultura y tradición vitivinícola, locación y territorio, fueron incorporados en el aprendizaje de los estudiantes.

Gómez Arismendi precisó que, el Manual de Buenas Prácticas se transformó en una herramienta pedagógica que hoy es parte de la formación de los jóvenes. “Lo incorporamos como una rúbrica para la evaluación final, lo que permite aplicar en terreno todos los conocimientos adquiridos”, indicó.

La coordinadora de la carrera de Técnico Superior en Turismo Enológico de la casa de

estudios, Angelina Riveros López, destacó el gran aporte que significa para la industria vitivinícola del país, realizar una “vendimia desde la academia, ya que a nuestros estudiantes se vinculan de manera temprana con la industria y desde el trabajo colaborativo, logrando resultados tan importantes como este Sello de Buenas Prácticas”.

Mientras que, la estudiante de segundo año de la carrera Técnico Superior en Turismo Enológico, Yael Contador Godoy, valoró la oportunidad que les brinda el campus Colchagua de ser parte de la producción de una vendimia. “Tener la posibilidad de haber logrado esta distinción ha sido una experiencia increíble, más aun considerando que somos la única vendimia universitaria en obtener este sello que nos permitirá ser reconocidos a nivel nacional”, sostuvo.

El valor patrimonial de las vendimias chilenas

La subsecretaria de Turismo, Verónica Pardo Lagos, explicó

que la iniciativa de sellos es un avance en el posicionamiento de las fiestas de la vendimia a nivel nacional. “Este reconocimiento es resultado de un trabajo que busca consolidar estas celebraciones como espacios seguros, sostenibles y de alto valor patrimonial y turístico”, señaló.

El trabajo mancomunado, entre instituciones públicas y privadas, no solo dio origen a una guía para las buenas prácticas, también permitió la realización de un estudio sobre el perfil del visitante de estas fiestas, el cual fue desarrollado en conjunto por Enoturismo Chile, la Subsecretaría de Turismo y la Universidad de Talca.

Dentro de los datos más relevantes de la investigación, se reveló que un 62% de los asistentes a las vendimias participa en más de un evento por temporada y un 26% asiste por primera vez, lo que evidencia el creciente interés por estas celebraciones y su impacto en las economías locales.