

## Con éxito se realizó primera muestra de vinos y sabores de Malleco

**Vinos, quesos, frutas, buena música y mucho más, disfrutaron los asistentes a este evento que se realizó en el parque Vergara de Angol**

**Nanette Andrade**

Con el firme propósito de impulsar la producción vinícola local, el reciente fin de semana, específicamente el sábado 6 de abril se llevó a cabo la primera muestra de vinos y sabores de Malleco, evento que se realizó gracias al impulso de la Municipalidad de Angol, la Delegación Presidencial Provincial, Sercotec, la Universidad de La Frontera y el Banco Estado para apoyar a los pequeños y medianos productores de la zona.

Esta muestra contó con presentaciones artísticas de primer nivel como fue el caso de un trío de músicos profesores de la Orquesta Sinfónica de Angol integrado por su director Jesús Briceño Marín y los maestros Jaime Catrián y Sebastián Suazo, además de la puesta en escena de la agrupación Magia Chilena de la UFRO. Participaron un total de 10 productores locales, quienes terminaron la jornada con mucha alegría y satisfacción.

Una de las productoras pre-

sentes en esta expo venta fue Celestina Enríquez Valdez, de la Viña El Tesoro de Traiguén, quien junto a su familia, se encargan de la producción un vino de tres cuartos gracias a la media hectárea de pino noir que poseen. Este año es su segunda producción y esperan incorporar además a su oferta, un vino espumante. "Ya está hecho ya el espumante, así que para los próximos años estará listo para la venta", aseguró.

Por su parte, Josefina Chaíndo Sulen, es productora de la viña Cutralcura. "Nosotros estamos acá ubicados en Angol y establecimos el viñedo en el año 2013, con una hectárea de Viogné, 1 hectárea de Chardonnay y en el año 2015 una hectárea de pino noir, que es la superficie con la que contamos hoy día". En cuanto a la variedad más aceptada por el público de la zona, dijo que "la mayor parte consume vino tinto, entonces se va más al pino noir". Actualmente cultivan la uva en Angol, "la venimos a cosechar y nos vamos a procesar la uva a Curacautín". Los interesados pueden adquirir estos productos a través del instagram



@cutralcurawines, ó a través de la página web cutralcurawines classic.

Otra de las productoras locales es María Riquelme, quien es la propietaria de Vino Gran Bellavista, producido en Angol, elaborado por la Universidad de La Frontera de Temuco y que se vende en Covadonga 624. En la temporada produjo 571 botellas. "Ahora vengo a la cosecha, es el primer año que hago, entonces todavía estamos empezando. El vino ha sido bueno, ha tenido buena aceptación, creo que para empear bien también".

Uno de los productores que no podía faltar a esta cita es el CET de Angol, que ya ha acostumbrado a los habitantes de la comuna a sus variados pro-

ductos. En este sentido, el jefe administrativo del Centro de Educación y Trabajo (CET) de Gendarmería de Chile, Marco Palma Neyra, dijo que "uno de los productos estrellas es la producción de uva moscatel de Alejandría, de una viña muy añosa, se habla de que puede tener más de 100 años y vinificando esta uva. Nosotros lo llevamos desde el 2019, externalizamos el servicio y hemos obtenido muy

buenos resultados. Esta botella, este vino nos ha abierto muy buenas puertas, producto de la calidad que tiene este vino en sí".

El éxito de la producción del CET los ha llevado a exportar sus botellas a Brasil, por ejemplo, "pero hoy día estamos trabajando con un nuevo enólogo que busca abrir nuevos mercados internacionales con este moscatel de Alejandría de nombre Sahel".