



Exitosa cata de vinos reunió a viñas de Chile y Argentina resaltando el comercio justo, la sostenibilidad y el patrimonio

La actividad se desarrolló en el marco del programa “Comercio justo para el desarrollo rural” del plantel e incluyó una cata dirigida, donde el premio de la gente se lo llevó la Red del Vino de Colchagua, mientras que el entregado por los enólogos fue para el grupo Peñaflor, Bodega El Esteco.

El evento “Vinos del Comercio Justo Fairtrade de Chile y Argentina: sostenibilidad, patrimonio y experiencia de cata”, organizado por la Universidad Católica del Maule en Curicó, en conjunto con la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños(as) Productores(as) y Trabajadores(as) de Comercio Justo, contó con la participación de siete importantes viñas de la región del Maule y del país trasandino.

En el marco del 3º Encuentro de Vinos del Comercio Justo Fairtrade de Argentina y Chile, la Universidad Católica del Maule (UCM) organizó una cata de vinos en el Hotel Raíces de Curicó. La actividad, realizada el 4 de septiembre, reunió a siete viñas certificadas Fairtrade, cuatro de Chile y tres de Argentina, y se enmarcó en el programa “Comercio justo para el desarrollo rural” de la UCM, que también contó con la colaboración del proyecto ANID Anillos ATE 22008 Eco(s) of Climate Change y de UCM Sustentable.

La académica de la Escuela de Agronomía y organizadora de la actividad, Dra. Ximena Quiñones, destacó la relevancia del encuentro en el Día Nacional del Vino: “Queremos promover el consumo responsable y que las futuras generaciones prefieran productos del Comercio Justo, que contribuyan a la sostenibilidad de la agricultura en sus dimensiones ambiental, sociales y económicas. No se trata sólo de un producto comercial; el vino es cultura, es patrimonio. Queremos destacar la viticultura como un patrimonio cultural inmaterial

de nuestra región, apoyando a las miles de personas que trabajan en las viñas, muchas de ellas centenarias”, indicó.

Por su parte, el director General de Vinculación con el Medio de la UCM, Jorge Burgos, subrayó la conexión entre la región y la actividad vinícola: “La región del Maule produce más del 40% del vino de Chile. Esta actividad conecta a nuestros estudiantes de pre y postgrado con los pequeños y medianos productores de viñas, promoviendo el comercio justo no sólo a nivel local, sino también proyectándose a Argentina”, afirmó.

Alianza estratégica

A la cata de vinos internacional, asistieron más de 80 personas, entre ellas, enólogos, productores, académicos y estudiantes de la UCM. Ante esta importante alianza, la directora regional de Sudamérica de CLAC, Catalina Jaramillo hizo hincapié en la importancia de la vinculación con la Casa de Estudios Superiores.

“Es un espacio único donde de la academia se encuentra con los productores. Traemos vinos de viñas de Argentina y Chile, desde grandes compañías hasta pequeños productores, lo que enriquece la experiencia tanto para los estudiantes como para los productores”, sostuvo.

En tanto, el director de la Asociación Gremial de Pequeños Productores de CLAC y también de la Asociación Gremial de Vitivinicultores del Secano de Cauquenes Vid Seca, añadió: “Esta actividad pone en el centro a los productores, que son el eje del comercio justo. Es



fundamental visibilizar su esfuerzo y transmitir los objetivos de desarrollo sostenible a los consumidores globales”, indicó.

Ganadores

El decano de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UCM, Claudio Fredes, quien también fue parte del panel de enólogos encargado de evaluar los siete productos que pudieron degustar, comentó sobre la calidad de los vinos presentados.

“Estos vinos, elaborados con mucho esfuerzo por pequeños productores, compiten en un mercado dominado por grandes vi-



ñas, y hoy hemos descubierto varias sorpresas de alta calidad. Durante la cata, que incluyó una evaluación a través de códigos QR junto al público y un panel de enólogos de Cu-

ricó, hemos apreciado vinos con colores profundos, aromas frutales y equilibrados. Un vino debe dejar un buen gusto en la boca, y estos lo logran con creces”, indicó.