



Intercambio científico entre Chile y China para impulsar la vitivinicultura en zonas frías

fesores y estudiantes.

Se realizaron charlas a estudiantes de postgrado de dicha institución en torno a cómo la química de la uva puede ser una herramienta para la zonificación vitícola. Se expuso también sobre la vitivinicultura de la pequeña y mediana industria de Chile, donde el Dr. Gutiérrez es un referente.

Dentro de las actividades, el especialista de INIA tuvo la posibilidad de conocer un Jardín de Medicina China, considerando que la universidad espera generar algunos trabajos compartidos con Chile en esta línea.

Finalmente realizó cátedras a estudiantes sobre cata y vinos chilenos, con el apoyo del Dr. Wei Zheng, quien visitó La Araucanía

Un viaje de intercambio de investigación, por dos semanas, desarrolló el Dr. Gastón Gutiérrez Gamboa de INIA Carillanca a la Universidad Farmacéutica de Shenyang (norte de China), bajo el marco del proyecto "International Network of Cold Climate Viticulture" (Red Internacional de Clima Frío), financiado por el Consejo de Becas de China.

Durante su estadía se reunió con la decana de la Facultad de Alimentos Funcionales y Vinos de la Universidad, la Dra. Hou Xiaohong, además de académicos de la misma, con el fin de establecer lazos para el desarrollo de la vitivinicultura de climas fríos e intercambio de conocimientos con

Dr. Gastón Gutiérrez Gamboa de INIA Carillanca viajó a la Universidad Farmacéutica de Shenyang (norte de China), bajo el marco del proyecto "International Network of Cold Climate Viticulture" (Red Internacional de Clima Frío), financiado por el Consejo de Becas de China.

hace algunos meses en el contexto de los trabajos conjuntos que llevan adelante con el Dr. Gastón Gutiérrez.

Es interesante destacar que los vinos producidos en las zonas frías del norte de China se diferencian a los de La Araucanía, ya que se elaboran a partir de una especie distinta a *Vitis vinifera*, la cual se denomina *Vitis amurensis*. Las variedades de esta especie, como Beibinghong, producen vinos con un color muy intenso y de una alta acidez. Por otro lado, las condiciones climáticas permiten la producción de vinos de hielo, en donde la uva es cosechada congelada, aumentando la concentración de azúcar y produciendo vinos dulces de alta complejidad.