



Realizaron la vendimia del Vino del Desierto en Canchones

Este versión contó con la muestra del nuevo espumante de la premiada cepa Tamarugal.

Daniela Ortega Novoa
 daniela.ortega@estrellaiquique.cl

Cientos de personas llegaron hasta la Viña Canchones a participar en la 20ª Fiesta de la Vendimia 2025, evento organizado por el equipo del Vino del Desierto, en donde los asistentes pudieron disfrutar de variadas actividades enfocadas entorno a la producción del vino.

Marcelo Lanino, director del proyecto del Vino del Desierto, destacó que en esta oportunidad optaron por iniciar la fiesta de la vendimia más tarde, con el objetivo de que los

asistentes pudieran disfrutar sin la complicación del intenso calor del desierto. "Entonces cambiamos el esquema, comenzamos a las cuatro de la tarde, que si bien, todavía hace calor, ya comienza a bajar y es más agradable y más fácil poder estar en la pampa escuchando música, y participando de la actividad", explicó Lanino.

Este 2025 el evento vitivinícola se distribuyó en dos esquemas principales un área que se muestra lo que realiza la universidad Arturo Prat desde el trabajo del proyecto del Vino del Desierto, lo bailes y grupos pertenecientes a



LA FIESTA DE LA VENDIMIA CONGREGÓ A CIENTOS DE PERSONAS EN CANCHONES.

la casa de estudio como son los grupos folclóricos, y una segunda área donde se presentaron grupos musicales enfocada al público más joven que se quedó hasta la noche en el desierto.

Los asistentes pudieron disfrutar de las siguientes presentaciones:

La Tuna de Distrito, Conjunto Folklórico Universitario, Cocina en Vivo con la Escuela de Gastronomía, cocina en vivo con Los Diablos de Tarapacá y en el segundo bloque Riv Music, Ether, Los Gástricos y Banda La Murga.

Marcelo Lanino resaltó que este año también con-

taron con la asistencia de emprendedores de la región "son emprendedores que trabajan con algunos productos o subproductos del de la producción de vino. Como corchos, reciclaje de botellas para hacer vasos, de este tipo de cosas que de una u otra forma aprovechan los

subproductos que se generan en la producción de vino".

En esta nueva versión de la vendimia Vino del Desierto, mostraron al público un set de vinos que han generado en los últimos años y además del piloto de un espumante en base de la cepa Tamarugal, que fue descubierta en la región de Tarapacá y se constituyó en la primera cepa vinífera chilena registrada, ante el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Lanino destacó que la vendimia en Tarapacá está en el círculo de las actividades de vendimias de Chile, "es una actividad cultural que tiene un patrocinio importante de Corfo que es Enoturismo Chile".