



Con éxito rotundo y masiva participación, “Vino del Desierto” celebró la 20° Fiesta de la Vendimia en Viña Canchones

La jornada, que combinó ciencia, patrimonio, gastronomía y cultura, mostró los avances del proyecto universitario, incluyendo la degustación del nuevo espumante piloto y múltiples actividades en torno a la cosecha de la uva en pleno desierto de Tarapacá.

Con entusiasmo, alegría y una alta concurrencia de público, se vivió la 20ª versión de la Fiesta de la Vendimia del “Vino del Desierto”, desarrollada en los viñedos de Canchones, en plena Pampa del Tamarugal. En esta edición 2025, la celebración no solo rindió homenaje a la cosecha de la uva adaptada a condiciones extremas, sino que también se consolidó como un hito cultural, científico y turístico de la Región de Tarapacá.

Organizada por la Universidad Arturo Prat (UNAP) y el equipo del proyecto “Vino del Desierto”, la actividad permitió a los asistentes disfrutar de una jornada cargada de tradición, sabores locales y orgullo regional. Entre las novedades, se destacó la presentación del espumante piloto, elaborado en el marco del proyecto financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad Regional (FIC-R), que busca diversificar la

oferta vitivinícola del desierto más árido del mundo. La fiesta reunió a cientos de visitantes, incluyendo familias, turistas, autoridades regionales, académicos y emprendedores, quienes se sumaron a una celebración que mezcló lo mejor del conocimiento científico con las raíces culturales del territorio.

UNA VENDIMIA QUE UNE A LA REGIÓN

El rector de la UNAP, Alberto Martínez, expresó con emoción el significado que tiene esta vendimia para la casa de estudios y para Tarapacá en su conjunto:

“El Vino del Desierto viene a simbolizar lo que hace una universidad pública regional. Nace a través de una investigación científica, se produce el vino, se transfiere conocimiento a agricultores, se involucran los artesanos con economía circular, y

se suman operadores turísticos, gastronómicos y una productora que ha elevado esta fiesta a otro nivel. Hoy ya no es solo un proyecto universitario, sino un desafío regional que articula diversos sectores”.

La jornada fue una verdadera experiencia sensorial y comunitaria. Los asistentes pudieron degustar los distintos vinos producidos a partir de cepas rescatadas del desierto, conocer las características del espumante piloto, disfrutar de cocinas en vivo a cargo de estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Santo Tomás, deleitarse con platos típicos, y recorrer los stands de emprendedores locales que ofrecieron productos artesanales y gourmet.

Además, la música y la danza también estuvieron presentes con la participación de la Tuna de Distrito UNAP y el Conjunto Folclórico Universitario Cofunap,

sumando color y ritmo a una jornada que celebró el fruto de la tierra y el trabajo colaborativo.

CIENCIA, VINO Y PATRIMONIO

Por su parte, el director del proyecto “Vino del Desierto”, Marcelo Lanino, destacó que esta vendimia no solo es una instancia festiva, sino también una oportunidad para mostrar los avances científicos y tecnológicos del proyecto que nació hace más de dos décadas:

“Esta Fiesta de la Vendimia ha sido un encuentro de la academia con la comunidad, una instancia donde mostramos con alegría lo que significa iniciar la cosecha, y compartir con el público los frutos de este trabajo. El espumante piloto es un nuevo paso en esta puesta en valor de un producto único del desierto, que también abre puertas al turismo, la gastronomía y el emprendimiento

local”. Lanino también enfatizó la importancia de que esta actividad continúe siendo un punto de encuentro entre los distintos actores del territorio: desde científicos y académicos, hasta agricultores, estudiantes, chefs, músicos y visitantes. La vendimia, según explicó, se transforma cada año en una vitrina viva del impacto social del proyecto.

UN VINO CON HISTORIA, IDENTIDAD Y FUTURO

El “Vino del Desierto” se ha convertido en una iniciativa emblemática de innovación regional, a partir del rescate de cepas patrimoniales encontradas en el oasis de Pintados, que se creían extintas y que han logrado sobrevivir y adaptarse a condiciones extremas de aridez, radiación solar y escasez hídrica. Estas características únicas otorgan al

vino cualidades organolépticas singulares, las que han sido valoradas tanto a nivel nacional como internacional.

Durante la jornada, se reiteró el valor que tiene esta vitivinicultura no solo desde el punto de vista productivo, sino como vehículo de identidad, patrimonio y proyección para la región. En palabras del rector Martínez:

“Aquí se produce un vino que nace del desierto, pero también de la ciencia, la historia y el compromiso con el desarrollo territorial”.

Con el éxito de esta edición número 20, la Fiesta de la Vendimia reafirma su lugar como una celebración patrimonial clave en el calendario regional, y deja en evidencia que el “Vino del Desierto” ya no es solo un producto enológico, sino un símbolo del potencial de innovación que tiene el norte de Chile cuando se une el conocimiento, la tradición y la comunidad.

