

Fecha: 03-06-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Pukem, el Pinot Noir natural con identidad mapuche es de Padre Las Casas

Pág.: 4

Cm2: 767,8

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

 No Definida

El territorio de Padre Las Casas es apto para cepas ligeras de climas fríos, como el Pinot Noir, Rosé y espumantes

Pukem, el Pinot Noir natural con identidad mapuche es de Padre Las Casas

Con las premisas de incorporar prácticas de agroecología, etnoturismo e identidad mapuche, se lanzó oficialmente "Pukem", un Pinot Noir natural del productor mapuche Juan Llanquín Trabajo del sector Remolino de Padre Las Casas, que estableció su huerto en media hectárea hace un par de temporadas y que ve su esfuerzo y sueño cumplido en una botella etiquetada.

En el lanzamiento estuvieron sus socios estratégicos: director regional de Indap, Pablo González, el alcalde de Padre Las Casas, Mario González; el coordinador del área de Producción Agropecuaria Sostenible de la Universidad Católica de Temuco, Harley Placeres y productores agrícolas de la comuna, testigos que pueden incrementar las 104 hectáreas de viñedos plantados en La Araucanía y que en el territorio de Padre Las Casas es apto para cepas ligeras de climas fríos, como el Pinot Noir, Rosé y espumantes.

"Pukem" tiene notas a cerezas, frambuesas y arándanos y por la tierra húmeda, tiene toques de boldo y hongos, ideal para maridaje con prosciutto, pescados, quesos, mariscos y para servir entre 14 a 18 grados, precisan los especialistas.

"Estamos en el sector Remolino Maquehue para ver el proceso de esta experiencia extraordinaria de viña Pukem, un vino Pinot Noir, natural, que es fruto del esfuerzo familiar de don Juan Llanquín Trabajo con un vino que sin duda dará que hablar de Padre Las Casas y agradecemos a todos quienes han hecho posible que con este vino de nuestra comuna salga al mundo, respetando además al medioambiente, libre de químicos, un vino con identidad mapuche, que nació de la tierra y que no tiene relación solo con sus sabores frutales característicos de los Pinot Noir, sino que se degusta el sabor de la tierra, del hombre mapuche y su familia en el corazón mapuche de nuestra comuna", destacó Mario González, alcalde de Padre Las Casas. Para el productor Juan Llanquín



"Pukem" tiene notas a cerezas, frambuesas y arándanos y por la tierra húmeda, tiene toques de boldo y hongos, ideal para maridaje con prosciutto, pescados, quesos, mariscos y para servir entre 14 a 18 grados, precisan los especialistas.

nao este lanzamiento lo tiene muy satisfecho. "Para mí es un tremendo logro, un placer, no hay palabras para definir lo que siento. Nuestra producción fue buena, cuando comenzamos hace dos años, obtuve 59 botellas y como era poco, me sirvió para un carrete no más -recordó- pero en este año coseché 1500 kilos de uvas, que se traducen en 175 litros con 659 botellas de producción propia, más el embotellado que me hace la Universidad de La Frontera que alcanza 158 botellas más; sin duda, esto es algo inesperado para mí, porque cuando me ofre-

cieron este proyecto no sabía nada de los cuidados, pero me enamoré de las viñas, así que muy complacido con logrado", comentó.

TRABAJO

El director de Indap Araucanía, Pablo González precisó que la institución trabaja acá más de cinco años con los distintos viñateros, promoviendo la innovación y a la adaptación al cambio climático, a partir de nuevas alternativas productivas y por eso las viñas forman parte de un trabajo permanente que hace Indap y que hoy suma más de 30

viñateros a nivel regional de distintas comunas. "Uno de los vinos es viña Pukem, donde estamos viendo los distintos modelos de negocio y conversando con los productores donde los hemos acompañado en la producción de plantas, instalación de riego y este año volvemos a tener un encuentro de viñateros de la agricultura familiar campesina para establecer los apoyos y dando identidad a la producción de viñas que se producen en La Araucanía y encadenándolos con servicios públicos para darle una denominación de origen de la región, junto a vinos rosé, espumantes y viñas blancas", dijo.

Y el encadenamiento productivo sigue. "Hace dos años y medio estamos trabajando en este predio que a través de un egresado nuestro nos permitió un contacto directo con los productores, es decir, a través del sello institucional de la UC Temuco, con actividades de aprendizaje, servicios y actividades en terreno, nos acercamos a los productores para apoyarlos en el recorrido del establecimiento del cultivo, podas, cosechas y buscando el feedback con el productor", manifestó Harley Placeres, coordinador área Producción Agropecuaria Sostenible del Instituto Tecnológico de la Universidad Católica de Temuco.