

Proyecto FIC del Gobierno Regional de Tarapacá y de UNAP desarrolla nuevo producto: un espumante de' Vino del Desierto



El Proyecto "Transferencia, producción y capacitación de capital humano para la elaboración de espumante" Código BIP 40047379-0, es un Proyecto Financiado por el Gobierno Regional y Consejo Regional de Tarapacá a través del Fondo de Innovación para la Competitividad FIC ejecutado por la Universidad Arturo Prat.

Esta iniciativa busca desarrollar una nueva línea de producto con la cepa Tamarugal, un espumante que se podría transformar en una importante oportunidad de negocio para agricultores de la provincia del Tamarugal.

A través de este proyecto se realizará la habilitación de producción de espumantes, poniendo a disposición máquinas y equipamiento que permitirán desarrollar el espumante a través de los métodos "Champenoise" y "Ancestral", este último proceso se encuentra en modo de prueba, donde investigadores y trabajadores de la Viña Canchones, se están familiarizando para el próximo año, para comenzar con una fabricación semi industrial.

Así lo confirmó Marcelo Lanino, director de proyecto, quien agregó que "este proyecto lo iniciamos el año pasado y tras la vendimia 2024, comenzamos un periodo de ensayos, donde hemos pasado por pruebas con distintas botellas, tapas y corchos, de forma más artesanal, así de esa forma estamos conociendo el proceso completo, donde p o d e m o s

obtener un espumante más natural y de baja intervención". Lanino manifestó que es importante conocer un poco de la historia para entender el desarrollo de este producto, donde el monje Benedictino Dom Pierre Perignon fue el que por una casualidad, "descubre" el Champagne en la región del mismo nombre, cuando las botellas de vino comienzan a expulsar sus corchos por un reinicio de la fermentación, debido al aumento de las temperaturas en la zona en época de primavera.

Este descubrimiento parte de la fermentación que ocurre en la botella, lo que genera una presión importante y la presencia de burbujas, esta revelación rápidamente se posicionó como un muy interesante producto nuevo para la industria del Vino.

Así, se mejoró los procesos, logrando establecer una serie de procedimientos industriales que potenció y permitió que se expandiera al mundo. Actualmente, existen dos procesos industriales bien definidos, uno llamado "Champenoise" y otro "Charmat", que son la respuesta de la industria.

Sin embargo, el mundo del vino busca la novedad, el retorno a las cepas antiguas y ha surgido hace poco una tendencia en los espumantes denominada Pétillant Naturel (Pet Nat), que busca retomar esa experiencia de los primeros espumantes, con baja intervención, sabores, aromas nuevos y originales.

Así, Vino del Desierto de la Universidad Arturo Prat, enfrenta este desafío, que nace de un evento particular, donde algunos vinos comenzaron a expulsar los corchos y al probarlos resultaron de un excelente calidad y gusto.

Por ello, se está trabajando en mejorar el espumante mediante los dos métodos que se desarrollaran durante el tiempo que dure el proyecto, con cepas nativas y procesos mejorados que permitan obtener un producto nuevo para la región de Tarapacá, de manera que los nuevos vitivinicultores puedan contar con más alternativas que sean atractivas y comerciales.

Este desafío ha contado con el apoyo, nuevamente, del Gobierno y Consejo Regional de Tarapacá, de Teck y de los viticultores que acompañan la iniciativa.

Durante este periodo se está trabajando en revisar el sistema de producción de espumante mediante el método "Champenoise", de manera que contemos con material para realizar los procesos finales de este método. Éste requiere un largo tiempo de maceración con las lías de manera de aportar las características distintivas de este método, para esto se busca capacitar capital humano, en la elaboración de espumante.

Al recibir los equipos que se están adquiriendo gracias al aporte del Gobierno y Consejo Regional de Tarapacá, se podrá escalar en la cantidad de producto, de manera de lograr economías que permitan generar un producto distintivo y de calidad, para posteriormente, hacer la transferencia tecnológica a los agricultores y finalizar con la implementación de un modelo de comercialización para el espumante, el que irá acompañado con talleres de comercialización y marketing.

