

ESPUMANTE VINO DEL DESIERTO

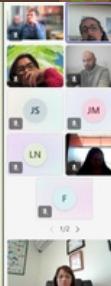
PROYECTO FINANCIADO POR EL GOBIERNO REGIONAL DE TARAPACÁ A TRAVES DEL FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD FIC.

Agricultores asociados participaron de primer taller de capacitación de proyecto espumante

En el marco del proyecto "Producción y Capacitación de Capital Humano para la elaboración de Espumante de Vino del Desierto", financiado por el Gobierno Regional de Tarapacá y el Consejo Regional, se realizó taller donde agricultores asociados a la iniciativa y profesionales pudieron conocer más de los espumantes. La actividad fue dictada por Felipe Yáñez, ingeniero agrónomo y enólogo de la Viña Santa Carolina, experto en producción de espumante, a través de un convenio de colaboración con la viña. Durante el taller se realizó una introducción a los vinos espumantes, entregando conceptos y parte de su historia, además pudieron conocer los tipos de espumantes, preparaciones y fundamentos básicos, siendo este el inicio de una serie de actividades asociadas al proyecto.

Belén Sepúlveda, profesional de terreno en Viña Canchones, señaló que son muy importantes estas capacitaciones para el futuro de la producción. "Es necesario que los asociados estén familiarizados con los conceptos, estemos en línea para que podamos optimizar los procesos y el traspaso tecnológico.

Vinos Espumantes: Fundamentos y Proceso



Directora de Sernatur visitó Viña Canchones

Milisa Ostojic, llegó hasta la Estación Experimental Canchones para conocer más detalles del proyecto Espumante Vino del Desierto y conocer los alcances de este nuevo producto piloto que se desarrolla.

La directora estuvo acompañada del seremi de Economía, Jorge Julio y el director de Innovación de la Universidad Arturo Prat, Raúl Castillo, quienes pudieron recorrer las instalaciones y conocer de parte de los investigadores los detalles de los procesos y etapas que se desarrollan para mejorar el espumante piloto.

