

Vendimia universitaria cerró temporada 2026 con éxito

La duodécima edición de esta instancia reunió a estudiantes, autoridades, comunidad y actores del sector vitivinícola en el Campus Colchagua de la **UTalca**, consolidando este hito como el cierre oficial de la temporada de vendimia.

Vinculación con la comunidad, formación académica y promoción del Valle de Colchagua como destino vitivinícola y turístico de referencia fueron los ejes de la duodécima versión de la Vendimia Universitaria del Campus Colchagua de la Universidad de Talca. Con este hito, el evento se consolidó como el cierre oficial del calendario nacional de vendimias.

El rector de la **UTalca**, Arcadio Cerda Urrutia, destacó este tipo de iniciativas que forman parte de la constante labor de vinculación de la **UTalca** en el territorio.

“Es una actividad maravillosa, donde el posicionamiento de la Universidad es tremendo. Nos permite trabajar en conjunto con empresarios, con el comercio y con el sector público y, de esta forma, visibilizar el quehacer de la institución”, afirmó.

La máxima autoridad universitaria resaltó además el aporte de esta instancia al desarrollo estudiantil. “Aquí los

estudiantes no solo adquieren conocimientos teóricos, sino que también los llevan a la práctica, lo que constituye un tremendo beneficio tanto para su aprendizaje como para la comunidad en general”, señaló.

Formación con impacto territorial

Uno de los aspectos más destacados de la jornada fue su aporte al proceso formativo de los estudiantes, quienes aplican en terreno los conocimientos adquiridos durante su formación y vincularse directamente con el sector productivo.

El decano de la Facultad de Ciencias Agrarias de la **UTalca**, Gonzalo Díaz Ulloa, subrayó la dimensión educativa de la actividad. “La vendimia es parte de una evaluación, es un compromiso donde los estudiantes ponen en marcha sus conocimientos. Cumple un rol muy importante en mantener nuestro patrimonio, que es el cultivo de la vid y la

producción de vino, fundamental para la región y para el país”, indicó.

El director del Campus Colchagua, Patricio Gómez Arismendi, agregó la importancia de la vinculación con la comunidad. “Esta actividad abierta nos permite demostrar a los estudiantes, profesores y directores de los colegios que la formación técnica en general, y la impartida por la Universidad de Talca en particular, es realmente un motor de cambio y una vía sólida para seguir avanzando en la vida”, señaló.

Identidad local

Más allá de su dimensión académica, la Vendimia Universitaria se ha convertido en un espacio de encuentro para la comunidad y en una instancia que pone en valor la identidad vitivinícola del Valle de Colchagua.

El alcalde de Santa Cruz, Yamil Ethit Romero, situó la celebración dentro de la identidad local. “Las ven-

dimias representan mucho más que cosechar y producir vino; significan una forma de vida, una identidad de nuestro valle de Colchagua. Cerrar la temporada acá es un logro no solo para la Universidad, sino una marca del valle”, afirmó.

Por su parte, el presidente de la Fundación Cardoen, Carlos Cardoen Cornejo, valoró el trabajo que la **UTalca** ha realizado a través del Campus Colchagua y adelantó futuras colaboraciones en la zona. “En la Fundación recolectamos esquejes de parras de la hacienda Las Canteras, que perteneció a don Bernardo O’Higgins, la cual hoy día se encuentra semibandonada. La fundación rescató esos viñedos plantados por el prócer y vamos a reproducirlos junto a la universidad”, informó.

La mirada estudiantil

Los estudiantes fueron los principales protagonistas de la jornada. A través de los vinos elaborados como par-

te de su proceso formativo, dieron a conocer a la comunidad el resultado de meses de trabajo en bodega y de aprendizaje práctico vinculado a la producción vitivinícola.

La estudiante de Turismo Enológico, Javiera Lorca Milla, describió el proceso detrás de su producto. “Empezamos en febrero a trabajar en bodega. Es un trabajo muy duro y muy gratificante. Elaboramos un vino garnacha, de cepa de origen español, con mucho cuerpo y aromas a fruta roja madura como cereza, fresa y frambuesa. Las personas que han venido a probarlo han quedado conformes con su sabor y cuerpo”, contó.

La alumna de la misma carrera, Carolina Varela Correa, destacó el aprendizaje práctico. “Iniciamos antes de entrar a clases, fue un proceso con mucha anécdota y con experiencias muy buenas. Han pasado muchas personas, muchas autoridades y les han gustado nuestros vinos”, indicó.