

Lanzan proyecto que permitirá mejorar la longevidad de los viñedos

La iniciativa apunta a fortalecer la competitividad del sector que se ha visto afectado por la escasez de mano de obra y falta de programas de capacitación para labores críticas del manejo de estas plantas.

La Universidad de Talca lanzó un proyecto estratégico para la Región del Maule. Se trata de un plan que permitirá mejorar la longevidad de los viñedos. La iniciativa, a cargo del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino de la Facultad de Ciencias Agrarias de esta casa de estudios, contempla una inversión de 118 millones de pesos, financiados por el Gobierno Regional del Maule, el que tendrá un impacto en más de 1.500 productores del territorio, con el fin de fortalecer la competitividad de uno de los sectores productivos más emblemáticos del país.

El lanzamiento oficial de la iniciativa denominada "Transferencia Vitícola para la Longevidad de los Viñedos" se realizó en la Viña Aresti, ubicada en la comuna de Río Claro, y contó con la participación de la directora de Innovación de la UTalca, Verónica Carrasco Sánchez, el director del Centro Tecnológico de la UTalca, Yerko Moreno Simunovic, además de productores, profesionales, técnicos, autoridades y especialistas nacionales e internacionales vinculados al sector.

Moreno explicó que el proyecto aportará herramientas a los productores



vitivinícolas de la Región del Maule para solucionar uno de los problemas que atacan directamente a la rentabilidad del negocio y

que es la corta longevidad de sus viñedos. "Estamos convencidos que existe un espacio de transferencia tecnológica que, si lo solucionamos podría permitir a los productores alargar la vida de sus viñedos, mantener la productividad y mejorar calidad de fruta que producen", indicó.

"Este modelo apunta a transferir una combinación de desarrollo nuestro, protocolos, manuales que estamos editando con esa información, además de conectarlos con nuevas formas de hacer viticultura,

una de ellas es la Poda de Respeto, que promueve una empresa italiana con consultores en todo el mundo", explicó el académico de la UTalca.

Entre los aspectos que se trabajarán en la iniciativa está la elaboración y publicación de un Manual de Uso de Cultivares, Clones y Portainjertos de la Vid; el desarrollo de un Manual de Prácticas de Establecimiento de Viñedos; la publicación de un Manual de Manejo de Poda y Desbrota para la Longevidad del Viñedo; la implementación de unidades demostrativas de poda de respeto y desbrota; la capacitación de 600 productores, técnicos, operarios y profesionales del sector vitivinícola; y la creación de la primera Academia de Poda Sustentable de la Vid de la Región del Maule, que será una iniciativa que permitirá proyectar los beneficios del programa hacia los más de 4.200 predios vitivinícolas de la región.

Precisamente el especialista italiano Massimo Giudici, representante de la Escuela Internacional Simoni & Sirch, expuso sobre las técnicas de "Poda de Respeto", metodología aplicada a viñedos de diversas partes del mundo para prevenir enfermedades de la madera y prolongar la vida productiva de las plantas. "Tenemos mucha experiencia sobre el manejo de la planta y la longevidad del viñedo. Con un mal manejo de la poda cae la producción de la uva, está muriendo, entonces el tema es cómo solucionar este tipo de problemas, hay que cambiar métodos, falta experiencia, un poco de práctica. Con este proyecto que hacemos con la Universidad de Talca la idea es formar, capacitar y hacer acá un renacimiento de la viticultura", planteó.

La directora de Innovación de la UTalca, Verónica Carrasco Sánchez sostuvo



que "la universidad como entidad pública necesita impactar en la comunidad, por lo tanto, este proyecto en conjunto con viticultores y el Gobierno Regional entregan una apuesta desde el laboratorio hacia el territorio y a sus pequeños agricultores".

Testimonios

Los asistentes dedicados al rubro agradecieron esta entrega de conocimientos. El gerente agrícola de Viña Aresti, Marcelo Lorca, comentó que "es un proyecto interesante, al prolongar la vida y la longevidad del viñedo, uno siempre piensa en un proyecto plantado a 20 y 30 años, muchas veces por el manejo y temas climáticos su vida útil puede bajar, por lo tanto, lo que está en manos de uno, como es la poda, es fundamental en términos de producción y calidad".

El gerente agrícola de viña Casas Patronales, Carlos Silva, relevó el interés por esta iniciativa. "Me parece súper interesante que en tiempos de crisis como la que estamos viviendo se den instancias como éstas, que nos permitan cuestionar lo que ha-

ceamos, ver nuevas técnicas de producción para ponerlas en práctica, hoy tenemos viñedos que a los 13 o 14 años se están muriendo, por eso esto nos abre una nueva ventana a que los viñedos sean más viables en el tiempo".

El jefe de campos de Vitivinícola Invia, Ernesto Morales, valoró el trabajo que está realizando la UTalca. "Hay que dar gracias a la Universidad que está preocupándose bastante de la durabilidad de los viñedos y conservas la productividad".

Datos:

4.200 Predios vitivinícolas existen aproximadamente en la Región del Maule.

600 Productores, técnicos, operarios y profesionales del sector serán capacitados durante el proyecto.

118 millones de pesos es el financiamiento aportado por el Gobierno Regional del Maule para su ejecución.

1.500 productores de vino del territorio se verán beneficiados con las diversas herramientas que se generarán.



CENTRO MEDICO «LOS ANDES»
Amplios Servicios Médicos

Pediatría	Podología
Medicina Interna	Fonoaudiología
Otorrino	Exámenes de Laboratorio
Cardiología	Tecnología Otorrino
Neurología	Audiometría
Geriatría	Lavado de oídos
Medicina General	Kinesiología ECG
Traumatología	Holter de Presión
Ginecología	Arteria
Cirugía General	Holter Arritmia
Psicólogos	Radiografías y Ecografías
Nutricionista	

«Su salud lo más importante»

Arturo Prat N°2798 - San Javier
Fono: 443376210

Carnicería DON GERMÁN

Carnes de Primera Calidad

Fono: 73-2321274

Chorrillos N°991 - esq. Pullquén - San Javier

Las Mejores Carnes de Vacuno y Cerdo
Longanizas - Prietas y Arrollados

CLUB SOCIAL SAN JAVIER

3 platos y postre x \$6500

Almuerzos toda la semana

Arturo Prat 2787-A San Javier