

Elda Rodríguez Barroso

Licenciada en Geografía. Profesora de Enseñanza Normal y Especial en Geografía (UBA). Docente en el Colegio Nacional Buenos Aires. Investigaciones en el área de salud. Planificación geográfica en Meteorología y Climatología. Doctorando en Geografía.

Cepas emblemáticas del vino que identifican a cada región de la República Argentina

Las cepas del vino que identifican a las regiones geográficas.

1.1 Circuitos productivos en la Argentina

La República Argentina está ubicada en el extremo Sur de América.

Por su posición geográfica posee gran variedad de climas, desde los subtropicales en el Norte a los fríos en el Sur

La geomorfología es muy variada; la principal característica del relieve es el macizo andino que se extiende en forma de cuña desde el Norte al Sur por todo el territorio argentino.

Las altas cumbres del Oeste del macizo andino se deslizan gradualmente descendiendo en altura hacia las planicies del Este. Forma la gran región pampeana, la cual se la confunde espacialmente con la región chaqueña identificándola como una sola unidad regional; la región pampeana forma una individualidad espacial. (F. Daus)¹

Constituye de esta manera una extensa franja cordillera con pendiente hacia el Este. La cordillera es un signo diferencial y una fuerte referencia geográfica.

Al pie de este gran macizo cordillero la actividad que el hombre desarrolla es la producción primaria.

Las regiones geográficas están definidas por los elementos físicos naturales, biológicos y los factores humanos que identifican al espacio geográfico como una unidad espacial.

El clima para las vinícolas es de carácter continental, semidesértico con estación invernal seca, templado frío, con precipitaciones en el período estival que varían entre los 100 a 400mm de lluvia anuales son importantes las precipitaciones invernales en la cordillera como reserva de agua, la baja humedad constituye condiciones excepciones para la calidad y el estado sanitario de las uvas, evitando el desarrollo de enfermedades.

Abarca toda la región climática templada en la cual se combinan todos los elementos físicos: clima, hidrología y

geomorfología, así se posibilita la clasificación de región vitivinícola bien demarcada donde van a desarrollarse los cultivos de la vid ayudado por la acción de los fuertes vientos provenientes del Pacífico que descargan su humedad del lado chileno y penetran a nuestro país secos y calientes como el viento Zonda. (Mapa 1.1)

Los pocos frentes húmedos se desplazan desde el Océano Atlántico hacia el pedemonte andino.

A lo largo del macizo andino se pueden identificar regiones geográficas tradicionales y otras regiones fuera del macizo andino no tradicionales para el estudio de las cepas vinícolas.

Una de las labores de la geografía es tratar de delimitar los espacios de igual homogeneidad. Se estudia al espacio geográfico en función de espacios que guarden relación, es decir que posean rasgos parecidos. Federico Daus² la denominó "individualidad espacial formada por elementos

¹ Federico Alberto Daus (1901-1988), geógrafo argentino, académico, profesor e investigador

² Federico Alberto Daus (1901-1988), geógrafo argentino, académico, profesor e investigador.

heterogéneos que funcionan armónicamente en forma homogénea”.

El hombre trata de desarrollar su actividad de acuerdo a lo que el medio le brinda y logra modificar al ambiente geográfico para su propio beneficio, por lo tanto es muy importante interpretar como el hombre se vincula a los recursos naturales de cada región.

Otro aspecto de la geografía regional es la relación de los elementos físicos naturales y los factores humanos, cuando una región llega a su etapa clímax, el aprovechamiento óptimo de los recursos naturales, la posibilidad de relacionar la región con otras regiones geográficas, ayuda a las características relevantes de la región, el aspecto demográfico

La historia del poblamiento juega un importante papel en las actividades productivas, para la proyección futura de la región.

Para entender bien el desarrollo de una región geográfica es necesario conocer cómo funciona la diversidad de los elementos físicos y biológicos, cómo fueron los comienzos del poblamiento que permitieron y permiten el desarrollo de cultivos industriales, tradicionales y no tradicionales.

Los cultivos industriales a través del tiempo desarrollaron nuevas técnicas y nuevas metodologías de elaboración del producto terminado, para adaptarlo a las exigencias de los mercados internos y externos. Son aquellos que requieren la transformación para obtener otro producto secundario, enfoca las etapas del proceso desde la producción al consumo, pasando por la transformación, circulación, comercialización para llegar al consumidor final.

La geografía es la ciencia que unifica culturas, tradiciones y con el aporte laborioso de los hombres que llegaron a nuestro suelo, originaron el

carácter propio a nuestras regiones vinícolas. Con esa temática crea una estructura económica cuyos ejemplos se repiten en varios lugares.

Es decir, no queda un solo hombre haciendo algo (porque eso no es una estructura), pero sí cuando toda una comunidad vive de una misma cosa, directa o indirectamente puede decirse que la economía de ese espacio está vinculada a la agricultura o a otra área de producción económica. Se ha creado por consiguiente un género de vida.

La vitivinicultura es un cultivo industrial que ha adquirido relevancia no solo en nuestro país sino que los niveles de producción - calidad han alcanzado a los más prestigiosos centros vitivinícolas del mundo, cuando el centro vinícola por excelencia era Europa, Argentina fue adquiriendo en pocas décadas el mismo reconocimiento y prestigio.

1.2 La relación del vino con el hombre a través de la historia

La bebida “vino” era conocida por todos los pueblos antiguos. Las evidencias documentales en la historia para afirmar los hechos de elaboración del jugo de uva, no existen en el mundo conocido.

Si nos remontamos en el pasado es probable encontrar algún vestigio de elaboración del vino, no como lo conocemos en la actualidad, porque al no existir documentos su origen es incierto. La elaboración del vino acompañó al hombre en su evolución.

En el Egipto la relación “vino- religión” estaba vinculada a la práctica religiosa, consagrada a la adoración de los dioses, era la asociación más directa que relaciona al vino con el hombre

El vino ha ocupado un lugar preeminente en los ritos y costumbres,

así como en las fiestas de los pueblos griegos y romanos.

El padre de la medicina “Hipócrates”³, refiriéndose a la salud recomendaba... “tomar agua de las que fluyen de lugares elevados y de fuentes muy profundas que son dulces, transparentes y aptas para mezclar con el vino”.

Durante la Edad Media la elaboración del vino constituyó la labor de los monjes en los monasterios, cada uno poseía su propio vino para las ceremonias religiosas en la consagración de la misa, de modo que puede decirse que los monjes fueron los precursores de la vitivinicultura

En los monasterios de Francia hacia el siglo XVI, la práctica de la elaboración del vino era considerada normal, desde entonces el país es valorado como el mayor productor.

En la Argentina la vitivinicultura existe desde 1557, época de la conquista, la llegada de los monjes, jesuitas, franciscanos, dominicos fueron los introductores de las primeras plantas de vid, la necesidad de obtener vino para la consagración de la misa, fue la motivación que desencadenó en el desarrollo de los cultivos de vid.

En las ceremonias religiosas se utiliza el vino, razón por la cual la necesidad de los cultivos de la vid, desde luego, esta actividad económica no se destacó en su momento, simplemente era el requisito de obtener el vino, para la consagración de la misa.

Las primeras plantaciones en Argentina se cultivaron en las misiones jesuíticas, en la provincia de Misiones, pero no prosperaron, razón por la cual los cultivos se fueron corrien-

³ Hipócrates (460 – 377) A de J. C vivió en la Edad de Oro de Grecia

do hacia el Oeste de nuestro territorio (Chaco y Santiago del Estero).

Se cree que los cultivos de la vid, llegaron a la región de Cuyo por el lado de Chile, donde se arraigaron y se extendieron, posteriormente se fueron incorporando nuevas cepas originarias de las mejores zonas de Francia, Italia, Alemania y España las cuales se adaptaron a las características de la región.

La migración europea del siglo XVIII vio con visión de futuro, los valles que se extiendan a lo largo de la Cordillera de los Andes y otros lugares ideales para implantar una vitivinicultura que continuara el modelo europeo, con proyecciones futuras.

La Argentina, en ese entonces, era gran productora de vinos pero con una gran falta de identidad que ignoraban origen y variedad, las nobles cepas tenían poco protagonismo, los cultivos y la elaboración apuntaban a la cantidad.

El crecimiento de nuestro país y la demanda de los mercados orientaron a la industria hacia la productividad sin importar la calidad.

En la actualidad el pensamiento industrial se modificó, Productividad - Calidad.

La actividad productiva organizada comenzó a partir de 1970/80. El replanteo de la actividad favoreció a los cultivos, incrementando las áreas plantadas en función de la calidad, los cambios de tecnologías de elaboración y la crianza de los vinos, obteniendo de las cepas la máxima expresión en relación a las áreas de cultivo de las regiones, para obtener calidad y personalidad.

Con la apertura económica, en 1990, la Argentina tuvo la oportunidad de explorar nuevos estilos de vinos y nuevos mercados en el mundo, de

ajustarse a las exigencias de los paladares modernos, incorporando nuevas cepas finas en 1997 para obtener los vinos en el 2004/5

El mapa vinícola se extiende y abre las puertas a una economía regional en crecimiento pero con proyecciones hacia los mercados internacionales

La vitivinicultura argentina tiene rasgos distintivos que la prestigian y se traducen en sus vinos prácticamente ecológicos

La naturaleza le otorgó la pureza en nuestros terruños, fuente de vinos naturales y expresivos asociados a la pasión por la cultura del placer, el carácter y la personalidad de nuestra gente.

1.3 Vitivinicultura en las regiones geográficas históricamente tradicionales

El paisaje que trasunta en la franja cordillerana nuestra al mapa vinícola que se extiende de Norte a Sur, potenciado con el cultivo de la vid en cuatro regiones geográficas, presentando cada una, características apropiadas para el cultivo y desarrollo de las distintas cepas, cada una resalta la personalidad del lugar

A pesar que existen áreas no tradicionales como en Córdoba (Colonia Caroya), en la zona Litoral de la provincia de Entre Ríos, sobre la ruta, a la entrada a Colón a orillas del río Uruguay que produce cepas para corte y otros varietales, única Bodega de Vullies Sernet, en la costa de Quilmes y en Bahía Blanca, provincia de Buenos Aires.

La franja productiva se despliega desde Salta a Chubut, en términos geodésicos los expresamos desde los 27° hasta los 42° de latitud Sur que permite el desarrollo de la vitivinicultura de altura.

La vid es un ser vivo y existen factores que determinan la calidad de la uva, para la producción de vinos se utiliza el género de las **Vitis de la especie Vinífera**.

Existen nueve especies, cada una tiene características propias y cada una tiene su destino, ejemplo: uvas para pasas, de mesa, para alcoholes, vinagre, jugos, mosto, aceites.

La que se utiliza para la vinificación es la **Vitis Vinífera** existen en el mundo más de 3000 variedades, se han identificado de las 3000, más de 1000, de éstas 1000, solamente 100 son las que se cultivan como cepas nobles, de las cuales 50 son las que producen vinos finos

La amplia gama de cepas dio características a las regiones geográficas, que les permitió la adaptación a los distintos tipos de climas, con inviernos bien marcados, veranos calurosos con buena radiación solar, en tanto que la primavera es la época más peligrosa, por las heladas tardías que pueden destruir las brotaciones y con ello la producción anual, las escasas precipitaciones obligaron al riego artificial definiendo y delimitando a los oasis productivos.

La vid es un arbusto trepador que crece indefinidamente por lo tanto se lo poda para su control, está constituida por: raíces, tronco, sarmiento, hojas, flores y fruto.

Las raíces absorben del suelo el agua y los nutrientes, el tronco sirve de depósito de reserva y junto con los sarmientos son el vehículo para distribuir los minerales, las hojas son las encargadas de la fotosíntesis, proceso por el cual a partir de la radiación solar, el anhídrido carbónico presente en el aire y en el agua del suelo lo transforman en azúcares y lo reservan

en los granos de uva que forman los racimos.

El escobajo es la estructura leñosa donde se encuentran adheridas las uvas

La pulpa de la uva contiene agua, ácidos y azúcares responsables de la fermentación alcohólica.

La constitución del grano de uva esta formada por la piel "hollejo" rodeado por una película que está en contacto con el medio ambiente, existen en la piel organismos microscópicos formados por una sola célula que pertenecen al grupo de los hongos, llamados levaduras.

Las levaduras realizan la fermentación alcohólica, cuando se extrae de la uva su jugo (mosto) es en ese momento donde comienza el proceso de transformar el azúcar del jugo de la uva en alcohol, esto lo realizan las levaduras llamadas "sacaromices"⁴

En la actualidad las bodegas agregan cepas de levaduras seleccionadas, para asegurar la fermentación óptima.

Una vez que las levaduras han degradado el azúcar y lo han transformado en alcohol, mueren y precipitan formando un sedimento en el fondo de la vasija.

Los taninos son los componentes químicos naturales, que son los polifenoles⁵ que incluyen a los antocianos⁶ responsables del color en los tintos.

En el hollejo y semilla se concentran los aromas, los azúcares, los taninos que se encuentran en los vinos tintos

⁴ Biológicamente es el nombre que se aplica a los hongos, a la subclase del género *Saccharomyces*

⁵ Grupo de sustancias químicas encontradas en plantas.

⁶ Sustancias colorantes (polifenoles) que se encuentran en la piel de las uvas tintas.

aportando astringencia, estructura y persistencia gustativa.

La vid en los primeros años de vida, entre 4 y 5 años, forma la estructura del tronco y las raíces, después de este período se calcula que cada racimo necesita entre 7 á 8 hojas para realizar la fotosíntesis.

Cada variedad tiene sus características propias, se las identifican por la forma de la hoja, del racimo y por el color de las uvas.

Uno de los elementos que va a determinar el terruño⁷ son los suelos. La textura tiene que ser gruesa, desde arenosos a arcillosos con predominio de los suelos sueltos y profundos, que faciliten el drenaje.

Los agentes externos que originan los suelos son de origen aluvional y coluvional están formados por el arrastre de materiales traídos por los ríos, por la acción del viento y por los deslizamientos en las laderas de las montañas que producen los escombros.

La fertilidad de los suelos son pobres en materia orgánica (*humus*), si bien las viñas necesitan magnesio, nitrógeno, potasio y fósforo estos nutrientes no deben presentarse en gran proporción es el agrónomo el que va a determinar la cantidad necesaria de estos minerales.

Estos suelos son de reacción alcalina, los valores del pH son próximos a 8, razón por lo que son ricos en calcio.

En general los tipos básicos de suelo son arcillosos y silíceos que permiten el desarrollo equilibrado de la planta para brotes y racimos.

Los enólogos determinan que los suelos **arcillosos** proporcionan vi-

⁷ Zona con características peculiares que dan personalidad a los vinos producidos en ella.

nos estructurados, con mucho color y alcohol por ejemplo, los vinos Cabernet Sauvignon, Malbeck, Tannat, Tempranillo, Syrah, los suelos **silíceos** dan vinos suaves y ligeros con fino bouquet por ejemplo el Merlot y los **calcáreos** dan vinos aromáticos y con buena concentración de alcohol (por la concentración de los azúcares) por ejemplo los blancos, como el Chardonnay.

En nuestro país los suelos son arenosos y arcillosos con o sin piedra, el agregado de la óptima radiación solar que es destacable en toda la franja cordillerana dan la identidad característica a las cepas.

En la geografía, el elemento físico es el clima: temperatura, presión y humedad, elementos que la uva necesita para desarrollarse, temperaturas máximas de día y mínimas de noche, la amplitud térmica oscila entre 11° y 30° C, rasgos que influyen en la calidad, aroma, sabor y color del vino.

La humedad proveniente del Pacífico Sur marca el ciclo de los vientos secos y cálidos en el Norte con escasas lluvias de 200 mm por año en Mendoza, al Sur por su menor altitud, la cantidad de humedad es un poco más en la Cordillera de los Andes Patagónicos.

Los vientos se originan por diferencias de temperatura y presión mientras que su velocidad y dirección se modifican por el movimiento de rotación de la tierra y las formas del relieve, debido que transportan humedad desde los mares hacia el continente y lo hacen en forma permanente o estacional.

Los vientos locales por el Oeste son el Zonda y el viento Blanco, por el Este la Sudestada y por el Suroeste el Pampero.

El viento Zonda se origina en el océano Pacífico sur y atraviesa los Andes, perdiendo su humedad del lado chileno. Llega a la región de Cuyo como viento cálido, seco, sofocante con temperaturas que pueden superar los 40° C, se manifiesta con intensidad en los meses de agosto y septiembre.

Cada variedad o cepa necesita condiciones específicas para desarrollarse y una misma variedad plantada en regiones geográficas distintas, produce vinos diferentes entre sí, es lo que se llama **terruño**.

El **terruño** es el espacio geográfico donde las condiciones físicas y químicas del suelo sería la parte edáfica de la geomorfología, juntamente con los elementos físicos, climatológicos y el manejo adecuado de la mano del hombre permiten obtener productos identificables en cada región

Sorprende que las extremas regiones geográficas limitadas por el clima resulten propicias para algunas cepas de uva, de modo que es frecuente que enólogos, agrónomos se muestren admirados por las respuestas de ciertas variedades cultivadas en zonas consideradas no aptas para su desarrollo. Los ejemplos más notables son las cepas del Pinot Noir en Cafayate, el Syrah en Patagonía, el Cabernet Sauvignon en suroeste de Buenos Aires

Las tecnologías se han desarrollado a través de la mano del hombre, el hombre aplica los métodos y las tecnologías – científicas para el mejoramiento de la calidad de los cultivos de las cepas finas que dan los colores, aromas y sabores que las identifican.

El uso de los métodos controlados del riego por goteo, por canales (ace-

Un vino de calidad debe ser hecho a partir de uvas que han madurado lenta y cuidadosamente, lo que permite que en los hollejos se vayan formando los aromas naturales y típicos de cada variedad.

Según el Artículo 17, Ley 14.878 (Ley Nacional de Vinos), se denomina vinos genuinos a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción es por lo tanto, la uva base y única materia prima en la elaboración del vino

Los enólogos son los encargados de determinan el momento de la recolección, guiándose por el equilibrio entre los azúcares y los ácidos que contienen los granos. Los azúcares son glucosa y fructuosa.

Para entender este concepto a medida que el grano de uva madura va disminuyendo su carga ácida y aumenta su tenor de azúcar, va a definir el tipo de vino que se desea obtener

En las uvas tintas la maduración acarrea el desarrollo de los pigmentos responsables de la coloración del grano

Las variedades de las uvas se clasifican en: blancas, tintas y rosadas

Los vinos jóvenes y frescos tienen una buena carga ácida y moderada cantidad de azúcar, en cambio para los vinos de guarda es importante la concentración de los azúcares para la obtención del color, la graduación alcohólica es decir, bien estructurados y equilibrados.

El **terruño**, los elementos físicos naturales, la elección del suelo como parte de un ecosistema, las plantaciones orientadas de acuerdo a la modalidad del clima y terreno, buscando el mejor aprovechamiento del sol, la

Cuadro 1.3
Labores en las cuatro estaciones

Invierno	Primavera	Verano	Otoño
ciclo vegetativo detenido. momento de la poda fuerte	aumento de la temperatura comienza labores en la tierra	la vid entra en etapa de esplendor, crecimiento de las uvas, cambian de color maduración, corte del riego y al final vendimia	se aplican abonos naturales a la tierra. La vid entra en estado de reposo

Algunos cepajes logran mantener su identidad en casi todos los suelos y climas pero otros, necesitan condiciones específicas. En Argentina algunas variedades parecen estar moviéndose hacia el norte como hacia el sur, como también hacia el este, se alejan de las zonas históricas y tradicionales de producción vinícola para instalarse en áreas no tradicionales.

quias), por riego presurizado, por surcos, son métodos que influyen en la calidad final del vino, asociadas al **terruño**, la fertilidad asistida y controlada para obtener un crecimiento equilibrado

La vid es una planta que cambia según la época del año presentando etapas de trabajo en las cuatro estaciones (cuadro 1.3)

menor pendiente del suelo y menor exposición de los vientos reinantes, junto con mano del hombre, van a definir a cada región que busca la uva que mejor la represente

En la Argentina la naturaleza manifiesta todo su potencial al servicio del hombre, que supo aprovechar los beneficios en las distintas áreas geográficas

1.3.1 Las regiones geográficas de la Argentina son:

1.3.1.1 Región del Noroeste – Subregión:

- a) Sierras Subandinas;
- b) Valles y Quebradas intermedias;
- c) Puna.

1.3.1.2 Región de Las Sierras Pampeanas - Subregión:

- a) Sierras y Planicies altas;
- b) Oasis pobres;
- c) Planicies arenosas.

1.3.1.3 Región de Cuyo – Subregión:

- a) Las Grandes Montañas del Oeste;
- b) Las Travesías;
- c) Los Oasis Ricos.

1.3.1.4 Región Patagónica – Subregión:

- a) La Franja costera;
- b) Los Andes Patagónicos;
- c) Las Mesetas;
- d) Los valles de regadío.

1.3.1.1 Región del Noroeste- Subregión

- b) Valles y Quebradas intermedias

La región del Noroeste se halla integrada por las provincias de Jujuy, Oeste de Salta, Norte de Catamarca y de Tucumán. (Mapa 1.3.1.1)

La Precordillera Salto –Jujeña o cordillera Oriental está entre el bloque de la Puna y la llanura chaqueña, comprende el conjunto de elevados cordones serranos orientados de NE a SSO.

Dentro de la precordillera se intercalan angostos y profundos surcos de erosión fluvial, llamados “quebradas” por los cuales descienden ríos pertenecientes a la pendiente oceánica Atlántica y “valles” o cuencas de hundimiento tectónico rellenadas por sedimentos recientes.

Se extiende en un recorrido de cerca de 400 Km., desde la frontera con Bolivia por Salta hasta el Norte de Catamarca que alcanzan una altitud promedio de los 1800 a 2300 mts. sobre el nivel del mar, comprendida entre los paralelos 22° y 27° de latitud Sur.

El fundamento de la cordillera Oriental o Precordillera es de rocas cristalinas de origen precámbricas, afectadas por la orogenia Hurónica.

En el Terciario el bloque de la Puna fue empujado hacia el Este, se elevó y la erosión comenzó a actuar sobre las partes menos resistentes.

Se formaron quebradas profundas y angostas por la erosión fluvial, el río con fuerte desnivel que las recorre en su parte más profunda, las erosiona intensamente labrando de esta manera a las quebradas.

El recorrido del río se inicia a 3500 mts. y terminan a 1800 mts., la ciudad de Cafayate está ubicada en la Quebrada Calchaquí.

Los valles son cuencas de hundimiento tectónico situados entre dos encadenamientos montañosos que determinan las sierras, están a diferentes niveles, por ejemplo, el valle de Lerma en Salta.

El clima de la Subregión de los valles y quebradas es subtropical serrano, en general cálido, húmedo y lluvioso pero depende de la altura y de la condensación de las nubes que provienen del Este, mientras que al Oeste el clima es árido andino con temperaturas bajas por la influencia de la altitud, gran amplitud térmica.

Los ríos que recorren los valles y quebradas por lo común originan salares y lagunas que transportan escombros, sales y boratos en disolución, las aguas circulan en su curso superior bajo capas permeables de origen volcánico que modificó todo el esquema geológico de la región que favorecen el escurrimiento de las aguas por su porosidad.

Los suelos son arenosos, arcillosos, con cenizas volcánicas, llamadas tobas.

La geografía ha impreso un rasgo distintivo en los habitantes de la región del Noroeste el ambiente geográfico puso su sello en el transcurso del tiempo, los ubicados en el altiplano aislado y con clima muy severo de gran amplitud térmica, con escaso desarrollo económico, de subsistencia, el ambiente geográfico les ha impuesto una calidad de vida muy difícil.

Mientras que el poblador de las reducidas llanuras de las sierras subandinas tiene clima subtropical con estación seca es de estirpe criolla y presenta otras actitudes frente a la vida.

El paisano de la llanura subtropical es alegre, comunicativo con gran apego al cultivo del suelo.

En los valles y quebradas se han asentado las culturas indígenas más adelantadas de la prehistoria argentina, cuyos restos son los “pucarás”, en la actualidad el asentamiento en esos

espacios geográficos se hallan ocupados por las principales agrupaciones urbanas.

En estos valles los cultivos son de agricultura tradicional y de cultivos industriales como el cultivo de la vid.

En la región del Noroeste la vitivinicultura es una actividad agrícola que concentra gran cantidad de cultivos a una altitud promedio de 1800 m sobre el nivel del mar.

Las proyecciones hacia el futuro vinculan a la vitivinicultura de la región como prometedoras

La provincia de Salta marca la relevancia en el mapa de la región del noroeste argentino y al nombrarla se trae a la mente su carta de presentación el **Torrentés de Cafayate**.

En otras provincias que componen a la región del Noroeste, existen áreas de cultivos que son más reducidas, se encuentran en valles aislados y el destino de la producción de la vid es para el mercado interno

La cepa de uva "Torrentés" es oriunda de Europa pero su origen incierto, tal vez del Sur de Francia o del norte de España

En Argentina la cepa Torrentés se adaptó y cultivó muy bien, en la región del noroeste, actualmente la cepa se cultiva también en Chile pero es en los valles Calchaquíes donde la cepa de la uva encontró el mejor espacio geográfico de los circuitos productivos, se desarrolló y evolucionó descubriendo su terruño.

El desenvolvimiento apropiado para esta uva se encuentra en Cafayate, de suelos calcáreos que originan vinos blancos de tonos amarillos pálidos y reflejos verdosos, con gran concentración de azúcares y aromas.

La zona cuenta con una historia vitivinícola de más de dos siglos, se remota al siglo XVIII, son los monjes jesuitas que llegaron desde Perú con las primeras vides.

El impulso del poblamiento de la región originó el avance tecnológico e industrial, ayudado por factores externos como la 1° Guerra Mundial y la crisis de 1929.

Más tarde en la región se instalaron grandes bodegas como Etchart, polo atractivo para la mano de obra especializada y obrera

La familia Michael llega al lugar en 1910 y uno de los hermanos Michael se casa con Gabriela Torino en 1920 dando el nombre a la Bodega de Michael Torino por la unión de las dos familias, la que actualmente pertenece al grupo "Peñaflor"

Al pasar el tiempo se suman otras bodegas en Cafayate, Domingo Hnos., Finca Colomé que se encuentra a 2300 mts. sobre el nivel del mar, la Bodega Lavaqué de reconocido renombre, en los últimos años se han agregado las bodegas boutiques como San Pedro Yacochuya, Esteco que están trabajando la cepa Tannat y otras cepas.

Existe en el área el cultivo del 45% de uvas tintas y el resto son de uvas blancas.

Los productores se preocupan en desarrollar el circuito productivo a lo largo de la quebrada del valle del río Calchaquí, que comprende a los departamentos de Cafayate, La Poma, Cachi, Molinos, San Carlos.

La mayor cantidad de hectáreas plantadas la tiene Cafayate, le sigue en importancia los departamentos de San Carlos y Molinos que tienen menor cantidad de hectáreas plantadas,

de esta manera se cierra el circuito productivo en la provincia de Salta.

Existe un área vinícola muy reducida en la provincia de Jujuy que produce uvas destinadas al consumo en fresco, se ubica en el departamento de El Carmen, Perico, cerca de la ciudad capital.

El factor limitante para el cultivo de la vid son las precipitaciones pluviales, que registran anualmente valores superiores a los 600 Mm. concentrados entre los meses de diciembre y marzo.

En la provincia de Tucumán el área de cultivo está en el municipio de Amaichá del Valle y en Catamarca en la localidad de Santa María, se encuentra en un valle aislado entre las quebradas por donde pasa el río Santa María, el destino de la producción es para el mercado interno

No se consideran a estas áreas como subregiones dentro del circuito productivo porque la concentración de los cultivos de vid es reducida y son valles aislados de pocas hectáreas, el grupo de bodegas pasó de 187 en el 2002 a 350 en el 2006 que exportan a EE.UU., Brasil, Canadá y a la Unión Europea.

La finalidad comercial por la índole del cepaje y de la especie, tienen diferentes destinos de consumo, en fresco, pasas, aceites, alcoholes, vinagre.

La característica de la región se presta a la experimentación por la altura, junto con la osadía de los agrónomos de las bodegas, a encarar proyectos de cultivos en las laderas de las montañas, herencia recibida de las técnicas de los cultivos en terrazas y a desafiar la intensa sequía.

Se construyen diques para el aprovechamiento de las aguas que bajan de las montañas, en los ríos Calchaquí

y en los afluentes que se unen con el río de las Conchas para formar el río Santa María, sus aguas son utilizadas con diferentes propósitos, uso humano y de riego.

Las distintas metodologías de riego son la presurizada, por goteo o por canales que van a ser aprovechadas conforme las decisiones de los agrónomos.

Aunque con perfil bajo la región del noroeste permite contar con un visto de aprobación de los mercados internos, cada vez con mayor relevancia y popularidad, con proyecciones de salida a los mercados internacionales

El desarrollo tecnológico en los viñedos amplió la zona de cultivos en más de 4000 ha de cepas vinificables finas con reconocimiento a nivel mundial.

Las variedades de cepas blancas como el Sauvignon Blanc están alcanzando protagonismo, se destacan otras variedades de cepas tintas logrando también personalidad en las variedades de cepas como las de Malbeck, Cabernet Sauvignon, Tannat, Syrah, Merlot, que están adquiriendo la expresión de la región es decir las características propias del lugar para determinar su identidad

La bodega El Porvenir de los Andes adquirida en el año 1999 por el Grupo Romero apuesta con variedades como el Riesling (uva blanca) y Petit Verdot (uva tinta) variedades nuevas no destacables dentro del territorio nacional.

1.3.1.2 Región de las Sierras Pampeanas – Subregión

b) Los Oasis Pobres

La región abarca una importante y extensa área que reúne características geográficas propias, se halla situada en el centro oeste del país, incluye siete provincias, oeste de Tucumán,

centro sur de Catamarca, centro sur de La Rioja, oeste de Santiago del Estero, oeste de Córdoba, oeste y norte de San Luis, este de San Juan. (Mapa 1.3.1.2)

Se caracteriza la región de las Sierras Pampeanas por estar en contacto hacia el oeste con la Precordillera de La Rioja, San Juan, Mendoza y por Este, está en contacto con terrenos llanos denominados “las travesías” o las “hualquerías”

El estudio del relieve geológico es predominantemente de rocas ígneas y metamórficas formadas por bloques fallados de rocas precámbricas que pertenecen al basamento cristalino de Brasilia de gran resistencia y dureza.

Las sierras se presentan aisladas en medio de las llanuras, son sierras intensamente fracturadas con cumbres redondeadas, separadas entre sí por zonas de hundimiento y rellenas por acumulación de sedimentos modernos que constituyen los valles, bolsones, campos o llanos montañosos.

En la era Cenozoica los fuertes empujes orogénicos andinos, fracturaron a las rocas cristalinas preexites y las elevaron a distintas alturas.

Los últimos movimientos orogénicos andinos dieron por resultado el ascenso de las sierras sobre las cuales se acumularon sedimentos continentales formando estratos, compuestos por areniscas rojas y grises que afloran en muchos lugares y bajo el clima árido han dado origen a notables paisajes erosionados.

La enorme cantidad de material transportado y el movimiento orogénico andino elevó a igual altura y con variada inclinación, a estos bloques que forman las sierras, en tanto que

en otras partes se hundieron formando depresiones que fueron rellenadas por acumulaciones de sedimento de origen continental como areniscas, conglomerados, calizas, de arrastre eólico o por la acción fluvio – lacustre.

Las planicies se hallan por todas partes, de Norte – Sur y de Oeste – Este entre los encadenamientos y son de extensión reducida, están situadas a diferentes alturas.

“A veces su horizonte está limitado por las sierras, en ocasión compiten con ellas, ocupan mayor extensión que las mismas sierras en especial al Sur en donde las sierras se levantan en medio de la planicie” (F. Daus)

Los suelos profundos, limos – arenosos en general son bastantes homogéneos de textura media y fina, pobres en materia orgánica, calcáreos y en general poco salinos.

El clima en la región de las Sierras Pampeanas se manifiesta como clima subtropical árido de sierra, templado por lo tanto posee condiciones de clima continental, decididamente desfavorable por su aislamiento y distancia al mar con algunas excepciones, las temperaturas llegan en verano a los 47 ° C y en invierno bajan hasta los -5 ° C la amplitud térmica favorece la buena maduración de las uvas

Las precipitaciones se manifiestan en la estación cálida (noviembre – marzo) son violentas, erosionan las laderas de las sierras provocando escombros, además se acentúa esta acción por las diferencias de temperaturas entre el día y la noche.

Los ríos nacen y mueren en la región, los de mayor caudal e importancia nacen en las laderas orientales de las sierras, recorren las líneas de falla. Responden a un régimen de pe-

riodo estival, en octubre comienzan a aumentar el caudal alcanzando el máximo en febrero, en invierno se encuentran secos, favorecidos por suelos muy permeables ayudado por la intensa evaporación. Los ríos terminan en zonas áridas, llanas o deprimidas con escasísimo caudal, forman conos de deyección, barreales, lagunas, etc.

Las lluvias insuficientes por ejemplo anulan por completo la posibilidad de concretar extensiones apreciables de cultivos y asegurar la presencia de fértiles praderas permanentes.

La región de las Sierras Pampeanas es muy poco poblada. El agua recurso hídrico esencial es decisiva para el establecimiento de la población

Prueba de la importancia que reviste el agua, los asentamientos humanos, se concentran junto a los ríos y arroyos con gran pérdida de su caudal por evaporación y filtración, la actividad de la región, es de producción agrícola con cultivos industriales como la vid y otros cultivos tradicionales.

Al analizar a los oasis ricos de la región de Cuyo se nota su similitud en el aprovechamiento y almacenamiento de las aguas en los momentos de las grandes precipitaciones y el parcelamiento de las tierras para aumentar la superficie a sembrar.

La región de las Sierras Pampeanas tiene producción de frutas y hortalizas, industrias derivadas de la vitivinicultura con vinos licorosos y de alta graduación alcohólica, frutas desecadas aprovechando la fuerte irradiación solar y la escasa humedad ambiental, la diferencia radica en la extensión y magnitud de los oasis.

Se llega a la designación de oasis pobres porque no existen en la práctica de la región un cultivo o plantación

que se destaque por su rendimiento o por el volumen de la producción.

En la provincia de Catamarca en medio del desierto un valle, el área occidental en el departamento de Tinogasta, tiene el 70 % de la superficie dedicada a la producción de cultivos de uvas para el consumo en fresco y para vinificar, con las que se elaboran vinos regionales, en menor cantidad de producción están los departamentos de Belén y Capayán

La altitud promedio es de 1800 mts., la zona de gran producción vitícola, donde las lluvias son escasas entre 100 a 300 Mm. anual, clima árido y los suelos son bastante homogéneos, de textura pedregosos, calcáreos y en general poco salinos con poca materia orgánica.

La mano del hombre ha actuado para modificar el ambiente geográfico y constituir la región vinícola junto a los departamentos, del Valle Viejo en que se destaca en el área del valle, Capayán dedicado a la producción de uvas para el consumo en fresco y en el valle de Fiambalá se concentra el 80 % de de la producción de vinos.

La localidad del departamento de Tinogasta, Fiambalá está a 1200 a 1500 mts. es un gran valle emplazado en zona de montaña con gran amplitud térmica.

El valle está recorrido por el río Fiambalá – Abaucán bajo características climáticas de aridez, con lluvias que apenas llegan a los 160 Mm. anuales y marcada amplitud térmica, la población se ha asentado en las inmediaciones al río.

La Familia Centurión precursora en la producción de vinos finos de calidad súper Premium, con su vino Finca Don Diego, logra el protagonismo con el Syrah en la producción

de vinos finos de calidad, otra Bodega perteneciente al grupo Cabernet de los Andes SA con la marca Tizac es un bi-varietal Syrah/ Cabernet que lo comercializa en el mercado local y Vicien lo comercializa para la exportación.

Hoy se están plantando con éxito otras uvas tintas como el Malbeck, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonarda y Tempranillo

Para lograr los resultados obtenidos se utilizaron sistemas de acequias y la incorporación de nuevos sistemas de riego, por goteo de tecnologías traídas de Israel para cambiar el paisaje de desierto en los oasis pobres de la región.

La provincia de la Rioja está comprendida en los Oasis Pobres de las Sierras Pampeanas se han incorporado a la actividad vitivinícola 34 Bodegas establecidas en los años 90' con una extensión de 8000 ha. de viñedos plantados dedicados a la producción de vinos de calidad.

Concentrados en pequeños valles irrigados al oeste de la provincia, entre las Sierras de Velasco por el este y la Sierra de Famatina por el Oeste, Chilecito está ubicada entre las dos sierras, comprende un reducido espacio geográfico de 60 a 80 Km.

Los ríos y arroyos nacen por el Oeste desde el Nevado de Famatina, sierra de Sañogasta y Vilgo, al Este la Sierra de Velasco que forman una depresión en el sentido norte – sur, el valle de Chilecito y bajos de Santa Elena

Los suelos de tipo aluvional presentan textura más gruesa en la meseta y más fina en valles y planicies, son profundos, sueltos bastantes permeables de buena fertilidad y no son salitrosos

En los últimos años se han incorporado nuevas técnicas de cultivo y nuevas tecnologías en la industrial.

En la ciudad capital se encuentran importantes acequias y diques, a unos kilómetros de la capital está el dique Los Sauces sobre el río de los Sauces, además nuevos sistemas de riego por goteo originarios de Israel para que el desierto no sea un impedimento agrícola

La cepa característica de la región es el Torrontés riojano representa el 50 % de la superficie cultivada y el resto lo constituyen otras variedades como Moscatel de Alejandría y Torrontés Sanjuanino, las variedades tintas son menos cultivadas, se encuentran Bonarda y Barbera

Para el consumo en fresco y pasas producen las variedades Sultanina blanca, Arizul y Cardinal.

El departamento de Chilecito tiene el 70% de superficie de viñedos en la provincia, le sigue el departamento de Coronel Felipe Varela y en menor importancia el valle de Famatina, Castro Barros, General Sarmiento y San Blas de los Sauces

La actividad vítica se desarrolla en el valle de Famatina desde los 900 a 1300 m /s. mar, esta área posee un clima que permite lograr variedades blancas y tintas de intenso aroma frutado y de gran complejidad, los suelos son aluvionales con textura franca a franca - arenosa y la variada amplitud térmica en época estival determina condiciones inmejorables para la producción de vinos de alta calidad.

En Chilecito a 1100 mts. ocupa el 70% de la producción en el 1995 fueron reconocidos por la Denominación de Origen Controlada "Valles de Famatina" por el **Torrontés Rio-**

jano que goza de reconocido aprecio a nivel internacional y las cepas tintas más cultivadas Bonarda, Syrah, Cereza, Cabernet Sauvignon.

Otras localidades que son atraídas a parte de Chilecito son Albardón, Sarmiento y Alto Valle por las condiciones climáticas, amplitud térmica, escasa humedad y mucha radiación solar, producen vinos regionales predominantemente blancos de color amarillo dorado, alcohólicos, poco ácidos, ligeramente dulces y muy aromáticos

Las uvas blancas tienen su protagonismo con el Torrontés Riojano, Moscatel Blanc y Chardonnay La variedad Cereza es utilizada con tres finalidades: vinificar, consumo en fresco y para pasas

American Export es una de las últimas compañías que inició actividades en la ex bodega Motegay ubicada en Chilecito, provincia de La Rioja. El objetivo es recuperar la actividad vinícola en la zona empleando tecnología y la puesta en marcha de infraestructura

La compañía sigue los pasos de dos grandes de La Rioja, la Bodega San Huberto de la familia Spadonne y Cooperativa La Rioja que son las que marcan el camino hacia el futuro.

La provincia guarda una sorpresa, las experiencias realizadas con distintos cepajes dio como resultado que la uva **Petit Verdot** encontró en los valles riojanos condiciones que fortalecen su identidad. Los vinos de esta cepa son rojos granate intensos y se cultivan en los valles de Mendoza y en los valles de La Rioja.

1.3.1.3 Región de Cuyo – Subregión

c) Los Oasis Rico

c.1 Circuitos productivos en la provincia de Mendoza

c.1.1 Circuito productivo del área Norte;

c.1.2 Circuito productivo del área Centro;

c.1.3 Circuito productivo del área Este;

c.1.4 Circuito productivo del área del Valle de Uco;

c.1.5 Circuito productivo del área Sur;

c.2. Circuito productivo en la provincia de San Juan

La región de Cuyo se halla situada en el Oeste de la Cordillera de los Andes frontera orográfica que la separa de Chile. La integran las provincias: el oeste de Catamarca, oeste de La Rioja, norte y centro de Mendoza y San Juan. (Mapa 1.3.1.3)

El relieve de la región se caracteriza por presentar terrenos montañosos en el oeste y terrenos llanos por el este.

La Cordillera de los Andes se halla representada por los Andes Áridos que comprenden a la Cordillera del Límite y la Cordillera Oriental o Frontal

Hacia el Oeste la Cordillera del Límite surgió como consecuencia de grandes depósitos de sedimentos acumulados durante el Mesozoico. En el Terciario esas gruesas capas de sedimentos fueron plegadas intensamente en tres fases sucesivas que se prolongaron durante el Cuaternario siendo la última de ellas la más decisiva que ascendió hasta las alturas actuales.

La orogenia andina fue además acompañada por efusiones volcánicas de gran magnitud, tan pronto como emergió, el ciclo de las fuerzas exógenas comenzó a actuar. Los agentes externos como: vientos, lluvias, hielos, temperaturas se combinaron dan-

do como resultado la formación de grandes mantos de material suelto

La característica principal es que es un encadenamiento macizo y elevado, constituido por cordones paralelos, separados por profundos y angostos valles. Divide las vertientes hidrográficas del Atlántico y del Pacífico, además posee nieves permanentes en las altas cumbres y volcanes activos en las zonas del sur y apagados en el norte; existe la presencia de grandes cantidades de escombros de hasta 1000 mts. de espesor acumulados al pie de los faldeos de las sierras como consecuencia de la intensa degradación mecánica.

Hacia el este de la Cordillera del Límite surge la Cordillera Oriental o Frontal constituida por bloques separados que superan en altura a los cerros de la Cordillera del Límite, seccionada transversalmente por valles profundos que descienden de la cadena principal

Los sedimentos formados en el Paleozoico fueron plegados y dislocados por la orogenia del Terciario pero antes actuaron las fuerzas exógenas. La diferencia entre la Cordillera Oriental o Frontal y la del Límite u Occidental consiste en la naturaleza de las rocas que las componen

La Cordillera Frontal son rocas de edad del Triásico – Mesozoico atravesadas por rocas ígneas y por rocas más antiguas del Paleozoico de origen sedimentario. Es un grupo de montañas más elevadas cortadas por valles transversales recorridos por ríos nacidos en la C. Límite.

La Cordillera Límite u Occidental son capas de sedimentos marinos del Jurásico y Cretácico menos elevadas pero compacta con valles transversales y pasos a gran altura.

La Precordillera de la Rioja, San Juan y Mendoza se halla constituida por rocas sedimentarias del Paleozoico que fueron plegadas intensamente en la misma era por la orogenia Hercínic, las fuerzas externas las sometieron a una fuerte erosión que se extendió hasta el Mesozoico convirtiéndolas en peniplanicie. Al producirse la orogenia Terciaria la Precordillera fue elevada por las fuerzas procedentes del oeste. Los movimientos del Cuartario le dieron su actual disposición y aspecto

Las características generales de la Precordillera está constituida por bloques dislocados elevados dispuestos en paralelos continuos, de un ancho de 100 Km. hasta el río Mendoza, al sur de este río se presenta como sierras aisladas.

Las sierras ofrecen valles y quebradas alargadas y estrechas. Cumbres anchas que marcan una intensa erosión por la presencia de mantos de escombros al pie de los faldeos de las sierras.

Los ríos Jáchal, San Juan, Mendoza, Tunuyán, Diamante y Atuel dividen el sistema hidrográfico de las cuencas, en varios tramos, aportando los mayores caudales en primavera y verano producto del deshielo y la fusión de las nieves de altas cumbres, distribuyendo sus aguas hacia los oasis a través de una red de canales artificiales y acequias, hechos por el hombre. La hidrología de la región está constituida por el Sistema del río Desaguadero que ofrece las siguientes características:

- * Recoge las aguas de los Andes desde los 27° hasta 34° de latitud sur;
- * Cubre una gran cuenca a través de las provincias de Catamarca,

La Rioja, San Juan, Mendoza, La Pampa y San Luis;

- * Los afluentes más importantes los recibe por la margen derecha seccionando a la Precordillera como el río Jáchal, el río San Juan en la provincia de San Juan y en Mendoza el río Mendoza, Tunuyán, Diamante y Atuel. No establecen un cauce continuo, en muchos tramos el cauce está seco y ocupado por aguas estancadas;
- * A lo largo de su recorrido toma distintas denominaciones en la Rioja, Río Vinchina y río Bermejo que continúa en la provincia de San Juan; Río Desaguadero y río Salado, límite entre las provincias de Mendoza y San Luis;
- * Este río constituye con sus afluentes el fundamento económico de las provincias de San Juan y Mendoza.

En tiempos geológicos la cuenca del río volcaba sus aguas en el río Colorado y en consecuencia el Desaguadero integraba la vertiente del océano Atlántico; esto da prueba de lluvias abundantes que en los momentos actuales, a pesar de las infiltraciones y de la evaporación permite que el río de más de 1300 Km. aporte sus aguas al río Colorado, aunque la utilización de las aguas para riego tornan cada vez más lejano el aporte de las aguas del río Desaguadero, al río Colorado.

La región de Cuyo es la franja vitivinícola más importante y tradicional del país, concentra el mayor porcentaje de producción de vinos finos.

Los suelos pobres con escasas lluvias tienen clima árido con variantes, notable amplitud térmica, modificado en los oasis, diferencian a estos espacios geográficos que el hombre, me-

dianter canales de riego, aprovechó; los recursos dispuestos por la naturaleza, los transformó en espacios prósperos y aptos para el desarrollo de la vid, el resultado de los cambios determinó la creación y elaboración de vinos de alta calidad.

Las extensas áreas de cultivos se extienden más de 189.000 ha que representan el 89 % de la producción total del país y la mayor cantidad de bodegas ubicadas en estas zonas.

La región de Cuyo es considerada la región vitivinícola más importante del país por los cinco circuitos productivos en los valles mendocinos y por los ocho circuitos productivos en los valles que se reparten en el territorio sanjuanino.

En la provincia de Mendoza se distinguen cinco circuitos a modo de oasis productivos próximos a los ríos de montaña que proveen el agua para la irrigación y en la provincia de San Juan se distinguen ocho circuitos, cada uno, va a determinar su personalidad vinícola.

c.1 Circuitos productivos en la provincia de Mendoza

c.1.1 Circuito productivo del área Norte;

Comprende los departamentos de menor altura que oscila entre los 600 y los 700 m. de Lavalle y Las Heras están irrigados por el río Mendoza. Los suelos, en su gran mayoría, son poco profundos y salinos, ello demanda la implementación de un sistema de drenaje para efectuar lavados que mantengan un bajo nivel de las sales.

Los suelos son aptos para la obtención de vinos frutados, es por ello que predominan las variedades blancas, las cepas Pedro Jiménez, Chenin, Ugni Blanc y Torrontés, aunque se

cultivan también las variedades rosadas: Cereza, Criolla Grande y Moscatel Rosado que están destinadas a la comercialización de uva de mesa y pasas

El clima es templado cálido, libre de heladas y permite una buena maduración de las uvas, las áreas de cultivos son San José, Villa Nueva, Rodeo de la Cruz, Las Heras.

Algunas Bodegas representativas del lugar son Pascual Toso SA, Atilio Avena e Hijos SA, Bodega Gimenez y Bodegas y Viñas SA, Bodega Uvita, etc.

c.1.2 Circuito productivo del área Centro:

Comprende los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén y Godoy Cruz, corresponde al área histórica conocida como la primera zona, prestigiada por la calidad de sus vinos, ubicada a una altitud de entre los 650 a 1050 mts.

El clima templado, variando de templado frío a templado cálido es adecuado para permitir la óptima maduración de las uvas.

Los suelos son de origen aluvional, constituidos por material de desintegración de minerales, formando un subsuelo superficial de material fino, arena, limo o arcillas que son francos a francos-arcillosos con bastante material grueso (grava y canto rodado), tienen buena permeabilidad, sin problemas de salinidad y son pobres en materia orgánica la irrigación se realiza utilizando aguas del río Mendoza

En el departamento de Luján de Cuyo la vid se cultiva en el pedemonte de los cordones montañosos a más de 850 m en excelentes condiciones de sanidad, la cepa insignia es la variedad **Malbec**, pero existen otras, que en condiciones agro climá-

ticas experimentan las características singulares enológicas, dando origen a vinos finos de gran calidad, como el Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chenin, Ugni Blanc, Chardonnay, Tocai Friulano

Se destaca el alto grado de tecnológico que unido a las condiciones ecológicas y a las variedades cultivadas, han permitido elaborar vinos finos tintos, rosados y blancos. En las etiquetas se está colocando la Denominación de Origen "Luján de Cuyo"

Las áreas de cultivos son Pedriel, Agrelo, El Carrizal, Urgateche, Potrerillo, Luzuriaga, Maipú, Cruz de Piedra.

Algunas Bodegas representativas de la zona son Escorihuela, Santa Ana, López, Trapiche, Finca Flinchman, Chandon, Norton, Cabrini, Lagarde, Luigi Bosca, Leoncio Arizu, Nieto SA, etc.

c.1.3 Circuito productivo del área Este:

Comprende los departamentos de San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa y La Paz, es el área de mayor producción con casi el 50% de la superficie cultivada. La altitud del área es desde los 640 a 750 mts. es la zona denominada de las travesías, es una amplia planicie donde se cultivan casi todas las variedades de cepas

El clima es templado, posee alta radiación solar que favorece el desarrollo vegetativo permitiendo la perfecta maduración. La gran amplitud térmica anual favorece el reposo de las plantas, los inviernos muy fríos y veranos muy cálidos, heladas tardías y frecuentes

Los suelos son de origen eólico de textura franca arenosa y areno limosa, existen además suelos salinos que deben manejarse adecuadamen-

te mediante el lavado. Está irrigada por el curso inferior del río Tunuyán y por el río Mendoza, se completa la demanda con agua subterránea captada por bombeo.

Las variedades que se cultivan: Criolla Grande, Moscatel Rosada, Pedro Jiménez, Cereza y las variedades Malbec, Bonarda, Tempranillo, Sangiovese, Barbera, Ugni Blanc, Merlot y Syrah.

El sistema de conducción de las plantas de vid en este caso es el parral y le sigue el de espaldera alto y bajo según sean la edad de la vid

Esta área ha recibido adelantos en el manejo de los cultivos y ha incorporado modernas maquinarias en bodegas para la obtención de mosto y jugos concentrados de uva. Gran parte de la producción se destina para consumo en fresco y pasas.

Las áreas de cultivos son La Libertad, Reducción, San Martín, Tres Portañas, Palmira

Algunas Bodegas representativas de la zona son Bodegas y Viñedos: Carmelo Cairo SA, Emilio Brandi, Carellis, Luis Tagliaferro, José Orfila

c.1.4 Circuito productivo del área del Valle de Uco:

Comprende el sudoeste de la ciudad de Mendoza, es un valle formado por la cordillera Frontal y la zona de la Huayquerías (las travesías), abarca territorios cultivados de los departamentos de Tunuyán, Tupungato y San Carlos sobre el pedemonte de la Cordillera de los Andes. La altitud varía desde los 900 a 1200 mts.

El área cultivada no representa más del 7%, el área está irrigada por los ríos Tunuyán y Tupungato. El río principal es el Tunuyán que tiene varios cursos de agua que fluyen hacia él, como el río Las Tunas, el Colora-

do, el Manzano, el Grande y algunos arroyos que riegan un oasis de 5.000 ha

Los inviernos y los veranos son cálidos con días templados o cálidos, de noches muy frías. La amplitud térmica diaria es de unos 15 °C lo que favorece la buena producción de color y taninos en las uvas, permite disponer de materia prima adecuada para obtener vinos destinados a una crianza prolongada. Las heladas y el granizo son dos factores adversos que con frecuencia ocasionan pérdidas importantes.

En las zonas altas de marcada pendiente los suelos son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad.

A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables sin problemas de drenaje ni salinidad.

En el área están presentes las variedades tintas entre las que podemos mencionar Malbec, Tempranillo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Bonarda.

La variedad de uvas blancas que se cultivan en la zona son: Semillón en Tupungato, Torrontés Riojano, Pedro Jiménez, Chardonnay y Chenin.

Notable calidad alcanzan las cepas de los vinos tintos, principalmente el **Malbeck** en el valle de Tupungato y también se destaca la variedad **Semillón** donde manifiesta al máximo sus excelentes cualidades, revelando su pronunciado aroma a frutas y su buena acidez

En general los vinos producidos en esta área son aromáticos con marcada acidez. Los productores del área del valle de Uco se están organizando para obtener la Denominación

de Origen “Valle Tupungato” de esta manera protegen y difunden la característica de los vinos de la zona

Las áreas de cultivos son Vistaflora, La alboreada, La Consulta y Villa Seca

Algunas de las Bodegas ubicadas en la zona son Selentein, Lurton, Bodega Fournier

c.1.5 Circuito productivo del área Sur:

Comprende los departamentos de San Rafael y General Alvear. El lugar está irrigado por los ríos Atuel y Diamante. La altitud aumenta desde este de los 450 a 800 m en el oeste.

La cantidad de área sembrada, está representada por el 18 % del total de la provincia de Mendoza, aproximadamente es de unos 29.000 ha, ofrece excelentes condiciones climáticas y edáficas para el cultivo de la vid.

La variedad de uva blanca representativa es la cepa **Chenin**, de gran calidad que permite obtener vinos frutados con la excelente relación alcohol – acidez.

Los suelos de gran porcentaje calcáreo son aluvionales, con frecuencia pedregosos, según los enólogos estos suelos dan vinos aromáticos y con buena concentración de alcohol.

Las variedades cultivadas son: Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay y Pedro Jiménez.

Los vinos que se producen en el sur de Mendoza están bajo el sistema de Denominación de Origen con el nombre de “San Rafael”.

Las áreas de cultivos son Rama Caída, Cañada Seca, San Rafael, Las Paradas

Algunas Bodegas representativas de la zona son Bodegas y Viñedos Suter

SA, Lavaque, Graffigna y Santa Silvia.

c.2 Circuitos productivos en la provincia de San Juan

La provincia de **San Juan**, una de las áreas de tradición vinícola, es la segunda en orden de importancia respecto a la producción de vid.

Los fértiles valles están irrigados por los ríos Jachal y San Juan.

Se distinguen ocho circuitos productivos a modo de oasis, repartidos de norte a sur, los viñedos se ubican en los valles: de Iglesia a 1.600m, de Jachal a 1.150 m, de Calingasta a 1.450 m, Ullúm a 300m, del Zonda a 800 m, de Tulum a 650 m, del Pedernal a 1.340 m y de Huanacache a 800 m, las alturas de los valles oscilan entre los 300 m a los 1600m

El área de producción de la vid en los distintos valles es de 46.000 ha (Mapa 1.3.1.3)

Las temperaturas estivales son muy altas, alcanzando en ocasiones los 45 ° C lo que influye en la producción de los vinos generosos y licorosos.

Los suelos de San Juan ofrecen un aspecto variante como suelos arenosos – arcillosos muy fértiles y poco profundos, en las márgenes derecha de los ríos y los más indicados para el cultivo de la vid, están ubicados en las márgenes de la izquierda de los ríos, que son franco- limosos - pedregosos y están acompañados de sedimentos arcillosos.

Debido a las escasas lluvias se recurre a un sistema de riego controlado, el cual permite suministrar a la planta la cantidad necesaria de agua. Se ha instalado la tecnología del riego por goteo

El viento Zonda cálido y seco, reduce la humedad relativa del aire actuando como un frente des contaminante de

enfermedades y otorgando una óptima sanidad a la uva

La amplitud térmica puede llegar a los 20° C de diferencia entre el día y la noche lo que, beneficia a la vid obteniendo vinos finos y aromáticos.

Los valles situados a mayores alturas brindan veranos más frescos con condiciones de amplitud térmica ideales para el cultivo de variedades de vinos finos, en los valles de Calingasta y Jachal, centran su producción en las variedades de uvas blancas.

Las más destacadas son el Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino, además Chardonnay, Chenin, Semillón, Pinot Blanc, Moscatel de Alejandría, mientras que en las variedades tintas se han implantado Cabernet Sauvignon, Bonarda, Syrah, Merlot, Malbec son los cepajes que se encuentran en el valle El Pedernal, permiten la formación de taninos y color obteniéndose vinos con buena estructura.

A los sanjuaninos les gusta decir que su provincia empieza con **S de Syrah**, el cual es el cepaje del que están cada vez más orgullosos y que perfila como la cepa emblemática, el calor diurno y el frío de las noches con cielos despejados y libre de contaminación, el Syrah se siente cómodo, aunque no es la única cepa que se produce pero sí, la que supera a las demás en calidad y cantidad.

Las variedades de vid destinadas al consumo en fresco de alta calidad y la producción de pasas se destacan Cereza, Sultanina y Criolla.

San Juan es la principal productora de uva de mesa del país con proyección hacia el mercado internacional

La preocupación de los bodegueros y viticultores es de introducir tecnología, para un manejo mejor de la vid y la ampliación de áreas de cultivos

adaptadas al entorno de los espacios geográficos.

Una asociación que nuclea a 17 bodegas nació para promocionar a San Juan como productora de vinos de alto nivel, con el nombre, de “300 días”, se refiere a la cantidad de años que tiene la provincia de San Juan y al valle de Tulum, al pie de la cordillera a 650 m de altura e irrigado por aguas de deshielo de las altas cumbres.

Algunas bodegas como Bodega y Viñedos Santiago Graffigna, Finca Las Moras de bodega Trapiche, Augusto Pulenta, Callia, La Guarda, Xumek, Altos de Huanacache son las representantes de las áreas de los circuitos 1.3.1.4 Región de Patagonia – Subregión

d) Los Valles de Regadío

La región Patagónica es la más extensa de las regiones del país pero... también la menos poblada, las zonas más densamente pobladas son los oasis fluviales o los valles de regadío

Es digno de destacar la conquista y poblamiento de nuestro Sur, el conocimiento de que se tenía de nuestro territorio era muy poco, el gran empuje a la exploración fue gracias a la actitud de valientes hombres que tomaron como único objetivo la de expandir y defender nuestra soberanía, aun así, continua el desinterés de los gobiernos que estuvieron de turno, que no mostraron ningún apego al esfuerzo de los valientes hombres que defendieron con grandeza nuestro territorio

La región patagónica es por su extensión la más grande del país, se extiende desde los 35° a los 55 ° de Lat. Sur.

Limita por el Norte con el Sur de Mendoza, Noroeste y Sur de la pro-

vincia de La Pampa y el Sur de la provincia de Buenos Aires, por el Este con el Mar Argentino, por el Sur con el estrecho de Magallanes y Tierra del Fuego y por el Oeste con la Cordillera de los Andes. (Mapa 1.3.1.4)

El espacio geográfico de la región patagónica no resulta homogéneo en su continuidad espacial, desde el punto de vista físico, biológico y humano.

Los valles de regadío es donde se concentran las economías regionales como el valle del Río Colorado, del Río Negro y del Río Chubut

La concentración humana aparece en estos valles, llamados oasis de regadío pero a medida que se dirige al Sur, la presencia humana es cada vez más escasa en su continuidad espacial

Al estudiar las características físicas de la región se refiere al estudio de la Geomorfología, Hidrología y Climatología

La historia de los acontecimientos geológicos de la región se presenta muy activos. El macizo Patagónico es de estructura precámbrica y ejerce influencia en el relieve de la Patagonía formado por rocas metamórficas con intrusiones graníticas que asoman en pequeñas áreas, las más antiguas, en la provincia de Neuquén están al Este del valle del río Limay, le sigue la meseta Somun Cura entre el río Negro y el río Chubut y la que está en los alrededores del golfo de San Jorge en el Centro de Chubut, son rocas del Precámbrico cubiertas con sedimentos de origen marino y terrestre del Paleozoico, este macizo se extiende a través de la plataforma submarina hasta las islas Malvinas, donde existen afloramientos graníticos.

En el resto de la Patagonía extrandina las rocas cristalinas se presentan sepultadas por un grueso manto de

sedimentos marinos y continentales del Paleozoico, Mesozoico y Cenozoico

El área del antiguo macizo de Patagonía constituye un núcleo independiente del macizo de Brasilia, que desde los comienzos de la era, ha estado sometido a repetidos movimientos epirogénicos de ascenso que dio lugar a un relieve de mesetas y terrazas escalonadas seguidas por mantos de colada de lava por la gran actividad volcánica de rocas basálticas

Los rasgos estructurales cambiantes de la región Patagónica son debido a las diferentes fases andinas que actuaron en distintos momentos geológicos. Se caracteriza por su altitud que disminuye de Norte a Sur, carecen de un encadenamiento continuo, produce depresiones transversales y longitudinales que dividen a la cordillera, formando numerosos lagos de origen glaciario, sucediendo en estas áreas grandes acontecimientos geológicos que alteraron profundamente el relieve de la Patagonia sobre todo en la subregión extrandina. Las formas de relieve de mayor significación son las mesetas y las montañas.

Las mesetas patagónicas están cortadas de Oeste a Este por amplios valles fluviales que pertenecen a los ríos alóctonos que lo hacen a favor de la inclinación del terreno, bajan de los Andes y desembocan en el Mar Argentino. Los valles son anchos como en el caso del río Negro alcanzan entre 5 y 20 Km..., por el fondo chato de los valles el río se desplaza lentamente ocupa solamente un cauce de pocas decenas de metros de ancho. En el mismo fondo son frecuentes los brazos fluviales abandonados, así como superficies salitrosas y arenosas.

Las laderas que limitan a los valles están formadas por barrancos escalonados que contienen la parte alta de las mesetas.

Esa disposición morfológica está relacionada con los movimientos epirogénicos ascendentes y la reducción progresiva del caudal de los ríos alóctonos.

Los cañadones son antiguos valles por lo general secos que corresponden a ríos afluentes desaparecidos que eran de corta extensión y por medio de ellos se alcanzaba con mayor facilidad la parte alta de las mesetas. La existencia de los cañadones sirve para indicar que en el pasado el clima patagónico ha debido ser mucho más húmedo que en la actualidad y de esa manera las precipitaciones podían alimentar una densa red de drenaje hoy muerta.

Desde el punto de vista edáfico los suelos son coluviales y aluviales de textura mediana gruesa, aptos para el cultivo de la vid.

Pese a las condiciones climáticas y edáficas poco favorables, el hombre desarrolla en esta región actividades económicas de gran valor, tales como, cultivos de árboles frutales, forrajeras y los cultivos industriales.

La vid es un cultivo industrial que se desarrolla en los valles con riego artificial en los valles del río Colorado, río Negro y del río Chubut.

A diferencia de otras regiones del país, la vitivinicultura constituye una actividad que no ha adquirido relevancia en la economía de la región, en tiempos pasados la actividad decreció sensiblemente, no obstante la persistencia de la mano pionera de la Bodega Humberto Canale en el Alto Valle del Río Negro, en Gral. Roca

mantuvo a esta industria en alto rendimiento.

En los últimos años la atención de expertos y de nuevos inversionistas que se atreven a experimentar los efectos de las bajas temperaturas, están convirtiendo a la zona con otro significado, al hablar de vinos

Las provincias de Neuquén, La Pampa, Río Negro y Chubut con distintas historias que marcan un gran potencial para la industria vinícola. El alto valle del río Negro es donde se concentra la mayor actividad vinícola.

Es una franja que se extiende desde el valle de Chichinales (Río Negro) hasta Confluencia sobre la margen del curso inferior del río Limay y del río Neuquén.

La pionera en el Alto Valle del río Negro es la Bodega Humberto Canale y en los últimos años se destacan en el Valle Medio la Bodega Patagonian Valley en Darwin y en el Valle Inferior la Bodega Océano Patagonia en Viedma, dos lugares que están teniendo protagonismo en el Valle del Río Negro

La industria del vino nunca desapareció del todo del Valle Medio, subsisten la Cooperativa Choele-Choel y la Bodega Buglione que producen vinos de calidad media y baja en damajuanas

El departamento de General Roca en Río Negro y de Confluencia en Neuquén marcan las áreas de mayor importancia en la parte sur, que forman una unidad productiva.

El alto valle del río Colorado en la provincia de Río Negro en las localidades de Catriel, Peñas Blancas y Valle Verde y en la provincia de La Pampa en Colonia 25 de Mayo con un área de cultivo de 125 ha.

Las variedades cultivadas son Malbec, Merlot y las uvas blancas Semillón y Torrontés mendocino en esta región se lo denomina "Loca Blanca", Torrontés riojano y Torrontés sanjuanino

El valle medio del río Colorado los cultivos ubicados al noreste de la provincia de Río Negro en el departamento de Pichi Mahuida es una estrecha franja con características de llanura, las variedades que se cultivan son Semillón, Pedro Giménez Río Colorado, Torrontés Mendocino, Bonarda, Malbeck y otras variedades se destinan para consumo en fresco.

Se destinan para consumo en fresco Moscatel Rosado y Blanco. Es importante destacar que en esta área existen dos variedades de vid denominadas Pedro Gimenez Río Colorado y Sauvignon Río Colorado las que no han sido aun identificadas y no se encuentran en el resto de las regiones.

Sin embargo en esta Subregión, muestran buenos resultados con el óptimo comportamiento.

Las variedades de uvas tintas son Bonarda, Malbeck y las uvas blancas Semillón, Pedro Gimenez, Río Colorado, Torrontés mendocino.

Existe un factor limitante para este cultivo que son las heladas tempranas y las tardías que perjudica especialmente a las variedades del ciclo vegetativo largo

No existe un clima predominante en la región Patagónica pues según el área de la Subregión tendrá su propio carácter, clima frío húmedo o clima frío árido y seco.

Es decir que tenemos que diferencial el área de los valles de regadío y cañadones abrigados contra los vientos y que cuentan con agua, crecen arbus-

tos más altos, pastos tiernos y algunos árboles, sobre todo sauces criollos y molles que sirven de barrera protectora contra el viento.

El desarrollo de los cultivos de la vid tiene tres provincias comprometidas en la región Patagónica que mantienen a 3800 hectáreas aproximadamente de viñedos y 484 bodegas, concentradas en Río Negro y Neuquén.

La familia Canale fue la pionera en la instalación de la bodega en 1857 en el alto valle, con ello dio el empuje a otras para que siguieran sus pasos, pero hasta después de 1990 no tuvo lugar el desenvolvimiento de la región

Neuquén extiende las fronteras con audacia, es una provincia joven hace unos pocos años que se atrevió a salir a probar con los viñedos.

Sucesivas investigaciones determinaron que algunas áreas eran óptimas como San Patricio del Chañar a 60 Km. de la ciudad de Neuquén, consolidándose como la capital vinícola del Sur, algo que unos años atrás era impensable, la Bodega Del Fin del Mundo fue la primera y hace pocos años inicio la producción la Bodega NQN, continuando la Familia Schoerder, la instalación de otras en El Añelo

La característica de la zona es de clima frío, implica que cada racimo concentra más el azúcar, dando de esta manera frutos de alta calidad, la producción es menor pero la calidad que se obtiene de esos frutos es alta, el resultado son vinos finos

Sin embargo la Patagonia es un sitio extenso y variado donde se pueden considerar a las vinícolas.

Apenas algunos años antes había comenzado la experiencia en Chubut

en el Hoyo de Epuyén la Bodega Weinert que aprovechó 25 ha., plantando cepas de Merlot, Pinot Noir y Chardonnay para descubrir los efectos en las uvas. Los resultados fueron satisfactorios.

La zona Patagónica es región fría hace que los viñedos no produzcan tanto como en zonas cálidas, ello implica que cada racimo concentra la mayor cantidad de azúcar en cada grano y se obtenga el fruto de alta calidad como resultado

En la región Patagónica se diferencia subregiones cada una con características propias que definen el clima frío – húmedo o frío seco – árido

La región está influenciada por los vientos del Oeste son los vientos provenientes de la Antártica que atraviesan el Pacífico, cargados de humedad que descargan en las laderas chilenas pasan por las cumbres dejando el resto de humedad y se convierten en vientos secos

Como se protegen a los viñedos, con una frondosa barrera de álamos y sauces criollos que ayudan a cortar el viento, además protegen a la vid con telas de media sombra por el granizo y para resolver el problema de las heladas tempranas o tardías colocan barricas con gas - oil que enciende por la noche para modificar el ambiente. El rasgo más importante es la sanidad de los viñedos por el ambiente frío y de altura de 300 á 400 m

No podemos definir a la región Patagónica que vino es la que la caracteriza pero me inclino y me atrevo a decir que el **Pinot Noir y Merlot** son las uvas tintas más sobresalientes y el **Sauvignon Blanc, Chardonnay y el Semillón** son las que se destacan como uvas blancas porque todas ellas son de ciclos vegetativos cortos y de maduración rápida, reciben ma-

yor radiación solar, con temperaturas diurnas altas de hasta 20° y las temperaturas de noche de hasta 11° amplia variación de la amplitud térmica, produce la concentración de los azúcares (fructuosa y glucosa).

El trabajo del hombre es continuo pero... la satisfacción está en el resultado de la obtención de una excelente calidad de vino con miras a la exportación.

1.4 Vitivinicultura en regiones geográficas no tradicionales

1.4.1 Circuitos productivos en áreas no tradicionales – San Luis – Córdoba – Entre Ríos – Buenos Aires

Más allá de las rutas vinícolas tradicionales, de los circuitos productivos de las regiones de Cuyo, Noroeste, Patagonía y de las Sierras Pampeanas, nuestro país tiene rutas alternativas que sorprenden cada vez más, a los agrónomos y enólogos.

En estos últimos años en la Argentina, se están produciendo grandes cambios en la producción vinícola, que empiezan en el viñedo y terminan en las bodegas.

Dentro de esos cambios está la búsqueda de nuevos horizontes, terruños, climas y áreas geológicas, sin perder de vista la actividad que el hombre desarrolla, para configurar el ambiente geográfico (Mapa 1.4.1)

Existen en la República Argentina otras zonas de menor importancia de producción vinícola, que resultan áreas marginales para el cultivo de la *Vitis Vinífera*.

Por ejemplo algunos valles serranos del norte de la provincia de San Luis con proyecciones de salida hacia el futuro, en corto plazo.

Otra sorpresa se encuentra oculta en la provincia de Entre Ríos antes de la construcción de los puentes ferro-

viales de Zárate – Brazo Largo, existía un área destinada al cultivo de la vid.

Los puentes favorecieron la integración de la zona mesopotámica al resto del país con la incorporación comercial, al MERCOSUR

La llega a la provincia de Entre Ríos en el siglo XIX, de inmigrantes italianos, suizos y franceses que se instalaron a orillas del río Uruguay, aprovecharon las tierras de la manera que mejor sabían hacerlo, cultivar.

Muchos campos de Colón, Villa Elisa y San José vieron el nacimiento de una tradición europea, un oficio que nunca se perdió y que a pesar de haber pasado 70 años de prohibición siguen vigentes en la cultura de los lugareños y que hoy intentan revivir la tradición heredada.

Sobre la ruta de entrada a la ciudad de Colón a orillas del río Uruguay se encuentran 2,5 hectáreas cultivadas de vid. El Sr. Jesús Vulliez es el dueño de la bodega Vulliez Sernet, la única en todo el litoral.

En 1936 se sancionó una ley mediante la cual se determinó la prohibición de comercializar vinos, que se elaboraran fuera de las zonas cordilleranas, estrictamente de la región de cuyo, de esta manera desaparecieron más de 30 bodegas en Entre Ríos.

Situación semejante ocurrió con los viñedos de la costa de Quilmes y Berisso en la provincia de Buenos Aires

La lucha para defender los ideales que emprendió el Sr. Vulliez dio sus resultados, el arraigo a la tierra, la herencia recibida, la búsqueda constante por tratar de cambiar la vida y de demostrar que la provincia de Entre Ríos es apta para una actividad que

crece en el país con buenos rendimientos de producción.

En 1997 se sancionó una nueva ley que permitía la comercialización de vinos, que proviniese de cualquier región del país.

En la bodega Vulliez Sernet se elabora vinos con cepas finas, como el Malbeck, Merlot, Chardonnay, Tannat.

Al igual que otros productores en el pasado, hacía vino para el consumo familiar, en la actualidad compite con Mendoza, al presentarse en un torneo le valió el galardón de 2 medallas con el Malbeck y con el Tannat.

Uno de los problemas que plantea el área es mantener la sanidad de la uva, al ser zonas húmedas es necesario fumigar después de cada lluvia, implica el laboreo de fumigar de entre 10 a 15 veces por año

Las precipitaciones son un inconveniente a la hora de las cosechas porque no alcanza la concentración de los azúcares, al momento de la maduración de la uva, para la obtención de la graduación alcohólica y estructura.

Una larga historia vitivinícola tiene la provincia de Córdoba a partir de 1618 con la llegada de la Compañía de Jesús, con la misión de evangelizar a la población indígena.

Numerosos colegios se instalaron a pocos Km. de Colonia Caroya, que fueron sostenidos por varias estancias.

De algunas de estas estancias, surgió el arte de elaborar vino para consumo y para la consagración de la misa.

En marzo de 1878 llegaron los primeros inmigrantes italianos de la región del Friuli que continuaron con la tradición y se establecieron en la Casa de Caro, antigua Estancia Jesu-

ítica de Caroya que data de 1616, sede del hotel de Inmigrantes.

Los inmigrantes italianos aportaron sus típicas costumbres de la cultura, sobre el trabajo y las características de la buena mesa.

En la actualidad la concentración de la producción está en el departamento de Colón, en Colonia Caroya a unos 50 Km. al norte de la ciudad de Córdoba, a la altitud de 720 m sobre las laderas de las Sierras Chicas.

El clima es templado continental con gran amplitud térmica debido a las corrientes de aire frío durante las noches, provenientes de las sierras. Las precipitaciones son abundantes con un promedio anual de lluvias de 845 Mm., aunque en ciertos momentos debe recurrirse al riego artificial por el procedimiento de surcos, una vez cada 15 días, hasta 30 días antes de la cosecha, que se corta el suministro de agua para que actúen los azúcares en la maduración de la uva.

Los suelos presentan una pendiente regular y suave, la textura es media y permeable, que permite el ingreso del agua y del aire, a las raíces.

La implantación de sarmientos por parte de la inmigración friulana, con grandes tradiciones de las actividades vinícolas, dio como resultado natural, la multiplicación de las vides a lo largo de los años, que muy bien se adaptaron al terruño cordobés.

Los vinos de Colonia Caroya, llamados domésticos, son vinos emblemáticos de uva tinta "chinche" o "Frambuá" elaborados con la variedad Isabella, por sus características son vinos de aromas frutados suaves y de sabores dulces.

Derivan del uso de variedades botánicas distintas de la *Vitis Viníferas*, con las que se elaboran los vinos finos

Las *Vitis Lambrusca* como las vides americanas, Isabella, Philadelphia, Concord, se adaptaron en Córdoba respondiendo con excelentes resultados a la elaboración de vinos con las técnicas y equipos modernos, que proporcionó vinos suaves, aromáticos, sin estructura, con baja graduación alcohólica, que alcanzan los 10,5 a 11,5 °.

En general los vinos blancos son bien aromáticos y los tintos de tonalidades suaves de poco cuerpo.

En la localidad de Quilino a 110 Km. se elaboran vinos con las cepas Moscatel de Alejandría que dan vinos blancos de exquisito bouquet, existen otras variedades que se cultivan en las proximidades, como el Malbeck, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Torrontés riojano.

Colonia Caroya vivió su mayor apogeo vitivinícola en la década de los 30' hasta los años 70' con la "Cooperativa La Caroyense", asociada con productores de Córdoba y La Rioja, hasta que se fundó "La Rioja Limitada" hoy es la "Cooperativa La Riojana".

En 1989 los productores asociados en la "Cooperativa La Caroyense" se separaron y en el año 2000 se produjo la quiebra de la cooperativa.

En el año 2002 la bodega es adquirida por subasta pública por un grupo de inversionista. Nace de la antigua bodega, la nueva sociedad La Caroyense SA, que introduce nuevos productos como los vinos varietales y bi-varietales denominados finos.

El desafío es presentar la renovación vitivinícola, elaborar menos cantidad de vinos pero otorgar al producto final, más calidad

Los principales establecimientos que se remontan al siglo XVI, se ubican en Colonia Caroya, se trata de bodegas familiares que elaboran vinos artesanales, el 82 % de la producción de la provincia, cuenta con 355 ha cultivadas y 178 productores, salvo La Caroyense SA

La zona del valle de Traslasierra con cabecera en Villa Dolores, Cruz del Eje, Paso Viejo son considerados valles aptos para la implantación de viñas de buena calidad.

Dos de las bodegas cuentan con sus plantas elaboradoras en la zona rural, la sede comercial esta ubicada en la arteria principal de Colonia Caroya, Bodegas Campana SRL y Nanini y CIA, igualmente el establecimiento Bodega La Caroyense, que la sede comercial está en la avenida principal.

Las tres bodegas elaboran vinos con los varietales clásicos, Cabernet Sauvignon, Malbeck, Syrah, Chardonnay con el adecuado tratamiento de las uvas, la moderna tecnología, la mano de obra especializada, se espera que a corto, plazo rinda sus frutos.

Las actividades agrícolas constituyen la base económica de esta localidad, hoy, se adicionan otros productos a más de los cultivos de frutas y de vid, la producción artesanal de quesos y chacinados.

Los encantos desconocidos que nos depara la costa del Río de la Plata es indudable que para aquellos que viven, en la aglomeración urbana

Durante el período de la masiva inmigración europea entre 1895 y 1945, en que los grupos humanos se

instalaban en las tierras bajas de la isla y del monte costero, muchos de las poblaciones pioneras cultivaron sus quintas de verduras, hortalizas, frutales y vides, aprovechando las cercanías a los mercados consumidores.

Los cultivos de la vid americana o isabella bajo el sistema de parral se adaptaron a las condiciones locales cuyo resultado fue un vino diferente por su aroma frutado y su sabor ligeramente ácido, reconocido por la población de la zona

Las labores las desempeñaban el grupo familiar, como emprendimiento empresarial y la comercialización en los comercios del barrio, bares, fondas, ubicados en la calle principal Nueva York de Berisso, la distribución se extendía hacia los comercios de Ensenada y de La Plata.

El vino de la costa exhibe un carácter regional y diferencial que se convirtió en furor por ser un producto natural sin conservantes.

El vino es artesanal ya que se hace en las quintas de los productores de acuerdo a la tradición, hoy se elabora con el aporte técnico de profesionales y gastronómicamente es el compañero en asados, empanadas y fiambres caseros.

El auge de las décadas desde el 40' al 60', no duró, no se mantuvo en el mercado popular, a pesar del ser un vino reconocido en la zona, por varias razones disminuyó su producción.

Un factor que incidió en el descenso de la producción fue la salida al mercado de los vinos cuyanos, por la ley de 1936, además la población joven fue atraída por los polos industriales cercana a las zonas urbanizadas y utilizada como mano de obra obrera.

Otro factor que se adiciona son las crecidas del río de La Plata por las sudestadas, circunstancia naturales que incidieron que “el vino de la costa” desapareciera y subsistiera para el consumo familiar, venta al menudeo casi para los amigos.

Cuando el modelo económico hizo eclosión se verificó la cruda crisis social, no solo en Berisso sino también en todo el país.

El cierre de empresas, el desempleo, el deterioro de los servicios públicos, la caída de los salarios de la población local fueron la expresión más clara del proceso de alteración económica.

El resurgimiento de “los vinos de la costa” después de tras largos años fuera del circuito comercial, sin perder el concepto artesanal de la tradición productiva, utilizando estrategias de industrialización rural, con el apoyo de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de la Plata.

Desde 1999 los productores se organizaron para obtener asesoramiento, capacitación de los estudio de los sistemas de reproducción y mantenimiento de los cultivos para el óptimo rendimiento de producción.

En la actualidad el espacio cultivado ha crecido en unas 25 ha en el partido de Berisso, distribuidos en pequeños números de fincas

Otros de los proyectos emprendidos en la provincia de Buenos Aires, en una localidad alejada de las fronteras varietales, donde se confunde La Pampa y la región Patagónica, al norte del río Colorado, a 40 Km. de la ciudad de Bahía Blanca se encuentra la ciudad de Médanos.

En la provincia de Buenos Aires los proyectos organizados para la pro-

ducción vinícola, fueron ubicados uno en Médanos, otro en Saldungaray y dos en Sierra de la Ventana, solamente han vinificado los dos primeros, con aspiraciones futuras de salida comercial.

Por la ubicación de la ciudad de Médanos, a los 39° de latitud sur, es uno de los lugares de mayor radiación solar, determina que la uva produzca más polifenoles por medio de la fotosíntesis

Una primavera ventosa exige al fruto el desarrollo de gruesa piel que dará al vino, colores intensos y aromas con mucha personalidad.

Los suelos son arenosos, de partículas gruesas, poca capacidad de retener humedad, muy sueltos con bajo contenido de materia orgánica, se produce gran amplitud térmica entre el día y la noche, proceso que ayuda a la planta a acumular energía producida durante el día, transfiriendo al fruto azúcares y fenoles.

Los suelos arenosos de los médanos, el sol y la influencia oceánica logran vinos de colores intensos, expresivos, frescos, con mucha personalidad.

La Bodega está construida con criterio práctico, adecuada al área, con equipos de frío para regular la temperatura de vinificación.

La ubicación de la bodega cercana a las áreas que ocupan las tierras de los viñedos, es una ventaja que permite recibir las uvas recién cosechadas.

Los viñedos cuentan con altas tecnologías, con equipos de sistema de riego por goteo.

Los vinos producidos en las bodegas de Médanos y en la Saldungaray son frescos y complejos que reflejan la expresión del carácter del terruño.

El proyecto se diseñó para lograr vinos de alta calidad, con personalidad, identificando los cepajes de alta gama como el Cabernet Sauvignon, Malbeck, Sauvignon Blanc, Chardonnay, El traslado de las fronteras varietales resulta un desafío para la sabia inversión futura.

CEPAS FINAS DE LA VITIS VINÍFERA Y DE OTRAS ESPECIES CULTIVADAS EN ARGENTINA

Cepas vinícolas Blancas	Cepas vinícolas Tintas	
Semillón	Malbeck	Tauriga
Pinot Blanc	Merlot	Syrah
Riesling	Bonarda	Tempranillo
Ugni Blanc	Tannat	Petit Verdot
Moscatel Blanc	Carmeriere	Moscatel
Petit Manseng	Cabernet Sauvignon	Sangiovese
Sauvignon Blanc	Greco Nero	Barbera
Sauvignon Franc	Nero D' avola	Petit Verdot
Chardonnay	Caladoc	Pinot Noir
Chenin	Zinfandel	Pinot Gris
Torrontes	Angelotta	Pinot Grigio
Viognier	Marselan	Mistella
Pedro Gimenez	Angelotta	Monastrell
Verdelho (España)	Chasselas	Lambrusco
Tocai friulano	Gamay(Beaujolais)	Maestri
Alvariño (Galicia y Portugal)	Nebbiolo (Italia)	Isabella
Malvasia (España)	Cabernet franc	
	Garnacha (Italia)	