



Caracterización de los elaboradores de vino artesanal: nuevos actores en San Juan*

The Artisan Wine Making in San Juan, Argentina

Simón Tornello y Juan Jesús Hernández¹

Resumen

En la región de Cuyo, en Argentina, el vino es un producto relacionado con la cultura y con la manera de producir y vivir en el medio rural. Sin embargo, las disposiciones legales del siglo XX establecieron un modelo de producción y requerimientos tecnológicos y de infraestructuras excluyentes para un gran número de actores. El marco normativo operó visualizando solamente a la bodega industrial como espacio de producción. Recién, a principios del siglo XXI, el Estado, a través del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), sancionó una Resolución para la elaboración de vinos a pequeña escala, focalizando los controles en la inocuidad de producto final y no en el proceso e infraestructura productiva. Se generó, en una primera instancia, la categoría vinos caseros y luego otra para los vinos artesanales. Analizamos características productivas, socioeconómicas y comerciales de los/as elaboradores/as de vino artesanal en la Provincia de San Juan; para ello, realizamos una triangulación metodológica que combina una estrategia cualitativa de análisis de documentos (bibliografía y normas legales) y una cuantitativa de procesamiento con estadísticas descriptivas de datos obtenidos de una encuesta al 63% de los/as elaboradores/as inscriptos ante el INV.

Palabras clave: vino, tecnología, actores, artesanal.

Abstract

In the Cuyo region, of Argentina, the wine into an iconic product with respect to culture, production mode and life in rural environments. Nevertheless, the 20th-century legal provisions established a production mode and technological and infrastructural requirements that excluded a great number of social actors. The regulatory framework operated viewing only the industrial winery as a production space. It was only at the beginning of the 21st century that, the State, through the National Institute of Vitiviniculture (INV), issued a resolution acknowledging the winemaking existence and regulating the activity; first on homemade winemaking, and secondly, on the artisanal wines. Its aim was to guarantee the final product's innocuousness. This paper analyses the productive, socioeconomic, and commercial characteristics of artisanal winemakers in the province of San Juan. The analysis of the documents is qualitative. The data, which was collected from a survey carried out to 63% of the winemakers, is processed using a quantitative work method.

Keywords: wine, technology, actors, artisan.

RECIBIDO: 20/01/2021 · ACEPTADO: 26/03/2021 · PUBLICADO: 24/02/2022

¹ Simón Tornello: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y Universidad de San Juan, San Juan, Argentina, ORCID 0000-0003-0370-434, tornello.simon@inta.gov.ar; Juan Jesús Hernández: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, San Juan, Argentina, ORCID 0000-0002-5777-0175, juanje.jjh@gmail.com

Introducción

El cultivo de uvas destinadas a la producción de vinos se encuentra distribuido en diferentes partes del mundo. Argentina ocupa el quinto lugar tanto en superficie cultivada con vid como en volumen de vino elaborado; asimismo se encuentra entre los diez principales países consumidores (OIV, 2018). Las áreas de producción se localizan mayoritariamente en los oasis irrigados de la región de Cuyo. Allí, las provincias de Mendoza y San Juan concentran el 90% del total (INV, 2020).

La vid ingresó a la Argentina en 1561 por Santiago del Estero. Las primeras plantaciones en Cuyo se realizaron entre los años 1569 y 1589 (Lazarini y Mangione, 2009). Este primer periodo se extendió hasta mediados del siglo XIX y se le conoce como “etapa artesanal” (Lacoste, 2010). A partir de entonces ocurrieron profundos cambios que dieron origen a un primer proceso de modernización en la viticultura (Figura 1). Incidieron en las formas de producción y en los hábitos de consumo, las políticas públicas específicas, las corrientes migratorias, las variedades europeas, las tecnologías en bodegas y la llegada del ferrocarril.

El tránsito de la vitivinicultura tradicional a la vitivinicultura moderna se registró en tres planos: el vitícola, el enológico y el comercial. El cambio vitícola fue la sustitución de la uva criolla por las uvas francesas, especialmente los varietales de alta calidad (malbeck, cabernet, pinot, etc.). El cambio enológico permitió mejorar la calidad de la producción del vino con una renovación de las bodegas y de su equipamiento: las precarias construcciones con paredes de adobe dieron paso a los muros de ladrillo; los tradicionales lagares de cuero fueron sustituidos por lagares de cemento; los odres de cuero y las vasijas de barro fueron reemplazados por toneles de roble de Nancy, elegantes barricas, piletas y cubas de hormigón armado y de mampostería armada; y los métodos caseros fueron relevados por la nueva tecnología europea en todo el proceso de vinificación. (Lacoste, 2003: 290)

En el siglo XX se creó un complejo sistema de reglamentación de la producción vitivinícola, con normativas específicas, distintas a las del resto del sistema agroalimentario y de bebidas, mediante las leyes nacionales 4.363/1904, 12.372/1938 y su sucesora, la 14.878/1959, que creó al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) como organismo de fiscalización, el cual desde entonces rige esta agroindustria. La última ley definió qué se entiende por vino y cuáles son sus diferentes tipos, rigiendo con modificaciones hasta la actualidad.

La bodega moderna fue la única habilitada para producir vinos, fijando un modelo de producción y un conjunto de aspectos tecnológicos que incluían condiciones edilicias y de infraestructura, excluyentes para un gran número de actores, ya que demandaban importantes inversiones. Pese a ello, la producción para el autoconsumo por los integrantes de las familias viticultoras persistió como práctica habitual en las zonas rurales, sirviendo incluso como alternativa comercial la venta de excedentes para ampliar ingresos.

Figura 1. Vinos artesanales en pequeños recipientes de vidrio

Figure 1. Artisan wines in small glass containers



Fuente: archivo personal. Source: personal record.

Recién en 2002, el Estado, a través del INV, sancionó la Resolución C27 para la elaboración de vino casero, al que definió en equivalencia con las disposiciones generales sobre vinos como el producto obtenido de la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura, utilizando prácticas enológicas licitas, debiendo emplearse locales, vasijas y otros elementos en buenas condiciones de sanidad y sin agregados de sustancias no autorizadas para el resto de los productos vínicos.

La normativa permitió que nuevos actores ocuparan un lugar reconocido en la producción de vinos. Entre 2002 y 2008 se inscribieron casi 870 elaboradores y elaboradoras en el registro creado por el INV, visibilizando así el alcance del sector. Luego, en 2010, otra Resolución, la N°45, estableció una ampliación para los vinos artesanales, a fin de encuadrar a quienes elaboraban mayores volúmenes, entre otras características; es sobre sobre quienes se focaliza el presente trabajo. De esta manera, hacia 2019 se llegó a 1395 elaboradores/as de vinos caseros y 256 artesanales registrados en todo el país.

Este artículo realiza una aproximación de las características de las elaboradoras y elaboradores de vino artesanal en la provincia de San Juan, quienes si bien son diversos, conforman un grupo que se distingue de la producción bodeguera industrial y de la de vinos caseros. También se toma el caso para indagar diferentes facetas vinculadas de los modelos y procesos tecnológicos, intentando poner en tensión su supuesta neutralidad e indagando sobre el rol de la normativa como forma de organización y, en definitiva, como tecnología organizacional.

La metodología es cualitativa en el análisis de documentos y cuantitativa en el procesamiento de datos, obtenidos de una encuesta al 63% de esos/as elaboradores/as de San Juan. Trabajamos sobre la base de datos de acceso libre del INV (Consultas de Industrias Vitícolas); indagando en la totalidad de los inscriptos, logramos contactar un total de 17 elaboradores y elaboradoras. El nivel de análisis es exploratorio-descriptivo. El objeto de estudio no ha sido abordado por otras publicaciones en esta provincia, por ello es un primer acercamiento que pretende una caracterización que sirva de base para nuevos interrogantes de investigación y la mejora de políticas para el sector.

Antecedentes

La bibliografía existente sobre formas de elaboración casera o artesanal es escasa. Los manuales sobre técnicas enológicas de elaboración de vinos están centradas en la producción a gran escala (Espíndola *et al.*, 2016), de manera que es limitada a la elaboración artesanal en América Latina. Sin embargo, se registran los trabajos sobre métodos enológicos de Valdivia (2015) y Espíndola *et al.* (2016) para productores de vinos caseros de Argentina, y el estudio de formas de organización y provisión de materia prima para una pequeña bodega artesanal del Perú, de Huaman *et al.* (2017).

En cuanto a las características socioeconómicas y productivas de las elaboradoras y elaboradores artesanales y caseros, el estado del arte da cuenta de varios trabajos. En primer lugar, Velarde *et al.* (2008) estudian los vinos de la costa de Berisso en Buenos Aires, combinando análisis enológicos con históricos y socioculturales enfocados desde los motivos de elección por parte de los consumidores. Los autores y autoras cuestionan modelos hegemónicos de desarrollo agrícola basados en la producción en masa y la estandarización.

En segundo lugar, las publicaciones desde la metodología de Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL)¹ de Bocco (2008), Bres (2010), Bocco y Bres (2010) y Mathey *et al.* (2014) han estudiado a los productores de vinos caseros y artesanales de Mendoza, destacando tanto sus necesidades para desarrollarse como la potencialidad del sector. En estos trabajos, las autoras demostraron la identidad territorial de los productores y productoras, su posibilidad de acceder a ingresos adicionales, la participación de los miembros de las familias en los procesos productivos y las auspiciosas perspectivas de expansión a comienzos de la década de 2010.

Por otra parte, Porro y Palazzo (2012) abordaron la importancia de la legislación dictada en el siglo XXI en la materia en Argentina para regular una actividad que se encontraba hasta entonces prohibida pero que existía en el medio rural. Analizaron a elaboradores de vinos caseros de Mendoza y en menor medida a artesanales, tipología reciente en aquel momento.

1 El SIAL es un enfoque o método que permite estudiar tanto actividades agroalimentarias territorialmente situadas como a contribuir a su impulso y diseñar proyectos locales de desarrollo. Enfatiza en el análisis de las relaciones que estructuran las actividades agroalimentarias que forman parte del territorio permitiendo visualizar las interacciones entre los diversos elementos, actores, productos, técnicas, saber-hacer e instituciones (Mathey *et al.*, 2014).

Asimismo, encontramos informes técnicos de proyectos vinculados con este sector en el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en San Juan, tanto en el departamento Calingasta (Tornello, 2012), como en Caucete (Vega Mayor, 2011). En este último, Espíndola *et al.* (2013) analizaron características y limitantes de la producción de vinos caseros, y sostuvieron que la actividad tenía problemas estructurales a resolver para ser sustentable, consistentes en la inestabilidad de las ventas, la falta de integración a un circuito comercial, falta de diferenciación en etiquetas, envases y marcas, entre otros factores.

Por último, Mazzola (2016) analiza los procesos de innovación tecnológica y su nivel de desarrollo en las explotaciones vitivinícolas del valle Antinaco-Los Colorados de la provincia de La Rioja. Este trabajo da cuenta de la heterogeneidad que presentan los productores vitivinícolas de esa región en cuanto al desarrollo de procesos de innovación tecnológica y el rol de las estrategias asociativas en estructuras productivas pequeñas.

Así, el presente artículo pretende aportar al estado del arte en torno a aspectos sociales y productivos de actores poco estudiados, enfocándose en la elaboración de vinos artesanales en la provincia de San Juan.

Algunos conceptos previos

En la década de 1970, Winner (1977) planteó a la tecnología en un sentido amplio, como producto, proceso y también como organización. Entender la tecnología desde este lugar posibilita ampliar la mirada en su relación con los aspectos sociales y sus interrelaciones. En este sentido Bijker afirma:

La sociedad no es determinada por la tecnología, ni la tecnología es determinada por la sociedad. Ambas emergen como dos caras de la moneda sociotécnica durante el proceso de construcción de artefactos, hechos y grupos sociales relevantes. (Bijker, 1995)

Históricamente, podemos apreciar cómo en la trayectoria del sector vitivinícola se manifestó dicha relación dialéctica: los avances sociales condicionaron la producción tecnológica al igual que los cambios en las tecnologías generaron modificaciones en la sociedad. A modo de ejemplo, en Cuyo podemos considerar la influencia de la incorporación de variedades, materiales y maquinarias europeas en las formas de producción y cómo esta estuvo relacionada con las modificaciones en la conformación sociodemográfica vinculada a la inmigración, determinante en aspectos tales como los hábitos de consumo; incluso antes, en el caso de las maderas que se extraían del monte nativo para emplazar los parrales encatrados o la compleja red de riego que se montó para hacer posible la producción en un desierto. Cada uno de estos casos podría analizarse como parte de procesos complejos e interdependientes, en donde juegan un rol tanto los artefactos como los procesos de organización. Es por ello que nos resulta útil tomar la definición de Thomas y Santos (2015) que consideran la(s) tecnología(s) como

Todos los artefactos, procesos y formas de organización que se despliegan como acciones (cognitivas, artefactuales y prácticas) realizadas conscientemente por los humanos para alterar o prolongar el estado de las cosas (naturales o sociales) con el objetivo de que desempeñen un uso y una función. (Thomas y Santos, 2015)

Considerar la tecnología no solo desde lo artefactual permite ampliar las categorías de análisis e incorporar aristas clave para la comprensión de determinados procesos. En el desarrollo del trabajo se tratarán algunas características productivas, socioeconómicas y comerciales de los y las elaboradoras de vino artesanal de San Juan, y si bien no se pondrá el foco en la infraestructura tecnológica empleada para elaborar, se reconocerá que la misma es diversa. En algunos casos, los aspectos artefactuales son más bien básicos (envases plásticos para fermentar, artículos precarios para control de temperatura, etc.) y en otros se incorporan elementos similares a los de una bodega industrial con tecnología de punta, manejo de gases inertes, vasijas provistas de sistemas de refrigeración, etc. Así, los actores estudiados en este trabajo se diferencian de los bodegueros tradicionales no solo en una cuestión de escala de producción y estructura económica de sus empresas, sino especialmente en esa particular relación entre lo tecnológico y lo social, donde métodos y saberes de elaboración diversos se conjugan, y en donde parte de las explicaciones para sus características se deben encontrar en la historia y en vínculos sociales y comerciales asentados en un territorio.

Entre las denominaciones “casero” y “artesanal” puede prestarse a confusión, por lo cual es importante destacar que, para este trabajo, se trata exclusivamente de una terminología formal de inscripción ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Más adelante, se profundizará en sus diferencias y en cómo ciertas formas de organización hacia el interior de la categoría se comparten y permiten caracterizar a estos actores como nuevos actores del entramado vitivinícola.

Desde una definición amplia de tecnología se considera que las normativas son también una de ellas, en tanto plantean una forma de organización y un proceso de trabajo que involucran personas y artefactos, hasta tal punto de permitirlos o prohibirlos.

Vinos y elaboradores, caseros y artesanales

El desarrollo capitalista agroindustrial de finales del siglo XIX y principios de siglo XX que experimentó la región de Cuyo, estrechamente vinculado a los cambios demográficos propios del ingreso de inmigrantes de las regiones vitivinícolas de Europa, hicieron del vino un producto icónico, relacionado con la cultura y con la manera de producir y vivir en el medio rural. Sin embargo, las disposiciones legales establecieron un modelo de producción y requerimientos tecnológicos y de infraestructura excluyentes para un gran número de actores. El marco normativo operó visualizando solamente a la bodega industrial como espacio de producción.

La Resolución INV N°C27/2002 brindó un estatus para el vino casero y condiciones para su elaboración. Surgió en el contexto de una gran crisis económica en el país que obligó a las familias a buscar actividades alternativas para su sustento (que en las zonas rurales podría ser la elaboración y venta de vinos), a la devaluación de la moneda argentina que abrió oportunidades para la exportación, traccionando también el precio de los vinos en el mercado interno (Mathey *et al.*, 2014), y al comienzo de la revalorización del rol del Estado luego de la experiencia neoliberal de la década de 1990.

En esa resolución se definió al vino casero; se estableció un volumen máximo de elaboración de 4.000 litros, fueron fijados valores analíticos del producto, procedimientos administrativos

y condiciones de producción. La normativa reflejaba las potencialidades productivas de la actividad. Algunos funcionarios del INV en una publicación expresaron la visión que animó a la normativa:

La elaboración de vinos caseros se ha convertido en un incentivo para el arraigo territorial y en una producción regional con alto potencial de impacto en el desarrollo local. De esta forma, generar y fortalecer mecanismos de asociación es fundamental para que este sector de la agroindustria familiar pueda continuar en dicha senda con niveles dignos de rentabilidad. El asociativismo permitirá reducir costos de elaboración, compartir equipos, homogeneizar la calidad de los productos, incrementando la rentabilidad de esta actividad regional. (Guiñazú *et al.*, 2010: 4)

Al mismo tiempo, Porro y Palazzo plantean que la política del Instituto se creó de manera participativa y situada:

El INV a la hora de formular esta legislación buscó conocer la realidad de las elaboraciones de vinos caseros en el país. Realizó visitas a los elaboradores con el fin de conocer las condiciones de elaboración, la infraestructura con la que contaban, cómo se organiza la actividad, el volumen que elaboraban, dónde lo venden, en qué tipo de envases, etc. Toda esta información sirvió para establecer las pautas de la norma. (Porro y Palazzo, 2012: 3)

Por su parte, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) creó el Programa de Asistencia para Elaboradores de Vinos Caseros y Artesanales por Resolución N° 460/2010 con motivo de mejorar sus capacidades de organización, producción y comercialización. Allí se propuso promover los conceptos básicos de las Buenas Prácticas con la finalidad de fomentar sistemas de producción sostenibles mediante productos inocuos y de mayor calidad, con mejores oportunidades de ingreso a los mercados y adecuadas condiciones laborales (Guiñazú *et al.*, 2010).

Bres (2010) explica que el fracaso en décadas anteriores en eliminar esta actividad mediante sanciones incentivó al INV a pensar alternativas de inclusión en los circuitos formales, fijando pautas para garantizar calidad y un sistema de capacitación para alcanzarlas.

El crecimiento y la dinámica del sector llevó a plantear la necesidad de ampliar el marco legal para incluir a aquellos que excedían el tope de volumen de elaboración fijado en 2002. Así se sancionó la Resolución N° 45/2010 que en sus considerandos destaca que era necesario establecer una nueva categoría que contemple la mejora en la calidad y en las ventas de los elaboradores caseros, como también la incorporación al sistema y el cumplimiento de los parámetros cualitativos exigidos, pudiendo así algunos de ellos acceder a mercados mayores con demandas específicas, pero sin perder la tipicidad y naturalidad en sus productos. A continuación, la Tabla 1 muestra las diferencias establecidas entre las normativas de 2002 y 2010 para las dos categorías de elaboradores.

Tabla 1. Cuadro comparativo de vinos caseros y artesanales

Table 1. Comparative table of homemade and artisan wines

Vino casero (C27/2002)	Vino artesanal (45/2010)
Puede elaborar hasta 4.000 litros	Puede elaborar hasta 12.000 litros
Libre circulación sobre el volumen total	Libre circulación sobre partidas de 2.000 litros
Mayores límites analíticos que el régimen general	Iguales límites analíticos que la producción en general
Sin certificación referida a la uva	Certificación del origen de la uva (viñedo inscripto)
No permite mención varietal	Mención varietal admitida
No se requiere el aval de un técnico responsable	Técnico responsable para evaluar calidad materia prima
Inspección del INV	Inspección del INV + autorización municipal

Fuente: elaboración propia en base a las resoluciones C27/2002 y 45/2010 del INV.
 Source: own elaboration based on resolutions C27/2002 and 45/2010 of the INV.

Según Porro y Palazzo, la Resolución 45/2010 es impulsada “por elaboradores que nacieron con el nuevo modelo vitivinícola, que contemplan el uso de un modelo tecnológico diferente, elaboran mayor cantidad de vino y no se identifican como elaboradores caseros” (Porro y Palazzo, 2012: 3). De allí se pueden comprender los mayores requerimientos en cuanto a registros, por ejemplo, que revisamos en la Tabla 1. La producción de vinos artesanales es una estrategia de industrialización basada en la diferenciación y la tipicidad de los productos, la integración en la cadena productiva y la posibilidad de establecer un vínculo más directo entre productor y consumidor que el que ocurre en el caso de las bodegas industriales.

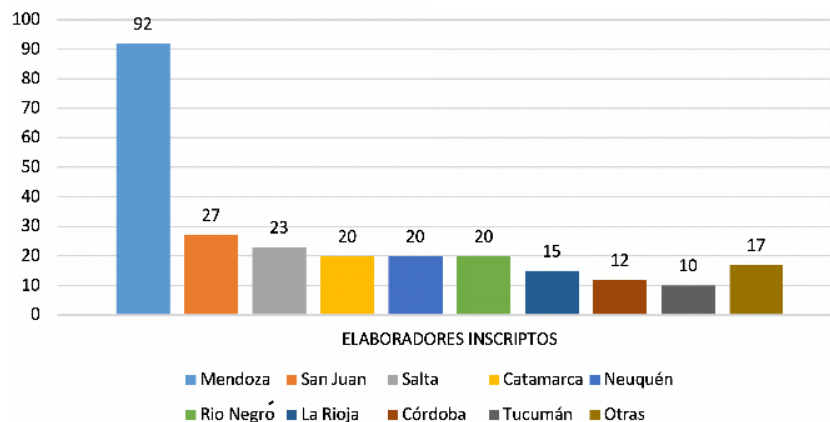
La proporción de elaboradores y elaboradoras artesanales es sensiblemente inferior a la de la producción casera, no solo porque es más reciente, sino porque demanda otros requisitos sobre los lugares de producción y la necesidad de acompañar el proceso por parte de un enólogo como técnico responsable.

Mientras que la elaboración de vino casero suele ser una práctica heredada en el seno de las familias rurales, “el vino artesanal en cambio responde más a elaboradores que crecieron en volumen o jóvenes enólogos o técnicos muchas veces hijos de estos elaboradores tradicionales que encuentran la forma de tener su propia empresa” (Porro y Palazzo, 2012: 7).

En 2019, según los registros del INV, las elaboradoras y elaboradores artesanales ascendían a 256, mientras que los de vinos caseros superaban los 1.200. Mendoza reunía un 36% de los mismos y San Juan un 11%, siendo ambas las principales provincias con este tipo de producción.

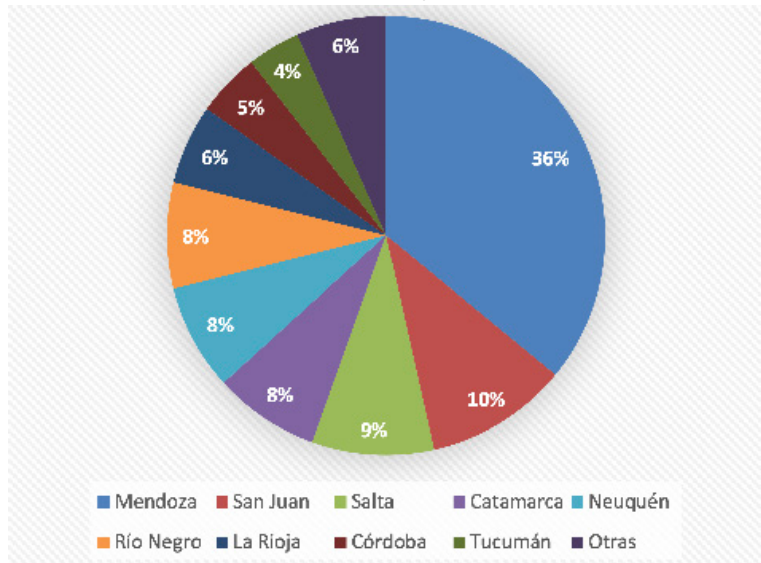
En Gráfico 1 y 2 presentamos la distribución completa de elaboradores artesanales en el país, en cantidades y porcentajes, respectivamente:

Gráfico 1. Elaboradores de vino artesanal inscriptos por provincia en Argentina en valores absolutos
Graphic 1. Artisan wine makers registered by province in Argentina in absolute values



Fuente: elaboración propia en base a registros del INV. Source: own elaboration based on INV records.

Gráfico 2. Elaboradores de vino artesanal inscriptos por provincia en Argentina en porcentajes
Graphic 2. Registered artisan wine makers by province in Argentina in percentages



Fuente: elaboración propia en base a registros del INV. Source: own elaboration based on INV records.

Las dos provincias cuyanas lideran en el número de elaboradores, sumando un 46% de los inscriptos, sumando un porcentaje sensiblemente menor al del total de superficie implantada con uva entre ambas, cuyo valor supera el 91%, lo que indica que en las provincias de menor producción la presencia proporcional de este tipo de elaboradores y elaboradoras es aún mayor.²

² Tal aspecto es interesante de estudiar ya que podría remitirnos a la implementación de la bodega industrial en Cuyo, lo cual ocurrió con mayor fuerza que en las otras regiones, o a otras posibles causas. Todo esto excede los objetivos de este trabajo.

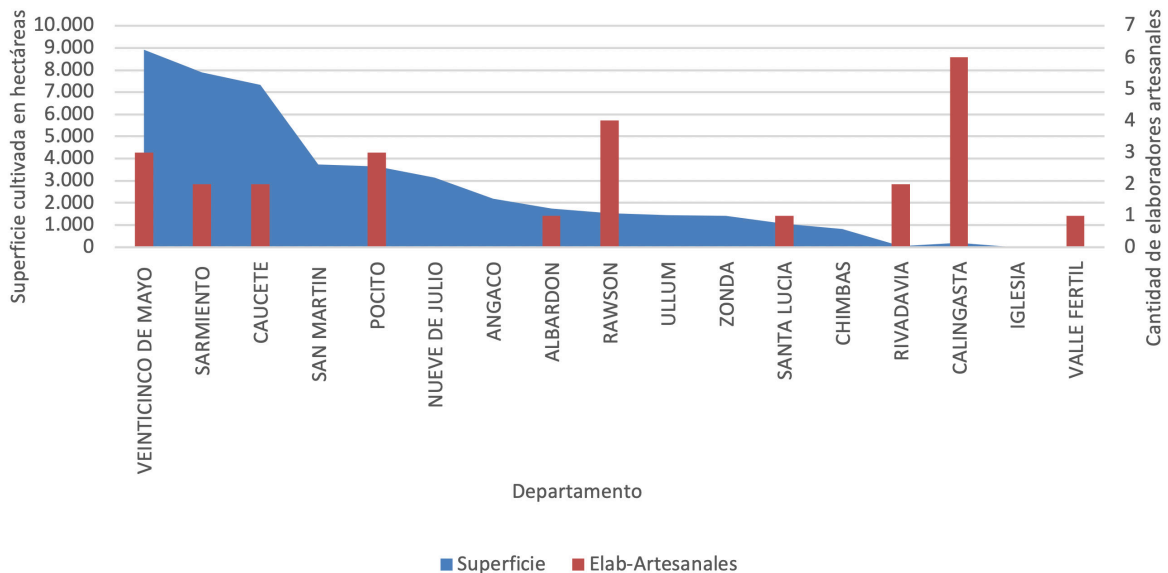
Para nuestro trabajo, a fin de realizar una aproximación hacia las características particulares de las elaboradoras y elaboradores de vino artesanal en San Juan, empleamos las bases de datos de acceso abierto del INV. El tratamiento de las mismas permitió establecer la distribución espacial de las y los elaboradores, y obtener los contactos que permitieron entrevistar a 17 de los 27 inscriptos e inscriptas (el 63%).³

La encuesta consistió en una serie de preguntas, cerradas y abiertas, sobre aspectos propios del elaborador o elaboradora (género, rango etario, formación), características de la producción (volumen, origen de la uva, recursos humanos, aspectos asociativos) y estrategias o canales de comercialización.

En cuanto a la distribución por departamento en San Juan, el que cuenta con mayor cantidad de elaboradores artesanales es Calingasta; en segundo lugar, se encuentra Rawson, luego Pocito y 25 de Mayo. La relación entre superficie vitícola (INV, 2020) y la cantidad de elaboradoras y elaboradores artesanales inscriptos es expuesto en Gráfico 3:

Gráfico 3. Distribución de elaboradores artesanales y superficie total de vid cultivada de San Juan según departamento

Graphic 3. Distribution of artisan producers and total area of cultivated vine in San Juan according to department



Fuente: elaboración propia en base a registros del INV. Source: own elaboration based on INV records.

La superficie vitícola de Calingasta significa el 0.5% de la superficie con vid de San Juan. Sin embargo, destaca como el departamento con mayor cantidad de elaboradores y elaboradoras

3 Del 37% restante se obtuvieron algunos datos de contactos (teléfono o correo electrónico) que no estaban actualizados, o bien no se logró concretar la entrevista por razones de agenda. Consideramos innecesario continuar con la indagación dado que se alcanzó un cierto nivel de saturación en las respuestas y un porcentaje de actores involucrados satisfactorio.

artesanales, con casi uno de cada cuarto del total provincial. Incluso, en este departamento, la capacidad de elaborar vino artesanal es prácticamente igual al de las bodegas industriales radicadas allí (Tornello, 2012).

La dinámica del desarrollo vitícola de este municipio cordillerano presenta singularidades y potencialidades basadas en condiciones agroclimáticas diferenciales para la producción y las posibilidades de integrar la elaboración de vinos con el desarrollo turístico. Ello explica en parte cómo la dinámica vitivinícola de Calingasta resulta contrastante con el resto de la provincia, tanto en la producción primaria como en el abanico de actores presentes en las etapas de transformación.⁴

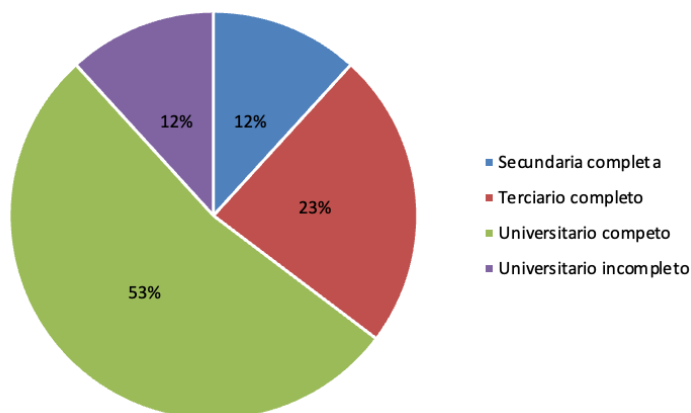
Entre los entrevistados y entrevistadas hubo dos mujeres. El rango etario fue muy amplio, desde 28 a 81 años. La media se encontró en torno a los 45, siendo 9 de los 17 menores de esa edad. En cuanto al personal que emplean, la actividad generalmente no contrata mano de obra permanente (12 de los 17 no poseen empleados estables) pero se conforman equipos de tres a cinco personas en periodo de vendimia (13 de los 17 entrevistados) y la gran mayoría (14 de los 17) dispone de una estrategia de capacitación para su personal. En relación al nivel educativo formal de quienes lideran la elaboración, los 17 entrevistados y entrevistadas superaron la secundaria y nueve cuentan con estudios universitarios completos. Podemos observar las proporciones en Gráfico 4.

En coincidencia a lo identificado por Porro y Palazzo (2012) para la provincia de Mendoza, también en San Juan el perfil de los elaboradores y elaboradoras artesanales presenta un mayor nivel de educación formal, en relación a los de vinos caseros. En el mismo sentido, el estudio realizado por Mathey *et al.* (2014) para este último grupo destacó que el 31% había alcanzado el nivel secundario y solo un 16% poseía título terciario o universitario.

Prácticamente el 60% de los elaboradores entrevistados/as son ingenieros agrónomos y/o enólogos. Para la elaboración artesanal parecen necesarios ciertos conocimientos previos otorgados por la transmisión familiar de saberes y/o por las profesiones universitarias. El reducido número de personal y la típica estructura de las empresas constituidas provoca que generalmente no estén separados los roles de propietario, gerente y enólogo, como suele pasar en una bodega industrial. Hasta las tareas propias de operarios y vendedores pueden ser asumidas por la misma persona, que por lo tanto debe combinar habilidades múltiples. La principal es saber hacer vinos de calidad distintiva; eso permite entender la preminencia de profesionales a cargo.

4 El Informe Anual de Superficies 2019 del INV (2020) demuestra las particularidades de ese departamento cordillerano. En Calingasta el 28% de los viñedos se conducen en parral, muy por debajo del 88% registrado en la provincia. En cuanto a los destinos de la uva, San Juan se caracteriza por una viticultura diversificada, en la cual más de un tercio de la producción está destinada a consumo en fresco y a pasas, y de los dos tercios que va a bodega una proporción significativa se procesa como mosto; mientras que en Calingasta casi la totalidad tiene destino de elaboración de vinos con un porcentaje minoritario y eventual dirigido a mosteras. Por último, en cuanto a la distribución varietal, el malbec y cabernet sauvignon (variedades tintas internacionales) explican el 77% de la superficie vitícola de aquel departamento, en cuanto a nivel provincial tales variedades representan apenas un 11%.

Gráfico 4. Nivel educativo formal de elaboradores artesanales de San Juan
Graphic 4. Formal educational level of artisan producers in San Juan

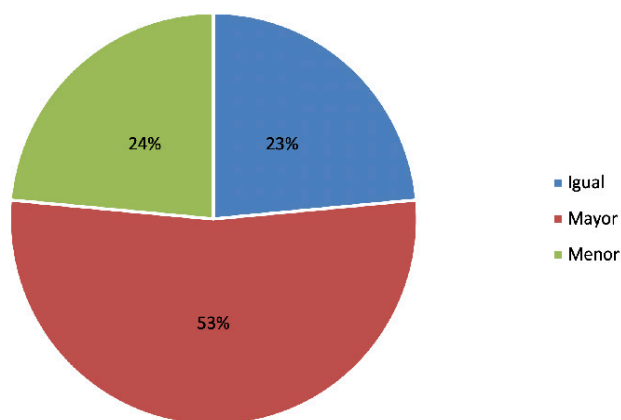


Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Al respecto, otro trabajo podría explorar los límites administrativos, económicos y de escalas que tienen los elaboradores artesanales para mantenerse en esta categoría que les empuja a realizar ellos mismos múltiples actividades, al no contratar personal específico para cada rol, pues si quieren aumentar los volúmenes para poder solventar esos gastos dejarían de pertenecer a la categoría según el límite que establece la normativa del INV.

A fin de conocer la evolución del sector consultamos a las entrevistadas y entrevistados acerca del volumen elaborado respecto a la temporada anterior. Observemos las respuestas en Gráfico 5:

Gráfico 5. Volumen elaborado respecto a la temporada anterior (2018)
Graphic 5. Volume produced compared to the previous season (2018)



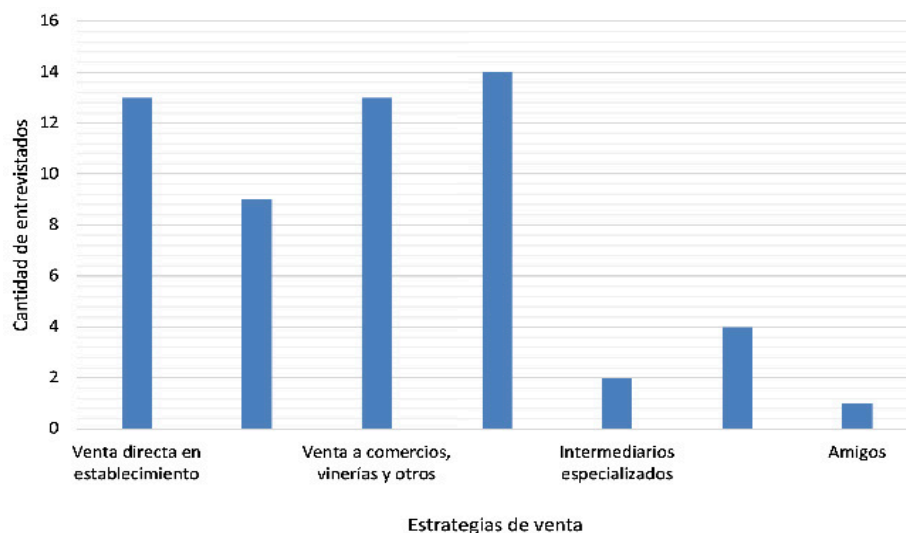
Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Dos de los entrevistados no elaboraron en 2019; cuatro mantuvieron el volumen de elaboración de la vendimia 2018; cuatro lo bajaron y nueve lo incrementaron. La tendencia general fue entonces de crecimiento de la actividad. Asimismo, cuatro elaboradores declararon que estaban en el volumen máximo permitido (12.000 litros), y el promedio del grupo fue de 7.300 litros.

Por último, se consultó sobre el origen de las uvas y los canales de comercialización. En ambos ítems destaca la diversidad, donde muchos cuentan con uva de fincas propias (trece entrevistados/as), la cual es complementada en algunos casos comprando a terceros (ocho entrevistados/as). También se encontró elaboradores y elaboradoras artesanales que no disponen de materia prima propia, ocupándose del procesamiento y comercialización.

Las estrategias comerciales se grafican a continuación, destacando la comercialización de proximidad (venta directa, por encargo y a amigos) y/o en circuitos cortos (vinerías, comercios especializados, etc.). En la mayoría de los casos combinan diferentes estrategias, tres o más vías en 13 de los 15 de los casos; solo dos entrevistados/as enunciaron dos vías para vender sus vinos, siendo ventas realizadas exclusivamente de forma directa. Vale destacar que algunos están evaluando la incorporación del comercio electrónico. La venta directa, ya sea en el establecimiento o por encargo, resulta una estrategia de relevancia, con trece entrevistados/as que la emplean, a la cual se pueden sumar los nueve que citaron la venta en ferias o salones como parte de la estrategia comercial.

Gráfico 6. Canales o estrategias de comercialización de elaboradores artesanales entrevistados
Graphic 6. Marketing channels or strategies of interviewed artisan producers



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Tales datos permiten coincidir con Bocco y Bres, quienes afirman para los productores de vinos caseros que el ciclo se cierra con la comercialización.

Se produce para el consumo de la familia, de los amigos, de los vecinos con los que se comparte la vida cotidiana. Pero también tiene en el territorio a sus consumidores habituales, lo que expresa la tradicional alianza elaborador-consumidor, reforzada por los valores culturales compartidos, las relaciones de confianza construidas por convivir en el mismo territorio. (Bocco y Bres, 2010: 7)

No obstante, este estudio demuestra que las y los elaboradores artesanales desarrollan otros canales de venta adicionales a los de vinos caseros, accediendo a nichos de mercado propios de los segmentos más altos, donde entran en competencia con las bodegas tradicionales. De esta manera, si bien con un volumen de participación marginal a escala sectorial, generan una alternativa al modelo hegemónico de la vitivinicultura basado en la elaboración industrial destinada a consumidores distantes y desconocidos.

Por último, cabe mencionar que alguno de los elementos señalados por las entrevistadas y entrevistados resultan coincidentes con las tendencias de marketing identificadas por el Observatorio Vitivinícola Argentino (2017) para la vitivinicultura en general, tales como el uso de variedades no tradicionales, vinos más ligeros, partidas limitadas, uso técnicas agroecológicas en los viñedos, entre otras.

Reflexiones finales y discusión

Las elaboradoras y elaboradores artesanales son un nuevo actor del entramado vitivinícola. Las características relevadas en el presente trabajo, para el caso de San Juan, coinciden y complementan lo expresado en estudios previos desarrollados en torno a la provincia de Mendoza, a los que referimos a lo largo del artículo. A la vez, se demuestra que no se registran las mismas limitantes que tienen los elaboradores de vinos caseros mencionadas por Espíndola *et al.* (2013) y los nichos de mercados a los que acceden los elaboradores artesanales son más amplios.

En base a los datos obtenidos podemos afirmar que las y los elaboradores artesanales:

- Pueden o no estar localizados en zonas tradicionales de producción. En el caso de estudio, el grupo mayoritario se emplaza en Calingasta, un departamento que no concentra una proporción importante de la superficie vitícola de San Juan, aunque refleja una tendencia a su incremento. La vinculación con el turismo rural y las buenas perspectivas de crecimiento de la viticultura en la zona, potencian la actividad. Ello también podría ayudarnos a comprender la información obtenida a nivel nacional que muestra una amplia presencia proporcional de esta categoría en las provincias de menor producción vitícola, en comparación con las cuyanas.
- Presentan un nivel de formación formal que alcanza en muchos casos el título universitario, a veces necesario para cumplir los múltiples roles que asumen (propietario, enólogo, operario).
- Disponen de una estrategia diversa para la comercialización, la cual en muchas oportunidades responde a circuitos cortos de comercialización y lleva a acceder a nichos de mercados en los que compiten con los vinos más calificados de las bodegas tradicionales.
- Hacia comienzos del siglo XXI confluyeron diversas condiciones para la incorporación de elaboradoras/es caseros a los circuitos formales de la vitivinicultura. Este hito permitió que sectores históricamente postergados, invisibilizados y prohibidos, pudieran encontrar en el Estado un aliado para incorporar herramientas que rápidamente permitieron una mejora en los procesos productivos, en la estrategia comercial y en el establecimiento de redes tanto de pares como de otros actores del territorio.

- Asimismo, la normativa brindó elementos jurídicos y conceptuales que habilitaron una nueva categoría: la de los vinos y elaboradores artesanales. En ella se enmarcaron actores que crecieron en cantidad o jóvenes profesionales, provenientes del sector, o no, cuyas redes de vinculación y perspectivas de crecimiento son diferentes a la de los productores o industriales tradicionales. En ellos se puede observar una tendencia a aumentar los volúmenes de producción, incorporar y formar personal y diversificar los canales de comercialización.

La normativa generada para los elaboradores de vinos caseros surgió de manera endógena, con la participación de los actores territoriales y generando dinámicas locales de innovación, tal como destacan Palazzo y Porro (2012). Esta dinámica resultó más efectiva para atender las problemáticas de calidad e inocuidad que las acciones punitivas anteriores.

El impulso y la visibilización del sector, permitió superar trabas, ampliar las estrategias de comercialización y mejorar diversos aspectos en la producción. Asimismo, la resolución C27/02 resultó un antecedente relevante para facilitar el desarrollo de un nuevo sector económico, el de los vinos artesanales.

La interacción entre tecnología y sociedad lleva a un proceso que no es lineal en cuanto a la incorporación de maquinarias o formas de producción más modernas. La bodega industrial coexistió con la elaboración casera menos tecnificada e ilegal, hasta el punto que en el nuevo siglo se logró su formalización y se trabajó desde el Estado para establecer y garantizar parámetros de calidad, similares al del resto de los vinos, pero obtenidos mediante procesos particulares. En este sentido, se demuestra no solo que no existe un solo camino técnico para la obtención de un producto, sino que los saberes y métodos tradicionales pueden ser uno de ellos, aunque no sean los más modernos.

De esta manera la relación es dialéctica entre artefactos tecnológicos y saberes tradicionales de elaboración de vinos caseros. Ambos polos se nutren entre sí y no se reemplazan completamente. Los/as elaboradores/as artesanales reflejan quizá una síntesis entre una actividad con buenas perspectivas comerciales, con capacidad para competir en mercados exigentes, con uso de tecnologías particulares y con cumplimiento de normativas de calidad que coexiste con la conservación de lo tradicional, de lo no estandarizado y de la escala reducida.

Otro tema que se puede indagar en otro trabajo es el asociativismo, Algunos de los encuestados participan de organizaciones que comparten ya sea maquinaria, compras de insumos o canales de comercialización. Incluso existe la Asociación de Elaboradores de vino Artesanal (AEVA) y la de Elaboradores de vino de Calingasta (EViCa) como asociaciones civiles que los nuclean.

Como toda instancia de construcción de conocimiento y en particular de procesos que están en marcha, resulta de interés profundizar la evolución de este sector, indagar sobre los aspectos tecnológicos y comerciales, cotejar con las dinámicas de mercado, relevar cómo evolucionan las políticas orientadas y analizar en qué forma estos procesos influyen en las dinámicas locales de desarrollo territorial. En principio, existen elementos que permiten afirmar que tecnologías organizativas, tales como una normativa, desarrollada en conjunto con

la población posibilitarían la construcción de sistemas socioeconómicos más participativos en términos de toma de decisiones colectivas.

Este artículo puede servir de consulta para el diseño y reforma de políticas públicas para los elaboradores artesanales o para el acompañamiento técnico y productivo que realizan organizaciones estatales como el INTA o la Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena del gobierno argentino. La elaboración de vinos artesanales es una actividad productiva promisoriosa que demuestra que la escala no es la única referencia para la rentabilidad en la vitivinicultura y mucho menos una garantía de calidad. Los desarrollos tecnológicos pensados específicamente para este subsector, difícilmente pueden ser logrados exclusivamente por los actores privados porque no podrían amortizar ni su desarrollo ni su implementación. Por eso es necesario esquemas asociativos para estas tareas tanto entre los mismos elaboradores como con organismos de ciencia y tecnología. Por otro lado, las disposiciones legales han demostrado en este caso, estar en construcción por lo que ampliaciones como el aumento de la cantidad de litros máximos podrían ser consideradas para evitar que sea el factor que excluye a aquellos elaboradores cuya demanda se incrementa.

*Proyectos vinculados: Plataformas de Innovación Territorial “Zonas Cordilleranas de Cuyo” y “Gestión de la innovación en los oasis irrigados de la cuenca del río San Juan” y Proyecto Estructural “Prospectiva y Observatorios Tecnológicos” del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 2019-2022.

Bibliografía

- Bocco, A. (2008). “La formación de competencias en el SIAL vitivinícola de vinos de calidad para el desarrollo territorial de los oasis de Mendoza”. En *VI Congreso Internacional de la red SIAL*. Mar del Plata, 27 al 31 de octubre de 2008.
- Bocco, A. y Bres, E. (2010). “Reestructuración vitivinícola y activación del SIAL vinos caseros de Mendoza, Argentina. Su impacto en el desarrollo rural”. En *EAAE SEMINAR Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare*. Parma, 27 al 30 de octubre de 2010.
- Bijker, W. (1995). *Of Bicycles, Bakelites, and Bulbs. Toward a Theory of Sociotechnical Changes*. Cambridge, MIT Press.
- Bres, E. (2010). *El SIAL de los vinos caseros en Lavalle: un aporte al desarrollo local*. Buenos Aires. Tesis de Magíster. Buenos Aires, Universidad Nacional de San Martín y Universidad Autónoma de Madrid.
- Espíndola, R.; Barrera, M. y Barrera, A. (2013). “Tipificación de productores de vinos caseros y análisis sociocultural del sector en la ciudad de Caucete, provincia de San Juan”. *Revista de Investigaciones Agronómicas (RIA)* 39(3): 297-304.
- Espíndola, R.; Camuñas, J. y Vega Mayor, S. (2016). *Material sobre Jornadas de Elaboración de Vinos Caseros*. Primera parte. San Juan, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

- Guiñazú, R.; Quini, C.; Marianetti, A.; Murgo, C. y Rivero, M. (2010). *Elaboración de vino casero*. Mendoza, Argentina.
- Huaman Montoya, K.; Muñoz Sánchez, M. y Paucar Piedra, C. (2017). *Diagnóstico de la cadena de suministro del vino de la bodega artesanal vitivinícola "V" de la provincia de Ica utilizando el modelo SCOR*. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú.
- INV (2020). *Informe Anual de Superficie 2019*. Mendoza, Instituto Nacional de Vitivinicultura.
- _____. (2010). "Resolución N° C45/2010". Buenos Aires, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Ministerio de la Producción.
- _____. (2002). "Resolución N° C.27/2002". Buenos Aires, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Ministerio de la Producción.
- Lacoste, P. (2010). "Parrales, braceros y cepas de cabeza: El arte de cultivar la viña en Mendoza y San Juan (1561-1869)". *Historia* 43(1): 5-40.
- _____. (2003). *El Vino del inmigrante. los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina: su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos 1852-1980*. Mendoza, Consejo Empresario Mendocino.
- Lazarini, J.L. y Mangione, J. (2009). *La cultura de la vid y el vino. La vitivinicultura hace escuela*. Mendoza, Fondo Vitivinícola Mendoza.
- Mathey, M.; Santi, C. y Bocco, A. (2014). "Visión a futuro de los elaboradores de vino casero de Cuyo". *Bulletin de l'OIV* 87: 998-999.
- Mazzola, N.S. (2016). *Modernización tecnológica y prácticas innovativas en la cadena vitivinícola del valle Antinaco-Los Colorados, provincia de La Rioja*. Tesis de magíster. Bernal, Universidad Nacional de Quilmes.
- Observatorio Vitivinícola Argentino (2017). "Tendencias en marketing vitivinícola". Mendoza, Observatorio Vitivinícola Argentino. En <https://observatorioiva.com/2017/08/tendencias-en-marketing-vitivinicola/> (consultado el 19/01/2022).
- OIV (2018). *Aspectos de la coyuntura mundial*. París, Organización Internacional de la Viña y el Vino.
- Porro, M. y Palazzo, M. (2012). "La importancia de legislar la industria artesanal de vino y su impacto en las estructuras productivas vitícolas familiares". En *XVI Jornadas Nacionales y VIII del Mercosur*. Concordia, AADER.
- Tornello, S. (2012). *Proyecto integrado para el desarrollo vitivinícola sustentable de Calingasta, con equidad social y diferenciación cualitativa de la producción*. PROFEDER 785129. San Juan, INTA.
- Thomas, H. y Santos, G. (2015). *Tecnologías para incluir. Ocho análisis sociotécnicos orientados al diseño estratégico de artefactos y normativas*. Buenos Aires, Lenguaje Claro-IESCT-UNQ.

- Valdivia, M. (2015). *Evolución de parámetros de calidad de vinos caseros tintos*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo.
- Vega Mayor, S. (2011). *Elaboradores de vinos caseros de Caucete, 25 de mayo y 9 de julio, proyecto PROFEDER 77/5124*. San Juan, INTA.
- Velarde, I.; Voget, C.; Ávila, G., Loviso, C.; Orosco, E.; Sepúlveda, C. y Artaza, S. (2008). “Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso”. En Valverde, I.; Maggio, A. y Otero, J. *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. Buenos Aires, INTA.
- Winner, L. (1977). *Autonomous Technology Technics-Out-of-Control as a Theme in Political Thought*. Londres, MIT Press.