

# ARGOS

REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA  
DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO DE LA FHyCS - UNaM

  
Universidad Nacional de Misiones



Universidad Nacional de Misiones. Facultad de Humanidades y Ciencias  
Sociales. Secretaría de Investigación y Postgrado. Maestría en Desarrollo Rural

***Maestrando: Ing. Pedro Matías Bakos***

## **Comprender para acompañar la innovación. La valorización del “Vino Colono” de Misiones a partir del enfoque SIAL**

**Tesis de Maestría presentada para obtener el título de Magíster  
en Desarrollo Rural**

***Director: Dr. Marcelo Agustín Champredonde***

**Posadas, 2015**



Esta obra está licenciado bajo Licencia CreativeCommons (CC) Atribución-NoComercial-CompartirIgual  
4.0 Internacional. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES

FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

MAESTRÍA EN DESARROLLO RURAL

Tesis para optar por el Título de Magister en Desarrollo Rural

COMPRENDER PARA ACOMPAÑAR LA INNOVACIÓN.  
La valorización del “Vino Colono” de Misiones a  
partir del enfoque SIAL.

Ing. Agr. Pedro Matías Bakos

Director de tesis: Dr. Marcelo Agustín Champredonde

Posadas 2015

## INDICE

### Contenido

|  |    |
|--|----|
| INDICE .....   | 2  |
| Agradecimientos .....  | 4  |
| Introducción .....   | 5  |
| La “francesa” sigue siendo la uva para vino más cultivada. ....  | 7  |
| La metodología de investigación en un contexto de acompañamiento .....   | 9  |
| 1. Contexto de surgimiento de la vitivinicultura con uvas americanas en Argentina y en Misiones. ....              | 12 |
| 1.1. Historia de la vitivinicultura en la región .....   | 12 |
| 1.2. Un contexto complejo para la expansión de las uvas americanas. ....   | 16 |
| 1.3. Contexto de la situación de la vitivinicultura de Argentina. ....   | 19 |
| 2. De la visión transferencista al enfoque de desarrollo local .....   | 20 |
| 2.1. Políticas públicas de promoción de la vitivinicultura en Misiones. ....                                       | 21 |
| La propuesta de generar y transferir paquetes tecnológicos. Programa PROFRUTA. ....                                | 21 |
| Llegada de la “nueva” vitivinicultura a Misiones. Bodega Escuela: Capacitación y transferencia de tecnología ..... | 25 |
| 2.2. De la definición “universal” a la definición local de la calidad .....  | 29 |
| 3. Desarrollo local y enfoque SIAL .....   | 34 |
| 3.1. El vino colono de Misiones visto en términos de un SIAL .....   | 35 |
| La noción de territorio y terruño. El territorio de un producto. ....  | 36 |
| 3.2. Un producto único, típico de Misiones.....  | 39 |
| El “vino colono” en Misiones .....   | 41 |
| Evaluaciones sensoriales: el verdadero “gusto a uva”. ....   | 44 |
| 3.3. Producción de uva y elaboración de vino colono en las unidades familiares .....                               | 46 |
| Itinerario técnico de producción de uva para vinificar. ....   | 50 |
| Itinerario técnico de elaboración de vino. ....  | 61 |
| 3.4. Innovar sin perder la tipicidad .....   | 76 |
| 4. Del vino colono a los vinos colonos de Misiones ó ¿Una provincia con tres territorios de vino colono? .....     | 79 |
| 4.1. Un producto típico con diferencias en el territorio .....   | 79 |

|   |    |
|---|----|
| 4.2. ¿Los territorios de un producto o los territorios de tres productos? ..... | 85 |
| Valorizar un recurso local y el territorio .....                                | 86 |
| Conclusiones .....  | 89 |
| Bibliografía citada .....   | 95 |

## **Agradecimientos**

A mi esposa Natalia y mis hijos Joaquín y Juliana, por su tolerancia y apoyo incondicional en este proceso de aprendizaje.

A mi amigo y director de tesis, Marcelo, por empeño puesto para el logro de un buen trabajo.

A mis padres, hermanos y demás familiares, por estar siempre conmigo en los avances obtenidos desde el inicio del primer curso de la maestría.

A mis compañeros del INTA, y a esta gran institución por brindarme el tiempo y los recursos para la concreción de esta tesis.

A todos productores vitivinícolas de Misiones, por enseñarme que se puede continuar adelante aunque parezca que no hay ninguna picada por donde avanzar.

A los Ing. Bogado y Piekun, que me hicieron conocer y querer este pedacito de nuestra patria llamado Misiones.

Brindo con todos con un buen "Vino Colono de Misiones"!!!

## **Introducción**

El presente trabajo aborda la evolución de un proyecto de promoción de producción de uva y vino en la provincia de Misiones iniciado a mediados de la década de 1990. El objetivo central del proyecto era "mejorar", los vinos elaborados por los colonos de la provincia de Misiones, para "evarlos" a niveles de calidad equivalentes a vinos de otras zonas productoras de Argentina tales como Mendoza, San Juan o Salta.

La referencia externa de calidad y tecnología ponen en evidencia las bases conceptuales del proyecto. Se trata de un proyecto para el Desarrollo Rural de Misiones que propone como eje para la relación con los productores la construcción de una Bodega-Escuela en el predio de la Estación Experimental Cerro Azul de INTA. Esta Bodega-Escuela, se

construyó a partir de un convenio entre el INTA de Cerro Azul, el área de Diversificación Productiva del Ministerio del Agro y la producción de la Provincia de Misiones y la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales dependiente de la UNAM (Universidad Nacional de Misiones).

Según los antecedentes encontrados en la memoria técnica de la Bodega Escuela y referencias de entrevistados, los objetivos del proyecto, de alcanzar una “calidad comercial” referenciada en patrones internacionales, la convocatoria a que los productores ingresen uva al predio de INTA y una construcción adaptada a las normativas nacionales para acceder a tecnologías exógenas, evidencian la predominancia de un enfoque transferencista. Es decir, postula que la innovación técnica se basa en la transferencia de conocimientos, materiales genéticos, u otros insumos, desde los centros de investigación hacia los productores. En el mismo sentido, se revela el carácter “positivista” de estos enfoques, los cuales imaginan o postulan situaciones técnicas óptimas y estiman la brecha que debe recorrer el productor para alcanzarlas.

Las variedades de uvamás difundidas en Misiones son la variedad Isabella y algunas otras variedades americanas, pertenecientes a la especie *Vitis labrusca* L., con la particularidad de poseer tolerancia a enfermedades. Estas ingresaron desde el sur de Brasil, donde por similitud de clima fueron realizando selecciones de uvas (*Vitis labrusca* L. e híbridos obtenidos del cruzamiento de esta con la especie *Vitis vinifera* L.) adaptadas a su clima local, con condiciones similares a las de la provincia de Misiones.

Desde una visión positivista, la producción tradicional de vino presenta tres grandes problemas: se utilizan técnicas y herramientas “pasadas de moda”, generan vinos sin proyección al mercado nacional y corresponden a variedades que buscan ser marginadas desde el Instituto Nacional de Vitivinicultura que regula esta producción.

Durante 2009, a partir del trabajo dentro del Módulo SIAL del Área Estratégica de Tecnología de los Alimentos, se reorientaron los trabajos de investigación y de extensión hacia un enfoque comprensivo. Mediante este enfoque se buscó poner a la gente en el centro del trabajo, al entender cómo y por qué elaboran y consumen los vinos locales, llamados “colonos” y por qué los prefieren por sobre los vinos industriales. Así concluir con un trabajo inclusivo y en el cual ellos se sienten parte de la construcción de su desarrollo.

En el presente trabajo movilizan conceptos aportados por el enfoque SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados). Se trata de un enfoque que puede utilizarse para diversos

finés (Muchnik, J. 2006), tales como abordar el desarrollo de productos locales, como la valorización de productos de proximidad como el higo de tuna en Chaco o de la biodiversidad de una región dada como en el caso del cordero del Centro Mesopotámico, o trabajando sobre el conjunto de productos agroalimentarios de un territorio como la Puna Catamarqueña. También brinda un marco para la planificación, la acción y la generación de políticas públicas. En este caso en particular, apunta a comprender la relación dinámica entre un producto y su territorio.

Mediante la utilización de esta herramienta se apunta a comprender las particularidades de los procesos productivos y del propio “Vino Colono de Misiones” a partir de su vínculo con el territorio. Algunas de las particularidades de este producto local es que a nivel del consumidor local, se trata de un mercado desabastecido y a nivel de producción, se encuentran problemas legales para producirlo y con una tendencia al envejecimiento de los elaboradores. Se trata de un producto muy ligado a la colonia y con capacidad de desarrollarse en la región por su adaptación al clima local y al saber-hacer de los elaboradores locales.

Si bien algunos técnicos del INTA de Misiones trabajaban con estos productores desde unos años antes de la construcción de la Bodega Escuela, en mi caso particular, tomé la posta cuando llegué a la provincia a mediados de 2007, bajo el paradigma desde el que se conformó la Bodega Escuela. En este contexto, intenté comprender algunas situaciones que resultaban extrañas para un técnico proveniente de la principal zona vitivinícola del país. Sin embargo, observaba que se trataba de una producción muy arraigada entre ellos.

En el marco de esta tesis, la adopción de un marco teórico comprensivo como el enfoque SIAL, permitió comprender las particularidades de la producción de uva, elaboración del vino colono y de su consumo en Misiones. La información generada deberá aportar elementos para un mejor acompañamiento en el proceso de innovación de esta producción provincial.

La finalidad del presente trabajo es evaluar los avances en la implementación del proyecto “Bodega Escuela” desde el enfoque positivista planteado en un principio, para luego observar su implementación con el cambio hacia un enfoque comprensivo que pone el foco en los productores para su implementación.

El objetivo principal de esta tesis es mostrar cómo a partir de comprender el razonamiento de los productores se puede reactivar un proyecto planteado desde un enfoque positivista.

### **La “francesa” sigue siendo la uva para vino más cultivada.**

Según relevamientos propios realizados desde el año 2007 a la fecha, el número de productores de uva en la provincia de Misiones, es de unos 150 colonos, con más de 250 parcelas de diferentes variedades. Entre todos superan las 80 hectáreas en producción, de las cuales unas 55 Ha. corresponden a uvas de mesa y casi 25 Ha. a uvas para vino o productores que hacen vino a partir de uvas de mesa, vendiendo una parte en fresco y elaborando el resto. Existen además algunas parcelas, que suman menos de 5 hectáreas, dedicadas a otros usos como producción de jugo o material vegetativo para viveros.

En cuanto a las uvas con las que se elabora vino, casi 20 Ha. corresponden a uvas americanas y no llega a 5 Ha. la superficie implantada con uvas europeas. Expresado como proporción, se puede decir que la relación es de 4 a 1 aproximadamente. Un dato de gran importancia, es que no se están realizando nuevas plantaciones con uvas europeas. Debido a las dificultades de manejo que presentan, los mismos productores que probaron las están reconvirtiendo a americanas y recomiendan estas últimas a los nuevos productores.

Las plantaciones presentan una gran heterogeneidad varietal, dado que se introdujeron un importante número de variedades tanto de la región de Cuyo como desde Brasil. Además de la colección instalada en Cerro Azul, se repartió material entre diferentes productores para evaluar el comportamiento de las mismas en las condiciones de manejo que ellos le pueden brindar.

Algunos colonos, tres de ellos en particular por dedicarse a la venta de plantas, están siempre pendientes de conseguir variedades nuevas para ampliar sus colecciones, tanto de uva como de diversos frutales. A partir de esos productores, incluso pudo enriquecerse la parcela de variedades de uva instalada en la EEA de Cerro Azul.

En cuanto a las variedades de uvas de mesa, todas pertenecen a la especie *V. labrusca* L. o híbridos de esta por *V. vinifera* L. Las más difundidas son: Venus, Niágara Rosada, Niágara Blanca e Isabella, entre una veintena que se encuentran en colección.

La variedad Isabella, se denomina localmente “francesa”, porque en un principio fue introducida desde el Brasil, de una zona donde había una colonia de franceses que la utilizaban para hacer vino. (Bogado E.<sup>1</sup>)

Para la elaboración de vino, dentro de las uvas americanas, la más difundida es la “francesa”, seguida por la chinche o “paraguayita” y la Niágara Rosada. Entre las pertenecientes a la especie *V. vinifera* L., las más implantadas, por detrás de las labruscas, son Riesling, Tannat y Syrah.

Los productores que elaboran vino, según información propia, superan los 50 colonos distribuidos en diferentes puntos de la provincia. En la actualidad la “capacidad de vasija” de los productores superaría los 150.000 litros, sin contar la capacidad de la BodegaEscuela que presenta una capacidad instalada de 43.000 litros.

De las 52 bodegas existentes, sólo la Bodega Escuela está inscripta, el resto trabaja elaborando vino sin inscripción. Son unos 15 los elaboradores que trabajan haciendo vino con uvas viníferas, aunque sólo uno las utiliza exclusivamente. El resto, 36 productores, sólo elaboran vinos provenientes de uvas americanas. Los productores con quienes nos reunimos regularmente rondan los 25, el resto no están interesados en participar de las reuniones, aunque casi todos son permeables a las recomendaciones que se brindan desde el INTA.

Si bien es muy variable el volumen cosechado año a año, se podría considerar que gran parte del volumen de vino de labruscas elaborado por la veintena de productores que participa de las reuniones es el que podría considerarse “Vino Colono de Misiones”. En este sentido se puede decir que entrarían dentro de esta categoría, también en base a relevamientos propios, aproximadamente unos 20.000 a 30.000 litros por año de “Vino Colono de Misiones”. Esta variabilidad de uva cosechada en los diferentes años, estaría dada por el manejo con baja dependencia de agroquímicos, lo que hace que la cantidad de uva de los parrales dependa en gran medida de las condiciones climáticas de cada temporada.

### **La metodología de investigación en un contexto de acompañamiento**

La recolección de datos para la realización de la presente tesis fue obtenida a través de entrevistas semi-estructuradas a 26 productores, consumidores e informantes calificados de los departamentos de Leandro N. Alem, Capital, Oberá, Cainguas, Guaraní, 25 de

---

<sup>1</sup> Técnico del MAP de Misiones. Entrevista realizada el día 23 de junio de 2015 en Posadas.

Mayo, Libertador General San Martín, Eldorado. Para las mismas se seleccionaron a los candidatos a entrevistar en base a datos relevados personalmente durante el trabajo de campo realizado como técnico de la Bodega Escuela.

Este trabajo de campo como técnico de la Bodega Escuela, en principio se basaba en visitas individuales a cada elaborador de vino, trabajando en particular con los problemas que iba encontrando en los vinos de cada uno. Muchas veces, sin que el productor lo vea como un problema a solucionar, accedía a los cambios de manejo propuestos al menos en un pequeño volumen de su vino. Con ese minucioso trabajo se llegaba a pocos productores, pero se logró conocer muy profundamente a cada uno de ellos. Se observaba que muchos productores no sentían la necesidad de ser ayudados, aunque según el punto de vista de los técnicos sus elaboraciones eran mediocres. La estrategia que se llevó adelante exitosamente para incluirlos fue intentar que eso no se lo dijera un técnico, sino otro productor.

Así se comenzó con reuniones grupales que se realizaron siempre en la chacra de algún productor. Constan de una charla teórico práctica de algún tema particular como poda, manejo fitosanitario o alguno de los procesos relacionados a la elaboración de vino, degustación a ciegas de los vinos de cada uno de los productores y cierre con una comida de camaradería. De esta forma, los productores podían observar en campo las recomendaciones de los técnicos, ampliadas con el punto de vista del productor y los consejos de otros productores que también realizan la misma tarea adaptada a su realidad.

En lo referente a la degustación de los vinos, la estrategia utilizada es recibir las muestras de vino de cada uno con una breve descripción brindada por el elaborador que sirve básicamente para ordenar las muestras para su degustación según los diferentes tipos de vino. Estas muestras se codifican conociendo sólo el elaborador el número de muestra. La consigna es describir y “criticar” libremente cada muestra, quedando en manos del elaborador dar a conocer su identidad o no. Una curiosidad es que en todos los casos, sin importar la calificación obtenida, el productor comenta que esa muestra corresponde a su bodega, aceptando las críticas y sugerencias para corregirlas el año siguiente o explicando qué prácticas realizó para lograr un vino de calidad superior. Casi siempre cuentan acerca de sus “secretitos” hasta invitan a que el próximo encuentro se realice en su chacra para mostrar como logran su producto.

Un dato curioso que se dio en dos oportunidades fue contar con la presencia de productores que no tenían interés en participar porque sus vinos “eran los mejores” y no consideraban necesario exponerlos a la degustación por parte de otras personas. Su

participación en principio se dio no por la invitación de los técnicos, sino de otros productores y al recibir críticas por parte de los demás elaboradores se debieron replantear esa afirmación de que eran los mejores vinos.

Un punto destacable es que si bien la idea es describir los vinos sin ánimos de calificarlos en buenos o malos, siempre se concluye, consciente o inconscientemente, eligiendo el mejor vino de la rueda.

Una importante fuente de información de productores locales y principalmente de consumidores, fueron las actas tomadas y las filmaciones realizadas durante los encuentros de evaluación sensorial de los vinos de cada año. En particular en las reuniones realizadas a partir del trabajo dentro del módulo SIAL, aunque algunas de ellas fueron previas al cursado de la maestría. Este módulo, que con diferentes nombres moviliza esta metodología de trabajo, primero dentro del “Programa Nacional de Alimentos” y hoy dentro del “Programa Nacional para el Desarrollo y la Sustentabilidad de los Territorios” de INTA, fue coordinado en ambos casos por el Dr. Marcelo Champredonde.

A partir de esta incorporación metodológica, se comenzó a indagar en las ruedas de degustación acerca de la tipicidad de los vinos misioneros. Así pudo obtenerse información acerca de que no siempre los vinos “más ricos” eran considerados típicos y muchas veces en esta categoría entraban vinos en los que se aceptaba alguna desviación de la calidad pero cuyas características particulares describían la definición de calidad de un “vino colono”.

Dentro de las capacitaciones que se realizan desde la Bodega Escuela, modificadas a partir de la utilización de esta metodología de trabajo, se han realizado elaboraciones puntuales en chacras de productores, con ellos. Las mismas, en un principio, tenían la finalidad de enseñarle a los productores cómo hacer para trabajar “bien” y a partir de la utilización de esta metodología se pudo comprender en un principio el por qué hacen lo que hacen, y a partir de entender la realidad plantear juntos, tanto en lo grupal como en lo particular, el camino a seguir para lograr los objetivos del grupo.

La selección de informantes calificados se basó en el vínculo de estos con el rubro vitivinícola misionero. En particular por su relación con el proyecto de la Bodega Escuela, el trabajo con los productores y el control del vino elaborado en Misiones.

En lo que respecta a revisión bibliográfica, mucha de la documentación histórica había sido recopilada por los Ingenieros Alejandro Piekun y Ernesto Bogado para el proyecto por medio del cual se concluyó con la construcción de la Bodega Escuela, retomando esos originales para la presente tesis. Además se contó con los aportes de bibliografía

brindados por docentes de la maestría, compañeros y en particular del director de tesis para el marco teórico utilizado.

A partir del empleo de metodologías comprensivas, se ha logrado generar conocimiento debido a la confianza generada con los elaboradores. Al comenzar a observar y comprender que el productor realiza las tareas tal como las fue aprendiendo de sus familiares, porque son parte de su cultura, se logran canales de comunicación mucho más fuertes y fluidos.

Si bien la cantidad de uva elaborada en la bodega es similar en ambos enfoques, han aumentado considerablemente las cantidades de vino elaboradas en la chacra de cada productor. Es de destacar que éstos se sienten dueños y artífices de su vino, al contrario del enfoque positivista donde el vino era el mismo para todos, siendo los elaboradores tradicionales incapaces de poner su “toque personal” en el producto.

Se logró reducir la cantidad de vinos que poseen no conformidades, mostrando que se puede cambiar la metodología de elaboración sin perder la tipicidad de los vinos.

Por último, es de destacar que se ha consolidado un grupo de elaboradores que intercambian consejos y recomendaciones, logrando una mejora cualitativa sustancial en sus vinos. Siempre determinando ellos su propia definición de calidad para el “Vino Colono” de Misiones.

## **1. Contexto de surgimiento de la vitivinicultura con uvas americanas en Argentina y en Misiones.**

### **1.1. Historia de la vitivinicultura en la región**

La producción vitivinícola de la provincia de Misiones se remontaría a la época en que los primeros colonizadores llegaron a la región del Paraguay. El historiador Pablo Lacoste (2004) cita a diferentes autores como Efraín Cardozo en 1627, Hernando Arias de Saavedra en 1602, el Padre Guevara S.I. en 1764 y a Félix de Azara, quienes nos cuentan que hacia inicios del siglo XVII, en los alrededores de Asunción, Paraguay, se producía vino a partir de unas 2 millones de cepas (Lacoste, P. 2004). El mismo autor cuenta que según otros autores de esa época como Fray Reginaldo de Lizárraga en 1589, dicho vino fue calificado como “vino bonísimo”, y se distribuía de Asunción a

Buenos Aires y a Santa Fé, y de allí a las otras provincias, llegando incluso a la ciudad de Córdoba donde años después comenzó a producirse. *“Los Padres Jesuitas, desde su llegada a las reducciones, implantaron uvas para la elaboración del vino de misa para la práctica de la eucaristía”* (Bogado, E.<sup>2</sup>).

Luego de dos siglos desde la expulsión de los jesuitas, debido al abandono, acciones vandálicas, guerras y el paso del tiempo, la actividad estaba casi perdida. Las plantaciones prácticamente desaparecieron en el “monte”, reducidas a unas pocas plantas dispersas, desplazado por el polo vitivinícola constituido en Cuyo, del cual llegaba gran parte del vino consumido a pesar de los altos costos de flete (Lacoste, P. 2004).

De las uvas introducidas por aquellos tiempos, han quedado algunas cepas que llegan incluso hasta nuestros días en la provincia de Misiones, con nombres como “Cinche” o “Paraguayita”. Según Bertoni fueron denominadas en Paraguay a fines del siglo XIX y principios del XX como *“... La Misionera”, o “de las misiones”, “Criolla”, “Paraguaya negra”...* (Bertoni, M. 1972: 199). Una familia de productores del municipio de Campo Ramón confirma esto ya que cuando su padre se instaló a principios del siglo XX en la localidad de Mártires implantaron uvas que se encontraban naturalizadas en la zona, que no habían sido traídas por los colonos. (G., L. y G.,A.<sup>3</sup>).

Los cultivares de la especie *Vitis labrusca* L., especie introducida en la región sur de Brasil a fines del siglo XIX (Lobo Schirigatti, E., et al. 2010) y de allí con las corrientes migratorias desde esas regiones al territorio de las Misiones y otras zonas de clima húmedo del país donde se dificulta el desarrollo de las variedades de uvas europeas. En estos términos se puede citar que es una *“Especie nativa del este de Norteamérica, frecuente en bosques, matorrales, bordes de ríos, áreas pantanosas y enclaves pobremente drenados; también, en zonas alteradas, bordes de caminos, praderas y terrenos arenosos”*. (Scoggan 1978; Voss 1985; Gleason & Cronquist 1991; Laguna Lumbreras 2003. Citados en Hurrell, J., et al. 2014: 14).

La variedad Isabel o Isabella es la variedad más resistente a las altas temperaturas y resiste también en Paraguay más de 2000 mm anuales (Bertoni, M. 1972). En Brasil, los materiales provenientes de esta especie son utilizados en programas de mejoramiento y obtención de nuevos cultivares por sus características de *“...fuerte aroma, sabor, resistencia a enfermedades y fertilidad.”* (traducción propia de Almeida Camargo, U y Dias

---

<sup>2</sup> Técnico del Ministerio del Agro y la Producción de Misiones. Entrevista realizada el día 23 de junio de 2015 en Posadas, Misiones.

<sup>3</sup> Productores de Campo Ramón. Entrevistas realizadas el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón, Misiones.

de Oliveira P. 2001: 17). En la zona de la costa de Berisso, en La Plata, esta es la variedad más utilizada por los productores debido a su tolerancia a alta humedad de suelo e incluso sobreviviendo a inundaciones por el lapso de algunos días. La producción vitivinícola de esta zona data de la llegada de inmigrantes italianos, españoles y portugueses a mediados a fines del siglo XIX y se desarrolló a partir de la variedad Isabella (Velarde, I. 2010).

Las condiciones de su centro de origen y las características por las que se propaga en zonas húmedas y templadas, subtropicales y tropicales, nos llevan a afirmar que en la provincia de Misiones se cuenta con genética adaptada a las condiciones locales. Hablamos de un cultivo que puede manejarse con una minimización de aplicaciones de agroquímicos, contribuyendo al cuidado de la salud de la población y del medio ambiente.

La producción de uva y vino en Brasil se inició de manera similar a la de Argentina, donde los inmigrantes provenientes del continente europeo, con un fuerte arraigo a la cultura vitivinícola, tanto en el caso de los portugueses como los italianos que les sucedieron. En este nuevo sitio encontraron en las uvas americanas y sus híbridos con las europeas la mejor opción para poder continuar con la producción de vino en una región subtropical y tropical húmeda. Hoy en día, si bien existió una fuerte reconversión hacia las uvas viníferas, continúa siendo muy importante la proporción de uva americana implantada y el vino obtenido a partir de ella. Es importante aclarar que según la normativa brasilera el vino se considera “fino” cuando proviene de uvas de la especie *V. vinifera* L. y “de mesa” cuando proviene de uvas de la especie *V. labrusca* L.

La producción brasilera de vinos fue de casi 3 millones de hectólitros el año 2012 (Castellucci, F. 2013) y si bien la producción paraguaya no figura dentro de estas estadísticas, un informe del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV, 2012) indica que en Paraguay hay 454 Ha. de viñedos y produce 2197 Kg. de uva. Este informe agrega que el vino es de “mala calidad” y de “consumo local”.

En la provincia de Misiones, Argentina, luego de la expulsión de los jesuitas, las principales actividades fueron básicamente de extracción de yerba mate y madera hasta el asentamiento de inmigrantes hacia fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Por esta situación los antiguos parrales de las reducciones se fueron perdiendo.

Los primeros asentamientos de familias de polacos y ucranianos se llevaron a cabo en la localidad de Apóstoles, levantándose año a año nuevos poblados sobre las ruinas de las viejas reducciones jesuíticas y en áreas de colonización privada sobre las costas del Río Paraná. Se ha encontrado en la provincia de Misiones plantaciones de uva, indicios y

relatos, que remontan el desarrollo de la vitivinicultura misionera “moderna” hacia principios del siglo XX, cuando los inmigrantes provenientes de Europa y del Brasil, llegaron a Misiones con sus sarmientos de uva, la cultura de elaborar vino, algunas herramientas y mucho ingenio para fabricar los elementos que necesitaban para trabajar.

En Seufferheld, M. (1935), vemos claramente un ejemplo de esto, ya que este inmigrante alemán publica en una revista de tirada local un artículo en el cual enseña los principios básicos de cómo elaborar vino, recomienda la utilización de ciertos equipos que pueden emplearse con la información de proveedores para adquirir los mismos en Argentina y un plan de negocios para un emprendimiento modelo. Acompaña el artículo una hoja de publicidad donde con mucha información este autor ofrece a la venta plantines de sus Viveros y Plantaciones “Viñas del Monte”, emprendimiento ubicado en Posadas y Puerto Victoria, a partir del cual se fomentaba y capacitaba para lograr que nuevos colonos pudieran iniciarse en el rubro.(Seufferheld, M. 1935)

A partir de la fundación de esos primeros asentamientos costeros, comenzó la migración en busca de nuevas tierras hacia el área de las Sierras Centrales, en particular en los alrededores de Alem y Oberá. Aquí se fueron asentando espontáneamente colonos, también de origen europeo, algunos desde esos primeros pueblos misioneros, pero muchos arribando desde Brasil en las primeras décadas del siglo XX (Schivoni, G. 1998).

Según lo descripto por algunos entrevistados, sus ancestros ya habían trabajado en ese país con estas uvas. En particular, los que provenían de países con una arraigada cultura de elaboración y consumo de vino, trajeron uvas de esos emprendimientos del vecino país para iniciar acá sus propios viñedos y bodegas. Su rusticidad las hacen muy aptas para las condiciones climáticas de la provincia de Misiones. De esta forma pudieron continuar con esta tradición.

Existe una gran cantidad de productores de Misiones que descienden de esos primeros inmigrantes que llegaron a Misiones previo paso por Rio Grande do Sul y hoy continúan con la tradición de elaborar vino (K., M.<sup>4</sup>; E., R.<sup>5</sup>; B., C.<sup>6</sup>; S., N.<sup>7</sup>; S., J. L.<sup>8</sup>; y C., W.<sup>9</sup>). De

---

<sup>4</sup> Productor de San Vicente. Entrevista realizada el 7 de enero de 2014 en San Vicente, Misiones.

<sup>5</sup> Productor de Dos de Mayo. Entrevista realizada el 7 de enero de 2014 en Dos de Mayo, Misiones.

<sup>6</sup> Productor de El Soberbio en comunicación personal.

<sup>7</sup> Productor de Dos Arroyos. Entrevista realizada el 22 de mayo de 2015 en Leandro N. Alem, Misiones.

<sup>8</sup> Productor de Dos Arroyos. Entrevista realizada el 22 de mayo de 2015 en Dos Arroyos, Misiones.

estos productores citados, los de la zona sur están instalados en las chacras de sus primeros antecesores elaboradores de vino o en chacras vecinas que adquirieron luego, y los de la zona centro, comentaron que dejaron atrás las chacras de sus antecesores buscando nuevos horizontes productivos y luego de algunos años retornaron al cultivo pero con nuevos parrales en el sitio donde se afincaron.

Según un informe del Enólogo Luis Bertolini (1950) enviado el 25 de enero de 1950 al Director de Agronomías Regionales Nevio F. de Bernardis, luego de recorrer numerosos viñedos y pequeñas bodegas en las zonas de Concordia, Entre Ríos y en el Territorio Nacional de Misiones. Este documento incluye información de la situación de algunos viñedos y bodegas visitadas en Posadas, Montecarlo, Puerto Rico y Leandro N. Alem. Aquí describe la situación de los viñedos en lo que respecta a lo varietal y sanitario, y los vinos que degustó en cada una de las bodegas, adjuntando incluso en dicho informe los resultados de un análisis de un vino tinto cosecha 1949 de una bodega de Leandro N. Alem, realizado por la Delegación Regional de Industria y Comercio, catalogándolo como “aceptable” y cuyos resultados analíticos hoy no difieren de un vino “sano” y “apto para consumo”. Concluye el informe con recomendaciones para la realización de un plan de acción para mejorar las condiciones de la vitivinicultura en la región.

Hacia 1960, Misiones llegó a contar con una Cooperativa Vitivinícola en el Alto Paraná. La producción, en aquel entonces se basaba en la variedad Isabel que en su época de esplendor llegó también a Buenos Aires originando el conocido “vino de la costa”. (Piekun, A. 2003). De esta época de auge aún persisten ruinas de las piletas de hormigón armado de una bodega en la Picada Sueca en cercanías de la localidad de Alem, donde procesaban el producto de aproximadamente 2 hectáreas de uva que vendían con estampilla oficial. (Piekun, A.<sup>10</sup> y Steger, E.<sup>11</sup>).

11

## **1.2. Un contexto complejo para la expansión de las uvas americanas.**

En Argentina, este tipo de uvas se fue expandiendo por las zonas húmedas de gran parte de nuestro territorio, sobre todo con la colonización de inmigrantes de países de la región mediterránea europea, con un anclaje cultural muy marcado y acceso a estas uvas más

---

<sup>9</sup> Productor de Leandro N. Alem. Entrevista realizada el 22 de mayo de 2015 en Leandro N. Alem, Misiones.

<sup>10</sup> Técnico jubilado de INTA Cerro Azul en comunicación personal.

<sup>11</sup> Técnico de INTA Cerro Azul en comunicación personal.

resistentes a enfermedades que las europeas, con las cuales convivieron por muchos años en algunos lugares de la región pampeana y la región mesopotámica. Con las sucesivas generaciones y vaivenes productivos y económicos, la preponderancia de Cuyo como productor de vino y los fletes relativamente económicos con el ferrocarril y la posibilidad del envasado en destino, se fue perdiendo cada vez más esa cultura de elaborar vino localmente.

El inciso a) del artículo nº 17 de la Ley nº 14.878/59, denominada “Ley General de Vinos”, dictamina que “*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*”(1959), por lo tanto no existiría impedimento de trabajar con los híbridos y/o variedades de *V. labrusca* L. con los que se venía trabajando. Ciertas circunstancias políticas y económicas hicieron que en 1967 fuera promulgada la ley nº 17.499, la cual expresa entre sus alcances que “...*al prohibir la implantación de híbridos productores directos, se trata de evitar la obtención de caldos de calidad mediocre, siempre por debajo de los originados por vides viníferas...*” (1967).

A partir de este momento se comenzó con la erradicación de los parrales de labruscas del centro y la Mesopotamia argentina como las provincias de Córdoba, Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fé y Misiones (Piekun, A.<sup>12</sup> y O., O.<sup>13</sup>), donde se había difundido ampliamente por su adaptación a lugares con alta humedad relativa y por esto alta preponderancia de enfermedades criptogámicas. De esos productores existentes sólo fueron legitimadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura las bodegas de la Cooperativa de Berisso en la costa del Río de la Plata al sur de la ciudad de La Plata y en Colonia Caroya, Córdoba, la Bodega Nanini y la Cooperativa La Caroyense. Mediante la presentación de recursos de amparo, estos tres establecimientos pudieron continuar trabajando por producir estos vinos previamente a la promulgación de esta ley. A partir de ese año debieron acatarla, sin la posibilidad de ampliar su superficie implantada con uvas labruscas al prohibirse su implantación y sólo pudiendo trabajar con los viejos parrales y viñedos reconvertidos nuevas de *V. vinifera* L.

Muchas bodegas fueron cerradas en ese momento y otras continuaron trabajando clandestinamente a escala de autoconsumo hasta prácticamente desaparecer con los cambios generacionales, reconvertidas las hectáreas en cultivos de cada región y abandonando las bodegas para convertirse en depósitos.

---

<sup>12</sup> Técnico jubilado de INTA Cerro Azul en comunicación personal.

<sup>13</sup> Técnico de la Delegación Resistencia del INV. Entrevista realizada el día 6 de diciembre de 2013 en Cerro Azul.

Desde el año 2013, los productores pertenecientes a la Cooperativa de Berisso lograron la categoría de vino regional, denominándose como “VINO DE LA COSTA”, los vinos obtenidos con uvas de la variedad Isabella en las localidades de Berisso y Avellaneda en las costas del Río de la Plata. Por medio de la Resolución N° 23/2013, el Instituto Nacional de Vitivinicultura, se reconoce al Vino de la Costa de Berisso como un producto regional típico con identidad propia por la interacción entre las características culturales y del territorio, donde las características del producto podrían atribuirse tanto a las características agroecológicas del lugar como a los factores humanos. Aclara además esta norma que “representa una alternativa de desarrollo para la población local generadora de fuentes de trabajo que mejoran las posibilidades de permanencia en el medio productivo, evitando el desarraigo”

([http://www.inv.gov.ar/inv\\_contenidos/pdf/ResolucionesC/2013/ResolucionC23-2013.pdf](http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/ResolucionesC/2013/ResolucionC23-2013.pdf), 2013:2). Parte de los argumentos para esta resolución surgieron de estudios de la Universidad Nacional de La Plata, como la tesis de maestría de Irene Velarde (2010) “*Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina*”, la cual brinda mucha información acerca del trabajo realizado con los productores de la zona para revalorizar este producto tradicional que estaba en decadencia.

Esta decisión fue muy debatida y repudiada por actores institucionales del sector vitivinícola nacional. Estas instituciones que representarían a “... *la totalidad del sector vitivinícola, la Unión Vitivinícola Argentina, ACOVI (Asociación de Cooperativas Vitivinícolas), la Cámara Vitivinícola de San Juan, entre otras.*” ([www.senado.gov.ar/S2754/13](http://www.senado.gov.ar/S2754/13): 2), solicitaron explicaciones al presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura acerca de esta preocupación y rechazo para dejar sin efecto la citada resolución.

Dando legitimidad a este producto, durante la realización de la décimo segunda edición de la fiesta del “Vino de la Costa”, en Berisso, 2015, ésta fue declarada de “interés turístico” por la Secretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires ([www.berisso.gov.ar](http://www.berisso.gov.ar) y [www.telam.com.ar](http://www.telam.com.ar)).

En Colonia Caroya, provincia de Córdoba se encontraba la Cooperativa La Caroyense Ltda., la cual si bien le dio un gran empuje inicial a la elaboración de vino “frambua”<sup>14</sup>, como consecuencia de la apertura económica y el tipo de cambio desfavorable durante la última década del siglo XX, debió presentar su quiebra., Así se dio paso a la actual

---

<sup>14</sup> Vino frambua es la denominación con la que se conoce al vino obtenido a partir de la uva variedad Isabella en la zona de Colonia Caroya, Córdoba.

bodegaLa Caroyense S.A. En la misma ciudad encontramos a la bodega Nanini S.R.L., con menor capacidad de elaboración que la anterior pero manteniendo el espíritu de empresa familiar. Ambas continúan con la elaboración y venta de estos vinos, también denominados a modo de excepción “Vino Regional de Córdoba”.

Vale aclarar que las dos empresas se debieron ir adecuando lentamente a la norma que las exceptuó de la ley, por medio de la cual pudieron continuar elaborando vinos a partir de *V. labrusca* L. con la condición de ir paulatinamente reconvirtiendo los viejos parrales de labruscas con variedades viníferas. Hoy en día, si bien ambas bodegas elaboran vinos con uvas de la variedad Isabella, aumentan cada año la proporción de vinos elaborados con *V. vinifera* L., llegando incluso a obtener, estas y otras bodegas de Colonia Caroya, vinos varietales de muy alta calidad del segmento de vinos “premium”.

Actualmente se está conformando entre esas bodegas y nuevos pequeños productores, con la ayuda del municipio y la cartera provincial de turismo, un “camino del vino” donde se ofrecen estos vinos junto con otros productos como mermeladas y pickles, que elaboran artesanalmente algunos productores y los famosos salames y chacinados que ya poseen un sello de IG (Indicación Geográfica) “Salame típico de Colonia Caroya” ([www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar) y <http://prensa.cba.gov.ar>).

Entre los diversos antecedentes encontrados acerca de la producción de uvas americanas en Argentina, podemos mencionar también que en el sector destinado a productores del INTA Expone de Salta del año 2012 un productor de la provincia de Jujuy que estaba promocionando botellas de vino casero con estampilla oficial. La novedad de este vino para nosotros, como técnicos de Misiones, fue que estaba elaborado con una variedad de uva americana denominada en esa zona como “uva monterrico” o chinche, muy parecida a la Isabela utilizada en Misiones, Colonia Caroya y Berisso. El productor contaba que tiene dos líneas de producción; un vino elaborado de manera artesanal, con las maquinarias utilizadas antes de la caída de la producción en la década de 1960 y otro vino con algunas innovaciones tecnológicas, como la incorporación de uvas viníferas además de las labruscas y el agregado de stevia como edulcorante natural no fermentescible. Esta información fue ampliada con información de las siguientes páginas web. (Stolar, E.<sup>15</sup>, [www.eltribuno.info](http://www.eltribuno.info) y [www.nacionaljujuy.com.ar](http://www.nacionaljujuy.com.ar)).

Durante el año 2005 se sumó a la oferta de vinos elaborados con *Vitis labrusca* L. la Bodega-Escuela de Cerro Azul, Misiones, autorizada para elaborar vino a partir de uvas americanas provenientes de antiguos parrales de productores de la zona. En esta, si bien

---

<sup>15</sup> Técnico de INTA Cerro Azul en comunicación personal.

se recibe uva de algunos de esos parrales y se elabora el vino “a maquila”, es decir, se cobra un pequeño porcentaje del vino obtenido para cubrir los costos de procesamiento y al productor se le entrega el vino embotellado y etiquetado según la normativa correspondiente, de forma que pueden vender esas botellas en cualquier comercio dentro de la ley. Se depende en gran medida de la voluntad de los productores que tienen sus parrales inscriptos, ya que de la bodega sólo puede salir el vino luego de unos meses envasado y etiquetado, costo que varios de ellos no quieren pagar al menos en la proporción que dejan para autoconsumo.

Esos productores han utilizado desde siempre esas uvas en la elaboración de sus propios caldos, tienen una cierta capacidad de vasija y a menos que amplíen su volumen a cosechar no es mucho lo que destinan a la bodega. En esa situación, enviar uva para procesar a la bodega les representaría una menor elaboración propia.

### **1.3. Contexto de la situación de la vitivinicultura de Argentina.**

Nuestro país es el 5º productor de vino en el mundo y primero en Sudamérica con 1.336 millones de litros. Según las estadísticas cuenta con 224.707 hectáreas implantadas de vid, siendo la provincia de Mendoza la principal con 159.649 Ha. seguida por San Juan con 47.394Ha, llegando entre ambas al 92 % de la superficie implantada. (INV. 2016). Según este informe se produce uva en todas las provincias de la Argentina con excepción de Chaco, Corrientes, Formosa, Santa Cruz y Tierra del Fuego (<http://www.inv.gov.ar/index.php/men-prensa/men-prensa-noticias/302-registro-devinados-y-superficie-ano-2015>. 10/05/2016).Independientemente de los informes oficiales, dentro de mi trabajo de campo se han encontrado productores no inscriptos en las provincias de Corrientes y Formosa.

El destino de las uvas en Argentina corresponde a 92,23 % a la elaboración de vino, 5,68 % es destinado al consumo en fresco, 1,90 % a la producción de pasas y 0,19 % a otros destinos como la elaboración de destilados.

Durante la época de colonización en Argentina y luego con la llegada de inmigrantes europeos, se propagó el cultivo de vid por todas las regiones del país. Con el correr de los años, debido a las condiciones edafoclimáticas, esta producción se fue “corriendo” hacia la región de Cuyo en particular, extendida hasta Salta al norte y hasta Río Negro al sur, siempre al pie de la Cordillera de los Andes, corresponde a la zona tradicional, y con mayor desarrollo del cultivo de vid (*Vitis vinifera* L.). Se implanta en diferentes oasis

gracias a la implementación de sistemas de riego y los lugares con mayor desarrollo corresponden con los cauces donde se realizaron obras hídricas para aprovechar mejor el agua de deshielo. Otras limitantes importantes en el desarrollo de este cultivo son la prevalencia de heladas primaverales o exceso de calor y humedad.

Trabajando sobre estas y otras limitantes, además de la incorporación de nuevas tecnologías e insumos, como el aprovechamiento de aguas subterráneas, variedades de diferente largo de ciclo, manejo de nuevos agroquímicos y diferentes sistemas de sustentación, se ha podido extender la vitivinicultura a prácticamente todo el país.

La predominancia productiva de Mendoza y San Juan por sobre el resto de las provincias se dio en principio por las obras de derivación de cauces que permitieron regar bastas superficies en estas provincias, sumado al saber hacer de los inmigrantes que llegaron de Europa a fines del Siglo XIX y principios del XX con una industria vitivinícola en expansión.

Durante el año 1959 se conforma el INV<sup>16</sup> mediante la ley n° 14.878/59. Este Instituto Nacional tuvo su sede desde el principio en la provincia de Mendoza y en la conformación de su Consejo Directivo estaban representados todos los eslabones de la cadena productiva, quienes en su mayoría representaban los intereses de estas provincias cuyanas, por lo que muchas de las políticas actuaron en detrimento de la producción de uva en el resto del país.

Con respecto a la producción de Misiones, una de las normativas que más la afectó es la Ley n° 17.499/67, que prohíbe el uso de uvas provenientes de híbridos productores directos, entre las que se encuentran la gran mayoría de las variedades utilizadas en Misiones.

## **2. De la visión transferencista al enfoque de desarrollo local**

### **2.1. Políticas públicas de promoción de la vitivinicultura en Misiones.**

Antes de introducir la historia de la instalación de la Bodega-Escuela y del trabajo realizado con los productores de uva y vino de Misiones es importante detallar algunos antecedentes de este proyecto. Los técnicos que idearon la propuesta, se basaron entre otras cosas en la cantidad de kilómetros recorridos y chacras visitadas por ellos,

---

<sup>16</sup> Instituto Nacional de Vitivinicultura

conociendo no sólo una gran cantidad de realidades productivas de la provincia de Misiones y otras provincias de Argentina, sino también de países vecinos como Brasil, Paraguay y Uruguay.

A partir de un momento de apoyo político, se les dio la posibilidad de escribir un proyecto, con una gran disponibilidad de recursos económicos, con el apoyo de otras instituciones y muchos productores con problemas en común que adhirieron al mismo sin dudarlo.

### **La propuesta de generar y transferir paquetes tecnológicos. Programa PROFRUTA.**

De estas primeras ideas surgió el PROFRUTA, "*Programa de Desarrollo Frutihortícola para el Área Tabacalera de la zona Centro-Sur de la Provincia de Misiones*". Durante la última década del siglo XX, a partir del año 1991 se dio inicio a este programa, PROFRUTA, llevado adelante por la Dirección General de Reconversión y Diversificación Productiva del Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones, el Instituto de Fomento Agropecuario (IFAI), también de la provincia de Misiones y apoyado por el INTA Centro Regional Misiones, en particular el Programa Minifundio de la Estación Experimental Agropecuaria de Cerro Azul y las Agencias de Extensión Rural que de este dependían. (Piekun, A. 2011:4).

Este programa surgió dentro de un plan de reconversión de productores tabacaleros. Ampliado luego a otros tipos de productores como yerbateros o tealeros, debido a las diferentes crisis que se sucedieron en cada uno de estos sectores durante la década de 1990. Estas crisis fueron consecuencia de la apertura económica liberal que afectó a los diferentes sectores productivos.

En un principio, el PROFRUTA tenía como meta alcanzar a 500 colonos con plantaciones frutales en plena producción, distribuidos a lo largo y ancho de la provincia. Constaba de un curso de cuatro módulos que al finalizar, además del certificado, se les entregaba un kit de plantas, fertilizantes y agroquímicos para el cuidado de las mismas. En los diferentes cursos dictados, fueron capacitados aproximadamente unos 1500 productores, pero por cuestiones presupuestarias se entregaron las plantas a unos 50 colonos. Se buscaron alternativas como incentivar la producción propia de plantas, masificar los viveros, pero no dieron grandes resultados dado el alto costo de producción de los frutales. Si bien esta afirmación podría considerarse *a priori* como un gran fracaso, es de destacar que hoy en día persisten comercialmente gran parte de esas primeras plantaciones, las cuales además han sido ampliadas por los colonos que hoy se consideran fruticultores.

Como se verá oportunamente, la situación de los productores de uva fue muy similar al proyecto global, agravada por el alto costo de la instalación de los parrales, muy superior al de los otros frutales. Esto se subsanó en parte con la entrega de insumos entre los que se puede destacar alambres, cinta de injertar, fertilizantes y agroquímicos, financiados por el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones.

Debido a que el cultivo de frutales se introdujo por medio de producciones nuevas, atípicas para la zona, fue posible aplicar metodologías basadas en el modelo transferencista. Muchos de los productores tenían algunos frutales como plantas de traspatio o antiguas plantaciones semi-abandonadas en algunas chacras, pero ninguno las manejaba de manera productiva. Al tratarse de productores que no conocen el cultivo, son más receptivos a incorporar nuevas prácticas para su manejo.

En cuanto a la elección de los productores objetivo, se seleccionaron aquellos que hubieran cultivado tabaco, deprimido económicamente en esos días y en la búsqueda de alternativas rentables para su chacra. Estos colonos en general no conocían los frutales, o los tenían implantados con escaso manejo en la chacra, pero estaban habituados al trabajo intensivo facilitando la apropiación del manejo necesario para llevar adelante un monte frutal. Por esta razón, la concepción de los técnicos fue que se avanzó rápidamente con el PROFRUTA, brindando productores altamente capacitados y que actuaron como demostradores de otros. (Piekun, A.<sup>17</sup> y Bogado, E.<sup>18</sup>). Hoy puede verse plasmado en la mejora de la calidad de vida que plantean los productores cada uno desde su concepción de mejora. Es decir, algunos pudiendo enviar a sus hijos a la universidad y otros capitalizándose económicamente o mejorando su casa. Estos comentarios contrastan con los de otros productores que prefirieron continuar apostando por los cultivos tradicionales y hoy están igual o peor que antes, socioeconómicamente hablando, pero esta afirmación no deja de ser una visión sesgada de algunos productores que se consideran en mejores condiciones que un vecino que no se arriesgó al cambio.

Estos mismos productores frutihortícolas se fueron diversificando para ampliar la oferta de frutales entre duraznos, ciruelas y manzanas con diferentes fechas de cosecha. En varios casos, al incluir la uva de mesa, de mayor rentabilidad que los otros cultivos frutales, fueron abandonando o reduciendo la superficie de los cultivos que consideran menos rentables. Esto se dio debido a que todos estos cultivos, frutas y hortalizas, tienen una alta demanda de mano de obra y requieren sitios similares en lo referente a calidad, tipo y

---

<sup>17</sup> Técnico jubilado del INTA de Cerro Azul en comunicación personal. <sup>18</sup> Técnico del MAP de Misiones en comunicación personal.

profundidad de suelo, pendiente, dirección de la inclinación, altura relativa y prevalencia de heladas, entre otras. Por disponer de estas características sólo en algunos sectores de las chacras, cada productor debe tomar la decisión de qué cultivo priorizar y cual descartar, haciendo un buen aprovechamiento de sus recursos.

En este momento, luego de una década de trabajo, muchas capacitaciones y conociendo las diferentes alternativas, los colonos comenzaron a tener un criterio productivo propio, pero los técnicos de las diferentes Instituciones continuaban con su modelo transferencista. Por esta razón comenzaron a confrontar, buscando respuestas que en algunos casos los técnicos no podían brindar. Muchos de estos problemas, en su mayoría productivos, se abordaron investigando acerca de lo que se estaba haciendo en Brasil al respecto, debido a que casi todos los materiales vegetales fueron introducidos desde allí.

Al amecetarse las implantaciones se buscaron estrategias para revitalizar un cultivo como nuevas variedades o la búsqueda de otra especie, muchas de las cuales quedaron en el recuerdo como frutilla, caqui, pera, palta, nuez pecán, sin negar que aún hoy perduran algunos pequeños emprendimientos de esos originales, o al menos “plantas sueltas” en muchas chacras.

Para darle un nuevo impulso a las plantaciones de frutales, las estrategias más relevantes fueron la creación de diferentes agroindustrias para el aprovechamiento de las calidades que no llegan al mercado en fresco. Estas fueron en un principio un galpón de empaque de frutas y fábrica de mermeladas perteneciente a la Cooperativa Granjeros de Cerro Azul Ltda., paralizadas en la actualidad y la Bodega Escuela.

A partir del año 1992 se refuerza el proyecto PROFRUTA con el Programa de Crédito y Apoyo Técnico para Pequeños Productores Agropecuarios del NEA (FIDA-BID/GOA<sup>18</sup>). Sus acciones estaban dirigidas a la diversificación o reconversión de productores tabacaleros mediante la implantación de variedades cítricas y duraznos. Desde el año 1993 y hasta 1997 se introdujeron nuevos cultivares de manzanas con bajo requerimiento de horas frío, ciruelos japoneses, duraznos precoces y uvas de mesa.

Durante esta etapa, el “*Proyecto Citrícola de la Cooperativa Tabacalera de Misiones Ltda.*”, de gran envergadura, mayores recursos económicos y apuntando a los mismos productores objetivo que el Programa PROFRUTA, hacen que en este último dependiente del MAP-INTA-IFAI, se trabaje exclusivamente con frutales “no tradicionales”, “alternativos”, y de escasa distribución en la provincia. Quedó de esta forma la promoción

---

<sup>18</sup> FIDA-BID/GOA: Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola- Banco Interamericano de Desarrollo/ GOA.

de cultivos cítricos exclusivamente en manos de la “Cooperativa Tabacalera de Misiones Ltda.”.

El objetivo principal del programa PROFRUTA fue incentivar la implantación de cultivos de frutales de clima templado y subtropical como durazno, ciruela, manzana y vid con el fin de diversificar a los productores tabacaleros. En este mismo programa se preveía la construcción de una Bodega Escuela, con el objetivo de *“capacitar a los productores en todo lo relativo a la elaboración de vino”, “incorporación de tecnología” y “controlar las condiciones de elaboración de acuerdo a las normas del INV”*. Además se planteaba la posibilidad de incorporar esos vinos al circuito comercial y turístico, logrando un vino (que consideraban) “regional”. A partir de la incorporación de las nuevas variedades y que esta sea una alternativa para el desarrollo personal de los jóvenes en su lugar de origen. (Bogado, E.<sup>19</sup> y tríptico de difusión del MAP).

Para este programa las variedades propagadas fueron seleccionadas en principio según las especies que ya se conocía que tenían buen comportamiento en la provincia. A partir de esta información se investigó acerca de la productividad y manejo requerido por las nuevas variedades con las que se trabajaba en zonas de clima similar como sur de Brasil. En esa región, la “Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria”, EMBRAPA, había testeado el comportamiento de algunas variedades de muchos de estos frutales y creó otras nuevas. De igual forma se articuló durante muchos años con el “Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria”, INIA, del Uruguay, principalmente por el cultivo de manzanas de bajo requerimiento de horas de frío. Estas especies ingresaron al país con toda la documentación correspondiente y aún persisten algunos de los huertos cuarentenarios en el INTA de Cerro Azul.

Desde esa época, un número interesante de frutales "no tradicionales" fueron implantados en Misiones con muy buenos resultados respecto a rendimientos, calidad de fruta y precocidad. A partir de esas buenas perspectivas se difundió con éxito a otras provincias con condiciones ambientales de baja cantidad de horas de frío.

### **Llegada de la “nueva” vitivinicultura a Misiones. Bodega Escuela: Capacitación y transferencia de tecnología**

Respecto de las uvas, en 1993 ingresaron las primeras variedades de mesa, recién luego de unos 6 años, durante 1999, se realizaron las primeras plantaciones de uva de mesa en chacras de productores. Se trató de 4 productores de un cuarto de Ha. cada uno, a

---

<sup>19</sup> Técnico del MAP de Misiones. Entrevista realizada el 23 de junio de 2015 en Posadas.

quienes se llevó a capacitarse a Brasil con el mismo técnico que se había contratado para enseñar a realizar diferentes manejos culturales en duraznos y ciruelas como la poda e enjertación. Este profesional del EMBRAPA fue quién les enseñó acerca de los manejos a realizar para llevar adelante una plantación de vid a los profesionales y técnicos de apoyo de INTA, técnicos del MAP y a productores. Todo ese operativo fue financiado por el Ministerio de Asuntos Agrarios de Misiones y con el acompañamiento técnico de profesionales del INTA de Cerro Azul.

Para la difusión de las plantaciones de vid, esta se realizó en gran medida con recursos propios de cada productor para la obtención de las plantas y construcción de las estructuras del parral, con ayudas puntuales por parte del MAP en lo referente a compra de alambres, agroquímicos y posteriormente, a partir de 2005, con la llegada de los planes ProAlimentos<sup>20</sup> cuyo monto monetario otorgado no llegaba a cubrir gran parte de los costos necesarios para lograr una hectárea de parral. (Bogado, E.<sup>22</sup>).

El estudio y desarrollo de nuevas variedades de uva de mesa que muestran un buen comportamiento agronómico en regiones de Brasil con clima muy similar y la inclusión de productores de vino (con un fuerte anclaje cultural) en este programa, permitieron que se retomen las aspiraciones de elaboración de vino en Misiones desde el gobierno provincia.

El 15 de diciembre de 2005 fue inaugurada la Bodega-Escuela, la cual se construyó a partir de un convenio el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Centro Regional Misiones, el Ministerio del Agro y la Producción (MAP) de la provincia de Misiones y la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (FCEQN) dependiente de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM).

Sus objetivos al momento de la presentación de la memoria técnica confeccionada por la UNaM al gobierno provincial, podrían resumirse en:

- Constituir un espacio de capacitación para los productores de vid.
- Transferencia de tecnología a la explotación agropecuaria del colono.
- Elaboración y envasado de vinos.

---

<sup>20</sup> Programa ProAlimentos: Proyecto del Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones implementado a partir del año 2005 que brinda financiamiento para proyectos productivos que apuntan a la producción de alimentos (hortícolas, frutales, granja, pecuarios, etc.). <sup>22</sup> Técnico del MAP de Misiones en comunicación personal.

Su principal función, como lo designa su nombre, es la de hacer escuela, capacitar en técnicas de elaboración de vino y mostrar a los productores la forma de trabajar necesaria para lograr un producto de buena calidad y aprobado para la venta.

Esta última, se instaló en el INTA de Cerro Azul para evitar los problemas en la gestión de los recursos que ocurrieron en el empaque, dando estabilidad institucional para mantener la infraestructura del proyecto. Por esta razón se delegó a la Asociación Cooperadora de la Experimental del INTA de Cerro Azul la responsabilidad de administrarla.

La Bodega Escuela, según la memoria técnica confeccionada por la UNaM, fue creada para incentivar la ampliación de los parrales de los productores de uva de mesa, con superficies de hasta media hectárea que al constatar que los racimos de tamaño pequeño o con deformidades debían descartarse. Este problema se volvería aún más importante al aumentar la escala, por lo cual requerían una alternativa para aprovechar esos excedentes de uva de mesa.

En la propagación de las variedades para vinificar, durante el tiempo de planificación y diseño de la Bodega Escuela, fue muy importante la ayuda recibida desde la Bodega Experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias de Luján de Cuyo, Mendoza. El técnico a cargo de esta bodega envió una veintena de variedades de *Vitis vinifera* L. con las cuales se inició una colección para evaluar el comportamiento de las mismas en la zona. Se completó la misma con variedades introducidas desde Brasil como Riesling o Sirah ya adaptados a la zona. Estas variedades fueron en particular entregadas a los elaboradores de vino interesados en aumentar la productividad y la calidad de sus parrales y a partir de estas, elevar la calidad de sus vinos.

Se diseñó un “paquete tecnológico” con el cual los productores de uva elaborarían sus vinos en la nueva Bodega-Escuela, con tecnología de “última generación”. De esta saldrían vinos correctos, sin defectos, realizados de manera segura y que podrían venderse legalmente en supermercados u otros locales de venta. Al ingresar al circuito legal, deben adecuarse los productores no sólo a la producción y elaboración de uvas de la especie *V. vinifera* L., sino que se debe propender al recambio de los parrales por esta especie de complicado manejo en la región y escaso anclaje cultural, ya que su sabor difiere en gran medida con el sabor y aroma de las uvas provenientes de la *V. labrusca* L. Así los productores podrían ingresar uvas labruscas a la bodega, reduciendo o eliminando su producción artesanal y en caso de realizar ampliaciones en sus parrales, sólo podrían utilizar variedades de la especie *V. vinifera* L.

Entre los principales logros se puede destacar que a partir de la implementación del proyecto de la Bodega Escuela se ha podido mejorar notablemente la calidad del vino obtenido por los productores y por sobre todo se ha aumentado su vida útil. Como logros secundarios está el aumento de la superficie implantada con uva en la provincia sin importar los diferentes destinos que pueda tener ésta, y la aparición y desarrollo de nuevos productos poco difundidos en la provincia como jugos, grapa, aguardientes y el desarrollo de un importante mercado de uva en fresco.

Por tratarse de una bodega inscrita ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV, bajo el número de registro V-70069, se tuvo que trabajar desde un principio bajo ciertas normas. Los productores debían trabajar bajo las condiciones que imponen las reglamentaciones vigentes o arrancar sus parrales. Entre estas condiciones, las más conflictivas al principio fueron la exigencia de inscribir sus parrales en el INV, y para esta, también debían inscribirse en la Administración Federal de Ingresos Públicos, AFIP, y en el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA. Una de las dificultades que trajo aparejada es que sólo se inscribieron 7 productores, quienes al contar las complicaciones que se les presentaron, recomendaban a los demás continuar con la producción sin “aparecer en las estadísticas”

Si bien los productores inscriptos podían, y aún pueden, seguir cosechando sus viejos parrales de la variedad Isabel, se les permite aumentar la superficie sólo con uvas viníferas. No se les permitía elaborar vino en sus chacras hasta tanto no inscribieran subodega, así fuera para consumo propio y venta de pequeños excedentes.

Ninguno de los elaboradores dejó de producir vino en sus chacras por estas exigencias, sólo que lo hacen sabiendo que todos los años tienen al menos una inspección de agentes del INV, escondiendo la producción y/o negando su existencia. En casi todos los casos se cierra la declaración jurada anual de cosecha en cero, justificando esa improductividad con problemas ambientales como granizo, heladas o exceso de lluvias.

Por su lugar de origen y selección genética, las variedades de uva provenientes de la *Vitis vinifera* L. y algunos híbridos interespecíficos, presentan una baja adaptabilidad al ambiente. La marcada sensibilidad a enfermedades que presentan dificulta el manejo, especialmente en aquellos productores que cultivan sus uvas con baja utilización de agroquímicos, utilizando productos naturales como en el caso de los orgánicos y agroecológicos o prescindiendo totalmente de su uso.

Según la opinión de muchas personas que conocen las principales zonas productoras de uva de diferentes puntos del país, en Misiones sería muy difícil producir uva debido a las condiciones ambientales de la provincia, en particular la alta humedad, las altas temperaturas y baja altitud respecto del mar. Esta afirmación hace referencia a las variedades de la especie *Vitis vinifera* L., muy sensibles a enfermedades producidas por hongos. Estas enfermedades se ven muy favorecidas con las condiciones de alta humedad relativa, hoja mojada por mucho tiempo, gran cantidad de precipitaciones y temperaturas templadas. Según Lucero, H. (2000), para que ocurra la infección de peronóspora de la vid se requieren con temperaturas de entre 10 y 25 °C, durante unas 12 y 2 horas de hoja mojada para que se inicie la infección. Es decir que a mayor temperatura el tiempo requerido para que se de la infección será menor. Estas condiciones ambientales son muy habituales para el clima de la provincia de Misiones durante gran parte del ciclo vegetativo de la uva, especialmente durante la primavera cuando los daños son mayores.

Durante años climáticamente normales, de un parral de uvas americanas se obtiene cosecha sin realizar aplicaciones de fungicidas y uva muy sana con unas 3 ó 4 pulverizaciones. En el caso de las uvas europeas, hablando de años normales, sin manejo de agroquímicos no se cosecha nada y en unos pocos años muere la planta por los sucesivos ataques de hongos, y para cosechar fruta se realizan entre 5 y 15 aplicaciones de fungicidas. Llegando a enfermarse incluso con esas 15 pulverizaciones en años lluviosos y con primaveras húmedas.

Una contra muy fuerte para el desarrollo del proyecto fue la norma que prohibía la elaboración de vino a partir de uvas americanas (si bien se sabía que existía). Dentro de la resolución por la cual se aprobó la inscripción de la Bodega-Escuela y la excepción para el ingreso de uvas de variedades de *V. labrusca* L. a la misma, se debió acatar la Ley nº 17.499/67 "*Vitivinicultura: prohibición de utilizar híbridos productores directos en viñedos*", por medio de la cual se prohíben las plantaciones nuevas de estas uvas y se procede a la erradicación de dichos parrales. En una charla entre gente del gobierno de Misiones y autoridades del INV acerca de lo ocurrido en su momento con Colonia Caroya y con Berisso, se deja que continúen trabajando los productores que poseen parrales implantados previamente a esta ley, pero se impide la inscripción de nuevos parrales de Isabella. Dentro de la excepción en lo referente a nuevas plantaciones, se permite la implantación de uvas americanas destinadas solamente al consumo en fresco.

Viendo que por estas razones se le debía readecuar el proyecto de la Bodega Escuela, se repartieron yemas para injertar de uvas viníferas de las variedades Riesling, Syrah y Tannat. Este trabajo se realizó con aproximadamente 50 productores interesados en el rubro vitivinícola, de los que sólo quedan unos 7 productores elaborando vino con estas variedades y unos 15 que mantienen unas pocas plantas de cada una en colección.

La mayoría de esos productores ha desestimado la utilización de estas variedades de uva europeas, regresando a las uvas labruscas con las que siempre trabajaron, y además obtienen vinos con el sabor que prefieren. Algunos productores que probaron implantar estas variedades, viéndolo como negocio, no sólo las abandonaron, sino que nunca elaboraron vino.

## **2.2. De la definición “universal” a la definición local de la calidad**

Ocurre una situación particular por la que los productores locales creían que un vino elaborado con uvas “viníferas” tendría más “gusto a uva”, según su concepción de este sabor, que las uvas “labruscas” que ellos siempre utilizaron tanto para consumir en fresco como para elaborar vino. La decepción fue grande al ver que esas uvas viníferas no tienen el sabor que ellos imaginaron, sino que tienen el sabor de los vinos “comprados” o industriales, el cual consideran “aguado” o desabrido.

La descripción de las características del vino que se produce en la provincia, se puede contrastar desde el punto de vista técnico-científico y el criterio de consumidores exógenos; con el criterio de productores y consumidores locales, quienes terminan definiendo lo que para ellos es la calidad de un vino.

Desde el punto de vista analítico, los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de la Bodega-Escuela muestran que las características de los vinos elaborados por productores misioneros, provenientes de variedades labruscas, son muy similares a los datos analíticos de los vinos obtenidos a partir de uvas viníferas. Éstos concuerdan con los resultados analíticos obtenidos por la delegación de Resistencia del INV para estos vinos locales.

El análisis de rutina que se realiza es el mismo para un vino de cualquier uva, salvo en el límite del contenido de metanol, el cual se considera “apto para consumo” con menos de

0.25 ml/L en viníferas y menos de 0.35 ml/L en labruscas. Si bien en este dato podría encontrarse la diferencia entre dos vinos provenientes de cada especie, en ningún caso

se sobrepasó la tolerancia máxima de las uvas viníferas (0.23 ml/L es el valor máximo que se ha obtenido para un vino proveniente de uvas americanas), por lo que a priori no se podría determinar en base a este valor de qué uvas proviene el vino analizado.

Las diferencias más significativas y contundentes se encuentran en las características organolépticas. Basados en parámetros “exógenos” estos vinos se pueden describir en términos de *“desagradables, en algunos casos intomable, con varios defectos de elaboración, gusto como a remedio y un aroma que los sacaría de los parámetros por los cuales se denominarían vino”*. (T., J. C.<sup>21</sup>).

El mismo entrevistado aclara que el aroma característico de las uvas americanas por una cuestión cultural, costumbre o por cercanía a Brasil, donde este vino está legalizado desde una visión institucional, hace que le agrade a los habitantes de Misiones y de esta forma busquen elaborarlo o comprarlo por ejemplo a las bodegas que lo elaboran en Córdoba. (T., J. C.<sup>24</sup>).

Por el contrario, muchos de los consumidores de este tipo de vino en Misiones dicen que “este” es el vino que les gusta, el que tiene “gusto a uva”, que se nota que es natural y que no tiene agregados de nada (F., A.; E., R.; K., A.; y S., N.<sup>25</sup>).

En esta dicotomía entre las opiniones de los consumidores locales y los foráneos se hace notoria la defensa por el producto local, que consumieron desde siempre, contra la opinión de los foráneos, que aseguran que es algo ilegítimo, que se hace mal, con muchos defectos y saliendo del tipo de los “buenos vinos”.

Se trata de un producto con una demanda insatisfecha en la provincia, abastecida en la actualidad con vinos ingresados desde la localidad de Colonia Caroya, y desde la República del Brasil. Sobre este último no existen estadísticas, pero basta con ingresar a cualquier despensa en las localidades costeras del Río Uruguay y otros puntos de la provincia, para observar la oferta de vinos que poseen. Se completa con la oferta local, la cual al no llegar a cubrir la demanda, situación que lleva a la “importación” de este tipo de vinos. Los consumidores reconocen en estos vinos, atributos sensoriales que no poseen los vinos elaborados a partir de vides europeas o *Vitis vinifera* L. Principalmente se valora el marcado aroma y sabor a la uva que le dio origen.

---

<sup>21</sup> Técnico de la Delegación Resistencia del INV. Entrevista realizada el día 13 de enero de 2014 en Cerro Azul. <sup>24</sup> Técnico de la Delegación Resistencia del INV. Entrevista realizada el día 13 de enero de 2014 en Cerro Azul. <sup>25</sup> F., A., productor de Campo Ramón; E., R., productor de Dos de Mayo; K., A., consumidor de Leandro N. Alem y S., N., Consumidor de Leandro N. Alem. Reunión de productores de Vino Colono de Misiones el 17 de octubre de 2014 en la chacra de F., A. en Campo Ramón.

Confirmando esta información, Bogado, E.<sup>22</sup>, comentó que en uno de sus viajes de trabajo conoció a los gerentes y propietarios de las bodegas La Caroyense y Nanini, quienes le informaron que su plaza de venta más importante era la provincia de Misiones, donde enviaban para su comercialización más de 300.000 litros de vino “frambua” por año, dato que se consideró de vital importancia para el proyecto que culminó con la construcción de la Bodega Escuela. Ese dato demostró que existía y aún existe un mercado insatisfecho de consumidores de vino elaborado con uvas americanas.

Si bien gran parte del vino que obtienen los productores que no participan de las reuniones donde se degustan los vinos y se construye la definición de calidad, podrían estar dentro de la categoría “vino colono”. Debido a que el consumidor es un actor muy importante dentro del enfoque SIAL, resultaría inapropiado denominarlos así debido a que esos vinos no entran al sistema en el cual se los califica por el conjunto de elaboradores y consumidores para determinar si están dentro de la definición construida de calidad.

La escasa difusión de uvas de la especie *Vitis vinifera* L. y la persistencia en la elaboración de vino colono nos interpela sobre las bases conceptuales sobre las cuales se gestó el proyecto de la Bodega-Escuela y sobre la estrategia de articulación con los productores de uva.

Por un lado, acompañar los procesos de innovación técnica implica partir de comprender el por qué los “productores” hacen lo que hacen, considerándolos como personas y no reducirlos a la función de sujetos económicos.

Por otro lado, considerar los impactos territoriales de los procesos de innovación. Al considerar a las personas como habitantes de un territorio dado, comprender y acompañar las dinámicas territoriales implica considerar diversas dimensiones: cultural e identitaria, social, económica, técnica y medio ambiental (Champredonde M. y González Cosiorovski, J. 2013).

Se requiere entonces de enfoques que más allá de centrarse en los aspectos técnicoproductivos, analicen las posibilidades de crecimiento económico, relacionada a la dinámica de una actividad con fuerte anclaje territorial con el desarrollo local.

Respecto de la extensión agrícola desde una visión transferencista, Alemany (2012:395) señala que a partir de cambios producidos en la década de 1970 se impulsa “*un nuevo modelo que tenía como eje articulador a la generación y transferencia de los paquetes*

---

<sup>22</sup> Técnico del MAP de Misiones. Entrevista realizada el día 23 de junio de 2015 en Posadas.

*tecnológicos de los cultivos claves de exportación*". Se arman esos paquetes tecnológicos para que funciones de manera similar a una línea de montaje industrial. Con la conformación de estos paquetes tecnológicos, los investigadores se logran abstraer de la gente que trabaja en el campo y la función del extensionista para ser de un agente de cambio social a alguien que difunde una información generada por la investigación. Tiene un "nuevo rol de impulsor de la transferencia tecnológica para aumentar la productividad de las principales producciones de exportación de los grandes y medianos productores agropecuarios"(Alemany, 2012:398).

Dentro de las metodologías transferencistas, lo importante deja de ser la familia rural, para poner el foco en los productores "viables", característica coincide con los medianos y grandes productores, capitalizados, lo que los lleva a tener mejores condiciones para absorber las nuevas tecnologías.

Estas metodologías se basaron en la "Teoría de la modernización de los campesinos" de E. Rogers... señalando la necesidad de modernizar a los campesinos e industrializar el manejo de los recursos naturales con inyecciones de capital proveniente de insumos externos"

Estas metodologías han sido superadas por otras metodologías más integradoras como el enfoque de sistemas cuyo objetivo central era el de "mitigar la degradación de los recursos naturales y los costos sociales que estaba produciendo la Revolución Verde" (Alemany y Guzmán 2006: 6). Otro enfoque superador es el "Sistema de conocimiento e innovación" desarrollado por Neils Röling. Este enfoque intenta superar el sistema unilineal, propio del transferencismo, "investigador, extensionista, productor" para comenzar a incluir en la toma de decisiones a todos los interesados en participar en el proceso de generación del conocimiento (Röling, 1988, citado en Alemany y Guzmán 2006: 6).

Estas ideas se retoman entrado el Siglo XIX, con la perspectiva teórica de la "extensión agroecológica", encarando la crisis ecológica y social generada por el modelo anterior y maximizada en la década de 1990 con pérdida de productores familiares y recursos naturales. Un exponente de estas ideas es Sevilla Guzmán (2006), citado en (Alemany y Guzmán 2006: 8) definiendo a la "agroecología como el manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción colectiva que presentan alternativas a la actual crisis de modernidad, mediante propuestas de desarrollo participativo".

### 3. Desarrollo local y enfoque SIAL

Las políticas de desarrollo local deben delimitarse según diferentes características que hacen a la definición de cierto territorio, el cual no debería estar limitado únicamente al ámbito de un municipio. (Alburquerque, F. 2004) También se denomina desarrollo local cuando el progreso de ese territorio se da de “abajo hacia arriba”, es decir que se trata de un desarrollo endógeno, en el cual *“no sólo es preciso utilizar mejor los recursos endógenos sino también aprovechar las oportunidades de dinamismo externo existentes”* (Alburquerque, F. 2004: 166)

Por medio de las metodologías participativas se recolectan conocimientos locales, repensando el rol de los agricultores y profesionales, para revalorizar las capacidades de los agricultores. De esta manera se convierten en participantes activos del desarrollo de sus comunidades, utilizando esos conocimientos locales en la formulación de alternativas productivas sustentables, pero sin dejar de lado el conocimiento científico. (Guivant, J. 1997).

Existe una dicotomía entre las corrientes de pensamiento *“realistas”* y *“constructivistas”*, y una serie de posiciones intermedias entre ambos enfoques (Guivant, J. 2002). Sin ahondar en detalles entre estas corrientes, la primera postula que se deben leer los hechos observados y la segunda corriente nos dice que los conceptos se construyen basándose en los hechos vividos. Es importante destacar que existen espacios de reflexión para superar las diferencias entre ambos enfoques, aceptando que los conocimientos *“no deben apoyarse exclusivamente en el conocimiento científico”*(traducción propia de Guivant, J. 2002:3), acompañados por el conocimiento no formal de quienes viven esa realidad conceptualizada.

La sustentabilidad de un proyecto de desarrollo está ligado fuertemente a la participación de los involucrados (Guivant, J. 2002). Sin el compromiso de la gente en llevar adelante ese proyecto de desarrollo, es muy probable que caiga en cuanto falta el técnico. En la definición de la población objetivo, o dicho de otra forma, la población que se siente parte de ese proyecto de desarrollo, se determina el territorio que abarca. Dependiendo de la escala de trabajo, se hablará de Desarrollo Local.

Una de las condiciones básicas para la utilización de estrategias participativas consiste en la preparación de los técnicos para enfrentar los problemas propios de la implementación de un proyecto de desarrollo.

Entre las características principales de estos enfoques, se puede decir que ponen el foco en el productor, en la gente. Para la toma de decisiones es muy importante el diálogo y el reconocimiento de las diferencias.

Al abordar una actividad con fuerte anclaje territorial se deben considerar aspectos que exceden lo meramente económico y tecnológico. En ese sentido, la adopción de un enfoque comprensivo y multidisciplinario como el enfoque SIAL, nos permite trascender los aspectos técnicos productivos y económicos, integrando a estas áreas del conocimiento, aspectos como los culturales e identitarios, los sociales y los medioambientales.

### **3.1. El vino colono de Misiones visto en términos de un SIAL**

Nuestro desafío como profesionales es abordar los procesos de innovación en la vitivinicultura misionera, orientándolos a la promoción del Desarrollo Local. Ello nos condujo a preguntarnos: ¿Cómo incorporar otros aspectos que exceden a los meramente económicos y tecnológicos, relacionándolo con procesos de Desarrollo?

A mediados de los años '90, un grupo de investigadores franceses se vieron confrontados a la problemática de tener que caracterizar a las producciones y a los productos locales, con una visión de desarrollo territorial, que partiera de las particularidades del producto y del territorio. Estos constataron que “al abordar los problemas de algunos sectores “atrasados” de la Agroindustria Rural (AIR) de América Latina, los enfoques existentes como los SPL (Sistemas productivos locales) o el pensamiento económico neoliberal, en un contexto de globalización, no podían explicar” (Muchnik, J. 2006).

Surge así el enfoque sobre *Systèmes Agroalimentaires Localisés* (y su versión en español *Sistemas Agroalimentarios Localizados –SIAL-*), el cual presenta tres elementos característicos que lo diferencian de otros enfoques comprensivos: “*Abordar en forma central la relación Producto–Territorio... Integrar en la investigación múltiples dimensiones... Abordar en forma integrada diversas áreas de observación e intervención.*” (Champredonde, M. et al. 2009: 13-14).

La emergencia de este enfoque se dio a partir de la confluencia de distintas líneas de trabajo, las cuales se apoyaban a su vez en diversas disciplinas como la antropología de los alimentos y de las técnicas, la sociología, la geografía regional, la economía, la historia y otras. Las líneas de trabajo que componen a este enfoque se podrían agrupar

en “cuatro dimensiones: ...histórica, ...institucional, ...técnica y ...alimenticia.” (Muchnik, J. 2006: 4).

Un primer consenso condujo a definir a un SIAL como “*organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas....) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada*” (CIRAD-SAR, 1996; Muchnik, J. y Sautier, D. 1998).

### **La noción de territorio y terroir. El territorio de un producto.**

Si nos basamos en los aportes del enfoque SIAL, encontramos definida a la noción de territorio como “*un espacio elaborado, construido socialmente, marcado culturalmente y regulado institucionalmente*” (López, E. y Muchnik, J. 1997).

Esta definición subraya, ante todo, el carácter de construido de todo territorio, y el hecho de que esa construcción es producto de una sociedad, a la cual podemos llamar como sociedad local. Tener en cuenta que el territorio es marcado culturalmente, implica además que esas huellas se pueden encontrar en sus expresiones culturales. El territorio es marcado por la cultura local y a su vez la cultura local es modelada por el territorio.

Al poner en el centro de las observaciones al vínculo entre un producto y su territorio, el enfoque SIAL considera a los alimentos como una resultante de las interacciones entre la sociedad y el espacio que habita. Las características objetivables y simbólicas de esos productos son productos de las transformaciones territoriales (Champredonde, M., Muchnik, J., 2010) es decir, llevan las huellas de su territorio.

Como fuera expresado en el ítem 2.a. la influencia del territorio sobre un alimento puede comprender únicamente a la calidad simbólica (producto anclado) o a la calidad simbólica y a la objetivable (producto con tipicidad territorial). En el caso del segundo tipo de alimento, al territorio del producto se lo define en términos de “*terroir*” (muchas veces traducido al español como terroir).

Según Casabianca, F. y otros, “*Un “terroir” es un espacio geográfico delimitado, construido a partir de la historia de una producción colectiva de conocimiento intelectual de una comunidad humana, basado en un sistema de interacciones entre un entorno biológico y físico, y un conjunto de factores humanos, en el que los itinerarios*

*sociotécnicos implementados, revelan una originalidad, confieren una tipicidad, y generar una reputación, a un producto originario de ese “terroir” (2005: 5).*

Se observa que en el caso de un *terroir*, los límites del mismo están marcados por la actividad productiva dentro de la cual se genera el producto con calidad específica. Es decir, se trata de un espacio geográfico dentro del cual el producto presenta una cierta calidad específica que lo hace único. En ese sentido, podemos considerarlo en términos del territorio del producto específico.

Se define entonces el área geográfica en el cual un producto se considera original, típico y con una reputación que conforman, siempre que la comunidad lo desee, un producto interesante para valorizar integralmente, llegando incluso a la posibilidad de que la denominación de ese *terroir* pase formal o informalmente a ser el nombre propio de ese producto.

La geografía cultural aporta elementos para entender los espacios pasados y presentes así como para entender construcciones espaciales que se creen distintas (Capellà i Miternique, H. y Lois Gonzáles, R. 2002) Este concepto es importante para comprender la disposición espacial actual de los productores de uva a partir de una distribución pasada, pudiendo articular de esta forma las relaciones existentes entre la elaboración actual de vino colono y las corrientes migratorias que poblaron la provincia de Misiones.

El poblamiento del Territorio Nacional de Misiones, provincializado en el año 1953 como “Provincia de Misiones” por medio de la Ley nº 14.294, se llevó a cabo a partir de diferentes corrientes migratorias con características diferenciales y contextos sociohistóricos diferentes.

A partir de fines del siglo XIX, gracias a la promoción en el pabellón de Argentina en la “Gran Exposición Universal de París” (1889) se iniciaron los primeros intentos de poblamiento a partir de proyectos de colonización estatal, con la llegada de inmigrantes provenientes de Ucrania y Polonia, entre otros, a la zona sur del Territorio Nacional de Misiones. Estos asentamientos se dieron principalmente en las zonas aledañas a las ruinas jesuíticas abandonadas unos siglos antes, quedando arrasadas por los “*bandeirantes*” brasileños e invadidas por la selva misionera. Posteriormente se iban fundando poblados a partir de colonización privada a orillas del Río Paraná, mientras paralelamente se fue poblando espontáneamente la franja central con migrantes que huían de Brasil en busca de nuevas tierras.

Exceptuando el centenario San Pedro, ciudad de la zona centro-norte de la provincia fundada a partir por la explotación de su riqueza de yerbales naturales y extracción de maderas nativas, el resto de los pueblos y ciudades de la zona de las Sierras Centrales fue colonizada entre 1910 y 1950 de sur a norte. Esta sucedió a partir de la llegada de numerosos inmigrantes provenientes de diversas partes del mundo, así como del movimiento interno de hijos de los primeros inmigrantes en busca de nuevos horizontes productivos. Es muy habitual, reflejado en varias de las entrevistas realizadas, la relación de parentesco de estos con los productores de la zona sur y centro-sur.

En esta zona ingresaron además una gran cantidad de inmigrantes provenientes de Brasil, expulsados por diferentes causas como cuestiones políticas en el caso de los alemanes-brasileros durante la primera guerra mundial o la búsqueda de nuevas tierras para trabajar al dejar los hijos la casa paterna.

La última corriente de migratoria se inició en la década de 1970, con la llegada a la localidad de Andresito, en el límite con Brasil al noreste de la provincia. Esta se llevó a cabo a partir de la ocupación de tierras por parte de inmigrantes del resto de la provincia. Esta región hoy es la zona más pujante de la provincia, debido a la riqueza de las tierras y al haber aprendido de las experiencias pasadas y un mayor control del Estado sobre las actividades productivas y cuidado del suelo y del medio ambiente.

Una de las particularidades de este enfoque, es el lugar que ocupa el consumidor dentro de los sistemas agroalimentarios de productos locales. Dado que se trata de productos cuya calidad particular es construida en el contexto de la cultura local, el consumidor es uno de los actores que contribuye a esa construcción. Inclusive los mismos productores, intermediarios y distribuidores, son también consumidores concedores del producto local.

Los primeros autores de este enfoque organizaron sus actividades de investigación en torno a cuatro ejes principales: “(a) *la coordinación de los actores que componen un SIAL y entre estos y otros actores del medio*, (b) *La calificación de los productos*, (c) *Las dinámicas de los saberes y de las competencias de los actores*, y (d) *la gestión de los recursos a valorizar*” (Muchnik, J. y de Sainte Marie, C. 2000).

Si la primera definición y trabajos de investigación se orientaron a establecerlo como un objeto de observación, la posterior movilización del enfoque lo sitúa también como una herramienta para generar estrategias de intervención en torno a la identificación y valorización de alimentos con identidad territorial y para el diseño de políticas públicas.

Otras evoluciones del enfoque SIAL conducen a ampliar el espectro de objetos sobre el cual se movilizan. Por un lado, aplicando el enfoque a productos no alimentarios tales como las artesanías locales. Por otro lado, adquiriendo una visión más territorial al considerar al conjunto de recursos locales potencialmente valorizables, definidos en un primer momento por Pecqueur, B. (2001); Hirczack, M., et al. (2005); Hirczak, M. (2007) en términos de *“Canasta de bienes”*.

En el caso puntual del proyecto de valorización del “vino colono de Misiones”, a partir de la cual surge este trabajo, se han combinando actividades de observación para mejorar el diagnóstico y las estrategias de intervención. Respecto de las áreas temáticas citadas precedentemente, se ha puesto mayor énfasis en *“(c) Las dinámicas de los saberes y de las competencias de los actores”*, para constituir entre ellas una referencia metodológica para abordar el desarrollo del estudio de caso del vino colono de Misiones como un recurso local y en *“(a) la coordinación de los actores que componen un SIAL y entre estos y otros actores del medio”*.

### **3.2. Un producto único, típico de Misiones**

Una primera aproximación a la definición de producto típico de cada territorio es considerando que éste *“incorpora no solo elementos específicos de la geografía del territorio, sino también porque contienen el saber y los conocimientos técnicos elaborados por varias generaciones, por numerosas comunidades de agricultores y de productores en varias partes del mundo”*(Acampora, T. et al. 2007 p. 212). En esta primera definición, la autora subraya que productos típicos son aquellos que incorporan conocimientos técnico-locales, lo que puede relacionarse con la experiencia generada y aprendida por una determinada población a lo largo del tiempo.

La definición de tipicidad expuesta por Acampora (2007), podría considerarse incompleta, ya que no aclara en qué aspectos influyen los saberes locales sobre la tipicidad del producto, ni hace alusión a la tipicidad territorial definida por Casabianca, F. et al. (2005). Se define a la tipicidad territorial en base a dos acepciones del término. Por un lado, el ser típico en el sentido de ser propio de un territorio, de una colectividad, de una determinada época, etc. En segundo lugar, la tipicidad de un producto se asocia a la propiedad de pertenecer a un “tipo” específico de calidad que lo hace “único” y diferenciable de otros similares.

En definitiva, se hace referencia a la calidad específica de un determinado producto, a partir de su vínculo con el territorio, que lo diferencia de otros productos similares,

elaborados en otras condiciones ambientales, por otras sociedades, y movilizándolo otros saberes. Esta calidad específica es fundamental en un proyecto de valorización, ya que la diferenciación se basa en las características específicas de ese producto además de los aspectos culturales y las características medioambientales del área en cuestión.

Por lo tanto, los aspectos que se vuelven centrales al analizar la tipicidad territorial de un producto, son las particularidades del medio ambiente, la especificidad de un recurso genético y sobre todo, los conocimientos técnicos locales que determinan dicha tipicidad.

En lo concerniente a los conocimientos técnico-locales, Bruckmeier et al. (2007) postulan que se trata de conocimientos que no están estandarizados, es decir que son saberes específicos, generados y que evolucionaron en determinado territorio y contexto comercial o económico. Al mencionar al territorio se incluyen tanto a las características materiales y naturales como las particularidades culturales y las relaciones entre las personas.

Esta definición permite considerar la dimensión cultural de todo producto con tipicidad territorial. Según Benveniste (1971), citado por (Enriquez Martínez, A. 2007:158), la cultura es *“un fenómeno simbólico que integra un conjunto complejo de representaciones organizadas por un código de relaciones y valores: tradiciones, religión, leyes, política, ética, artes, ... impregne al hombre en su conciencia más honda y dirija su comportamiento en todas las formas de su actividad”*.

Los conocimientos técnicos locales, las representaciones organizadas sobre los códigos relacionales que establecen lo que se debe hacer y lo que no, lo que es “bueno” y lo que no lo es, lo que es rico y lo que lo es menos, etc., son establecidos por la cultura local. Estas componentes culturales abarcan todas las etapas que comprenden desde la elección de una variedad de vid, hasta la degustación del vino. Esto se ve reflejado en la utilización de variedades locales, movilización acotada de saberes, es decir transmitida de padres a hijos o entre pares y dentro de la comunidad.

En la mirada de Hugo Capellà i Miternique y Lois Gonzáles, R. C., está *“claro el peso simbólico del territorio sobre los individuos y las colectividades en su identidad”* (2002: 12), es decir que cuando se habla de identidad, estamos en presencia de una sociedad con un fuerte anclaje territorial. Cabe la aclaración de que este anclaje territorial corresponde más a la parte de relaciones sociales que a la parte física de la definición de territorio.

Un concepto importante incluido en este enfoque, es el de patrimonialización, el cual se puede asociar al arraigo o pertenencia al territorio, considerado anteriormente como

un espacio construido social, cultural y económicamente. Es decir, el lugar donde se llevan a cabo las relaciones entre todos los actores que consideran al vino colono como propio de ese territorio.

Patrimonio es la parte de la cultura que se transmite de generación en generación. El concepto de patrimonio podría asociarse a imágenes estáticas que se van preservando de una cultura. Por el contrario, el concepto de cultura es tomado como algo vivo, dinámico a través del paso del tiempo (Capellà i Miternique, H. 2002). A propósito de la importancia de comprender las particularidades de la cultura local, los autores afirman: *“El conocimiento de su estado, nos permite entender mejor a cada región, ... evitando comparaciones o la utilización de modelos de desarrollo inapropiados”* (Capellà i Miternique, H. 2002: 170).

### El “vino colono” en Misiones

En Misiones, el cultivo de la vid en particular, es una producción con la cual los colonos viven, cuidan, cosechan y elaboran vino, interviniendo en cada etapa del proceso con el fruto de su trabajo. Se puede observar que los productores muestran un vínculo identitario fuerte con el producto, posiblemente diferente a la que el mismo productor tiene con un producto de renta; es un producto que está inserto muy adentro de su cultura.

El cultivo de uva y la elaboración de vino colono podría considerarse patrimonio de diferentes colonias en Misiones. Es decir, que forma parte del conjunto de expresiones culturales que han sido transmitidas por las generaciones pasadas y que son asumidas como propias por la generación actual.

Según las entrevistas realizadas a F., A.<sup>23</sup> y G., A.<sup>28</sup>, en zonas aledañas a la ciudad de Oberá, antaño, en cada chacra había un parral y hoy sólo quedan ellos 2 como productores. Ambos concordaron en que antes el tener un parral y tomar “su vinito casero” era algo tradicional.

Si se observa la situación actual sobre la difusión de la elaboración de vino colono en el ámbito rural misionero, se observa que la actividad está algo más apropiada y transmitida por algunas familias descendientes de europeos de la región mediterránea (italianos, suizos y portugueses) y algunos alemanes, quienes por cuestiones culturales ya realizaban la actividad en su tierra natal. No sucede lo mismo con los colonos provenientes de Europa central y del este (polacos, ucranianos, rusos, suecos), en cuyo

---

<sup>23</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón. <sup>28</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón.

caso no tenían la cultura de elaboración de vino, pero la adquirieron acá o en su paso por el sur de Brasil.

Se ha podido observar que la transmisión de estas prácticas es más persistente en los grupos étnicos con una larga tradición vitivinícola, italianos principalmente, que en los grupos que la adquirieron al llegar a la provincia.

Hay inmigrantes provenientes de otras culturas como japoneses y procedentes de países árabes (sirios) que en casos muy puntuales producen uva para consumo en fresco, como negocio de renta, pero no se interesaron en la elaboración de vino.

Sin embargo, se plantea el interrogante sobre la transmisión de esta actividad a las generaciones futuras. Los elaboradores entrevistados en Campo Ramón F., A.<sup>24</sup> y G., A.<sup>30</sup>, coincidieron en que *“los jóvenes ya ni se acuerdan que en esas chacras se hacía vino. El vino casero quedó como un producto más de la chacra de algunos productores y prácticamente destinado a la desaparición”*. A partir de esto nos podríamos preguntar en qué medida se localizó o se perdió esta práctica con las culturas de los inmigrantes. Hacer proyecciones observando si la práctica de elaborar vino es parte de la cultura local o de la cultura de algunos de los países de origen. Si está anclada en el territorio o está anclada en la cultura local de los descendientes de inmigrantes.

Se puede decir que se trata de una construcción colectiva que va evolucionando al incluir nuevos aportes culturales con el correr del tiempo.

El concepto de “colono” está muy difundido en Misiones y refleja la historia de migraciones y acceso a tierra, asociada a las actividades agrícolas, corresponde a un tipo social agrario específico y según Galeski (1975), citado en Schiavoni, G. (1998: 49), *“operan a la vez dos principios contradictorios: el de la empresa... y el de la economía doméstica”*. Así se puede ver que evalúa el manejo productivo de la chacra tanto desde la búsqueda de ganancia como desde la utilidad de la producción para satisfacer sus necesidades de consumo.

Según Bartolomé (1975), citado en Schiavoni, G. (1998: 51), *“los colonos son productores agrícolas que utilizan trabajo familiar, casi exclusivamente... y están en condiciones de acumular capital”*. La denominación “colono” surgió por su origen migrante, hoy en día, en la provincia de Misiones se llama de esta manera a prácticamente a todo productor agrícola que vive con su familia en la chacra y su principal fuente de ingreso proviene del

---

<sup>24</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón. <sup>30</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón.

trabajo en esta. Otra característica de esta categoría social agraria es que son *“productores familiares que logran acumular capital sin convertirse en pequeños empresarios agrícolas (explotaciones capitalizadas no-capitalistas)”* (Schiavoni, G. (1998: 74), no son un grupo explotado por el sistema, sino que participan mínimamente de las ganancias del sistema.

El “vino colono”, producido tradicionalmente con uvas de *Vitis labrusca* L., es un producto muy apreciado por una parte de la población local, ligada en particular al sector de “la colonia”. En primer lugar por su aroma y sabor particular, muy valorado por pobladores insertos en la cultura local, especialmente en áreas rurales. En segundo lugar por su carga simbólica, ya que se valora al vino casero, elaborado por alguien que se ha ganado una buena reputación como fabricante de muy buen vino.

Estos elementos permiten inferir que se trata de un producto anclado en la sociedad local, especialmente en la rural, que lo toma como propio y le atribuye características identitarias particulares.

La antropología nos enseña que una sustancia comestible se transforma en comida sólo cuando es designada como tal por un grupo humano, en un momento determinado (Aguirre, P. et al. 2010). En estos términos, se puede decir que el “vino colono”, se considera alimento, desde la base conceptual y práctica de los productores y consumidores que lo reconocen como tal. Cada consumidor reduce a su situación individual los condicionamientos sociales que hacen de ese vino colono un patrimonio del recorte de la sociedad al que pertenece.

Los mismos autores afirman que *“Comer implica un comensal, una comida y una cultura que los legitime como tales... en el acto cotidiano de comer se articula el sujeto y la estructura social”* (2010: 14). Los consumidores de vino colono consideran este alimento como propio de su cultura local, por su historia conjunta.

En contraste, los consumidores foráneos al no tener contacto directo con los productores y al no poder controlar las variables que hacen comestible su comida, delegan esto en sistemas expertos, compuestos por *“los fabricantes y por supuesto los publicistas que inventan la historia que quieren contar sobre el nuevo producto a través de los medios masivos”* (Aguirre, P. et al. 2010:19).

Se podría afirmar que los productores y los consumidores de “vino colono de Misiones”, inclinan su elección por el conocimiento experiencial, propio de los elaboradores. Es decir que adhieren a la cultura del fabricante, con sus propios criterios y gustos; en lugar de los

criterios y gustos del sistema experto, que desde afuera intenta despersonalizar el producto e imponer lo que es correcto y lo que no debería consumirse.

A nivel de las prácticas de consumo, se destaca que el “Vino Colono de Misiones” es consumido principalmente durante el verano, ya que se elabora principalmente en enero, pero por problemas durante la guarda y pérdida de aromas, va perdiendo calidad con el correr de los meses. Este problema ha sido abordado junto a los elaboradores, logrando en muchos casos llegar a la primavera siguiente con vinos aún en muy buen estado de conservación, ampliando el periodo normal de consumo y venta. El testimonio de uno de los productores M., E.<sup>25</sup>, pone en evidencia este problema al manifestar que lo que no vende durante el verano le quedaba en la casa, por lo que salía a recorrer las playas de los ríos Paraná y Uruguay en busca de veraneantes y pescadores, llegando a vender toda su producción (unos 10.000 litros anuales) en menos de 2 meses.

Es muy habitual, como en muchos lugares, las juntadas entre amigos y vecinos, incluso entre los que participan del grupo de elaboradores de vino. Una particularidad que he podido observar en estas reuniones sociales, podría considerarse como el “*brique*” o negocio amistoso, definido como un “*negocio entre vecinos, amigos y parientes*” (Schiavoni, G. 2008: 171) En el “*brique*” propiamente dicho hay un intercambio de objetos sin intervención de dinero y entre iguales.

Se organizan las reuniones en la casa de algún productor, más allá de la degustación de los vinos de cada uno de los elaboradores, el dueño de casa agasaja al resto con su propio vino. Como contraparte no se lo incluye en las cuentas del costo de la comida, es decir que el que pone el vino que elabora no paga la carne. Al consultar acerca de esta particularidad, muchos de ellos hacen lo mismo en sus diferentes reuniones sociales.

### **Evaluaciones sensoriales: el verdadero “gusto a uva”.**

En estos términos, los resultados de los talleres de evaluación sensorial con elaboradores de vino colono muestra que para ellos, “*el vino tiene otro sabor, no es como el comprado*”, “*tiene gusto a uva*”<sup>32</sup>. La comparación la efectúan frente a las representaciones que tienen de los vinos que ellos denominan “industriales”. En estas comparaciones no participa un

---

<sup>25</sup> Productor de Aristóbulo del Valle. Entrevista realizada el 7 de enero de 2014 en Aristóbulo del Valle.

<sup>32</sup> Estas afirmaciones surgen recurrentemente en los talleres de evaluación sensorial realizados a partir del 4 de marzo del 2010

enólogo que les explique, como se suele realizar en las degustaciones o catas dirigidas<sup>26</sup>, cómo utilizar un referencial “universal” frente lo que están consumiendo.

Una tarea central para la identificación y valorización del vino colono misionero, fue generar un referencial que permitiera constatar sus características específicas. Fue a partir del trabajo de talleres con productores, en los cuales se efectuaron evaluaciones sensoriales de vinos locales y extra territoriales, elaborados en base a frutos de *Vitis labrusca* L. Se evaluaron entonces a la par de los vinos locales, vino “frambua” proveniente de Colonia Caroya, vino de “uva chinche” de la Cooperativa de Berisso y vinos “de mesa” brasileros, todos ellos elaborados a partir de distintas variedades de uva americana, tales como Isabella, Bordó y Niágara. De todos esos vinos, los elaborados con uvas de la variedad Isabella o similares, se evaluaron de la misma manera a pesar de que no se ha realizado hasta el momento, un estudio para comprobar que sean la misma uva implantada en diferentes lugares. Pudiendo ser diferentes clones o existir mutaciones u otras variaciones que las hagan diferentes unas de otras. Estos vinos extraterritoriales fueron incluidos de incógnito en las catas a ciegas, por lo cual se pudo obtener información de gran importancia.

En las evaluaciones sensoriales, algunos productores reconocieron el “frambua” cordobés, debido a que se suele comprar en comercios de Misiones. Lo catalogaron como muy bueno, muy rico, correcto, es decir sin defectos, pero como no típico, es decir que si bien no encontraban palabras para describir un por qué, sabían que ese vino no era de la zona.

En lo que respecta a los vinos brasileros, en todos los casos fueron considerados como muy buenos. Inclusive algunos evaluadores reconocieron en ellos como la calidad de producto a la que se desea llegar. En lo que respecta a la tipicidad, sin saber que eran de Brasil, varios de los productores de la zona del Alto Uruguay sugirieron que podría ser típico, pero los de las otras zonas de la provincia aseguraban que son vinos demasiado dulces como para considerarlos típicos. Según estos últimos evaluadores, un vino típico sería algo menos dulce. Estos fueron los indicios de posibles divergencias entre zonas, de lo que se considera como el vino típico de Misiones.

En lo que respecta a los vinos de la Cooperativa de Berisso, denominado en esa zona como chinche, se presentaron dos variantes, un vino seco y un vino dulce. Si bien se

---

<sup>26</sup> Degustaciones dirigidas: En este tipo de análisis sensorial en particular el guía, *sommelier*, enólogo o cualquier otro especialista, va explicando los sabores y diversas cualidades que se pueden encontrar en el producto que se está degustando. Se utilizan principalmente en estrategias de *marketing*.

trataba de vinos sin defectos, se puede decir que en general no obtuvieron calificaciones positivas. El vino seco fue descrito como demasiado fuerte, astringente y falta de sabor a uva. La variante dulce se describió como muy suave y demasiado dulce. Vale aclarar que ambos corresponden al mismo vino base, con la diferencia que para fabricar el vino dulce se debe agregar mosto de uva concentrado o jugo de uva sulfitado como edulcorante hasta superar los 30 gramos por litro de azúcar, correspondiente al límite de un vino abocado. En este caso en particular, el vino dulce supera los 50 gramos por litro.

Dentro de los vinos elaborados por ellos, más allá de que el sabor pueda ser más o menos agradable, prácticamente todos los vinos locales de uvas americanas fueron considerados típicos. En el caso de los vinos elaborados a partir de uvas de *Vitis vinifera* L., se observó en algunos casos que cuando era degustado por el elaborador y este lo reconocía y era el único que lo defendía como típico; los demás justificaban la no tipicidad especialmente con la falta del aroma característico de las uvas americanas. Ninguno de los vinos elaborados a partir de viníferas fue considerado típico por un número relevante de productores. Como se expresa anteriormente, no posee ese “gusto a uva” característico. Inclusive ese “gusto a uva” fue considerado como demasiado suave en los vinos elaborados con estas variedades en Córdoba o La Plata, lo que los diferenció del vino típico local.

A partir de esa descripción se puede ver que el proceso productivo tiene grandes similitudes entre productores, con pequeñas y sutiles diferencias que le dan una cierta particularidad sin perder tipicidad y que a su vez lo hacen ser diferente de los vinos elaborados en otros territorios.

### **3.3. Producción de uva y elaboración de vino colono en las unidades familiares**

Un primer aspecto a considerar al analizar las unidades de elaboración de vino colono, es que la bodega de mayor capacidad de elaboración ronda los 20.000 litros de capacidad de vasija, conformada por tanques de fibrocemento y de plástico tricapa. Allí, se elaboran cada año entre 8 y 12.000 litros de vino tinto de sus 2 Ha de uva de la variedad Isabel. Sin embargo, la mayoría de los elaboradores producen entre 1.000 y 3.000 litros de vino, y algunos están por debajo de ese valor. La gran mayoría de los productores de autoconsumo trabajan con volúmenes situados entre los 200 a 300 litros por año. En las bodegas más chicas, prácticamente todo el trabajo es manual, se ha podido observar en

esos casos la fermentación de las uvas en baldes y palanganas, para luego guardar el vino en damajuanas.

Al finalizar cada campaña se realiza una estimación de elaboración, sumando en algunas oportunidades entre 80.000 y 120.000 litros en el conjunto de los aproximadamente 40 a 50 elaboradores que se tiene información que producen vino cada año. Se ha observado que por diferentes causas, aún en años con excelentes condiciones climáticas y muy buenas cosechas, nunca elaboraron vino todos los colonos relevados.

Entre las causas que explican este fenómeno, se destacan la venta de la uva aprovechando los buenos precios como uva de mesa, problemas de salud del elaborador, y en años “malos”, las inclemencias climáticas entre las que se destacan granizo, heladas o exceso de lluvias. En los años “malos” en particular aparecen “nuevos” elaboradores que producen vino con la finalidad de aprovechar remanentes no comercializables, retomando al año siguiente con la comercialización de uva de mesa. Aquí se incluyen tanto a los que integran el grupo de elaboradores de vino colono y los que no participan de las “reuniones anuales de cata de vino colono”, pero se les brinda seguimiento desde el INTA.

El destino del vino producido depende en gran medida de la capacidad de consumo (existen muchas familias numerosas con un alto consumo) y elaboración, pero se puede estimar que los que más elaboran están cerca del 60% de venta y 40% de autoconsumo y en los más productores chicos se invierte ese valor llegando en muchos casos al 100% de autoconsumo.

Los elaboradores de “vino colono de Misiones” son en su gran mayoría productores familiares. Realizan esta actividad a modo de autoconsumo y venta a pequeña escala. Con esa venta pretenden una difusión de lo que hacen para tener un “status” más alto como productores. Disfrutan degustando un buen producto elaborado con sus propias manos, sabiendo cómo y con qué lo hacen.

Su nivel socioeconómico corresponde a diferentes estratos sociales, todos tienen otra actividad como sustento económico, es decir, ninguno tiene como principal ingreso familiar la venta de vino. Varios de ellos tienen como una importante fuente de ingreso la venta de uvas en fresco, entre otras frutas y verduras o viveros frutícolas.

Su principal actividad de renta puede ser por lo general alguno de los cultivos predominantes de la región como los cultivos de yerba mate o té, venta de uva de mesa y otras frutas u hortalizas, o bien por jubilación u otro ingreso extrapredial. Todos tienen al menos una parcela de tierra donde cultivan su propia uva, es decir que no compran uva. El año que por inclemencias climáticas pierden la cosecha, no elaboran vino, o como

suelen decir *“este año voy a tener que comprar vino”*<sup>27</sup>. Los parrales de los productores que elaboran este tipo de vino, poseen una superficie de entre algo menos de 1000 metros cuadrados y 2 hectáreas.

Algunas familias viven en la chacra y otras en el pueblo. Prácticamente todos contratan mano de obra para realizar algunas tareas en el parral como corte de la cubierta verde o carpidas en la línea de plantación y otras tareas pesadas en algunas épocas del año. Las tareas que consideran primordiales como la poda, las pulverizaciones o la cosecha, las realizan ellos o las controlan muy de cerca en el caso de no poder realizarlas. En general consideran que *“nadie podría hacerlas como yo”*.

Si bien existen algunas excepciones, prácticamente todas las tareas que se realizan en el cultivo son primordialmente manuales. El uso de tractor se reduce a la preparación de suelo para plantar y en algunos casos se utiliza para cortar el pasto entre las hileras y pulverizar productos fungicidas en los muy contados casos en que realizan un manejo fitosanitario más o menos intensivo.

En todos los casos el parral está al lado o muy cerca de la casa (no más de 50-100 metros de ella), y en muchos casos podría considerarse como cultivo de “traspatio”. De esta forma saben que pueden controlar bien la actividad de factores humanos y ambientales.

Es muy habitual que la gente del lugar, vecinos o peones, sin ánimos de robar, se vea tentada a sacar algún racimo cuando ven que están madurando. Esta es la principal razón por la que prácticamente todos prefieren perder algo de eficiencia en el cultivo por la elección de un sitio cercano a la casa, en general un lugar bajo por la disponibilidad de agua y rodeado de grandes árboles que con su sombra hacen más agradables los días de calor.

El lugar de la chacra ideal en términos agronómicos para instalar el parral, aunque alejado de la casa, debería ser alto, con buena exposición solar, aireado, con suelo toscoso y otras características que en muchas chacras se ven ocupadas con otros cultivos en los que nos les preocupa tanto que alguien al pasar lleve un par de frutas en la mano.

La bodega por lo general es una construcción separada de la casa aunque en muchos casos forma parte de esta, ocupando alguna habitación, refaccionada o construida especialmente para este fin y/o el sótano en caso que hubiere. En los casos en que existe

---

<sup>27</sup> Frase que se escucha habitualmente de varios productores que en general por granizo, ataques de avispas o enfermedades han perdido gran parte de la cosecha.

un sótano o cava, no se utiliza exclusivamente para la actividad vitivinícola, sino que además se lo utiliza como depósito de mercaderías, semillas, herramientas y maquinarias, fabricación de otros productos como mermeladas o chucrut y maduración de embutidos.

En cuanto a los materiales utilizados para su construcción, lo más habitual es la madera o la mampostería. Exceptuando los casos en que intentaron modernizarse o salir al mercado, no se le presta mayor atención, existiendo casos en los que se elabora bajo algún viejo galpón, enramada e incluso a la intemperie. Dentro de los que están construyendo bodegas nuevas o haciendo refacciones costosas, predominan en lo edilicio el ladrillo, aislantes térmicos, pinturas epoxi y cerámicos.

En cuanto a la maquinaria necesaria y los tanques de acero inoxidable, estos pueden ser traídos desde otras provincias o fabricado por herreros “*faiz tudo*”<sup>28</sup> locales. Una de las limitantes en lo referente a las maquinarias es la capacitación a la hora de ponerlas en marcha. Para ello realizan consultas en la Bodega-Escuela, incluso antes de la adquisición para tener las recomendaciones correspondientes acerca de la conveniencia de compra.



Productor de la localidad de 25 de Mayo elaborando a la intemperie, al lado de la casa y bajo el parral.



Sótano de la bodega del productor I., P., de Cerro Azul. Construida recientemente en ladrillo a partir del modelo de la Bodega-Escuela.

El trabajo realizado en el viñedo y en la bodega es preponderantemente masculino, aunque muchas de las mujeres de los elaboradores aportan una buena parte de las

<sup>28</sup> “*faiz tudo*”, o “*hace todo*” en portugués. Manera en que denominaen Misiones a gente práctica que viendo algo lo pueden copiar e incluirle modificaciones en base a inconvenientes que plantea quien solicita el trabajo; y en muchas oportunidades logran versiones superadoras de muchas herramientas que se adquieren comercialmente.

tareas livianas dentro de la bodega y sobre todo en el parral. Esto ocurre más allá de algunas creencias populares, como que *“el vino se pica si está ayudando en la elaboración una mujer indispuesta”*<sup>29</sup>.

A pesar de que al principio muchos de los productores pretenden mostrar la impresión de que trabajan solos, con el correr de la entrevista o las visitas, se observa que en muchos casos una parte muy importante del trabajo lo realizan sus respectivas esposas e hijos. En otros casos, los productores trabajan solos, sin dar participación más que a alguno de sus hijos varones.

Si bien en general todos los hijos ayudan, el legado de las herramientas y la transmisión del conocimiento se realiza del padre al hijo que queda en la chacra, o al que se queda con la casa (infraestructura) en el caso en que dividan la chacra entre los herederos.

Existen casos en los que alguno de los hijos que no quedan con la chacra se quiere dedicar a la actividad en su nuevo sitio. A este nuevo colono se le complica debido a que tiene el conocimiento acerca de cómo fabricar vino por el tiempo en que ayudó al padre, pero le falta la infraestructura y debe iniciar el parral desde la plantación.

El proceso de producción de uva y elaboración de vino colono de Misiones se describe brevemente a partir de estos itinerarios técnicos que se presentan a continuación. Los mismos fueron elaborados a partir de mi experiencia en la región, basándome en gran medida en la observación directa de los procesos que realiza cada productor y su comparación con los conocimientos adquiridos en estos temas tanto en mi carrera de enología como en la de ingeniería agronómica. Mucha de la información fue completada a partir de las entrevistas realizadas para la presente tesis.

### **Itinerario técnico de producción de uva para vinificar.**

El itinerario técnico de producción de uva que se describe, corresponde a la sistematización de muchas prácticas habituales que realizan los productores tradicionales en sus parrales de uva para elaborar vino colono. Si bien muchos de ellos poseen parrales de producción de uva para venta en fresco, a las cuales se le aplica gran parte del paquete tecnológico propuesto por los técnicos de INTA y del MAP para la obtención de uvas de buena calidad, las uvas destinadas a la elaboración de vino colono se manejan de manera diferente. Se utilizan parrales muchas veces de estructura más tradicional y con un manejo que difiere en gran medida con el de las uvas para consumo,

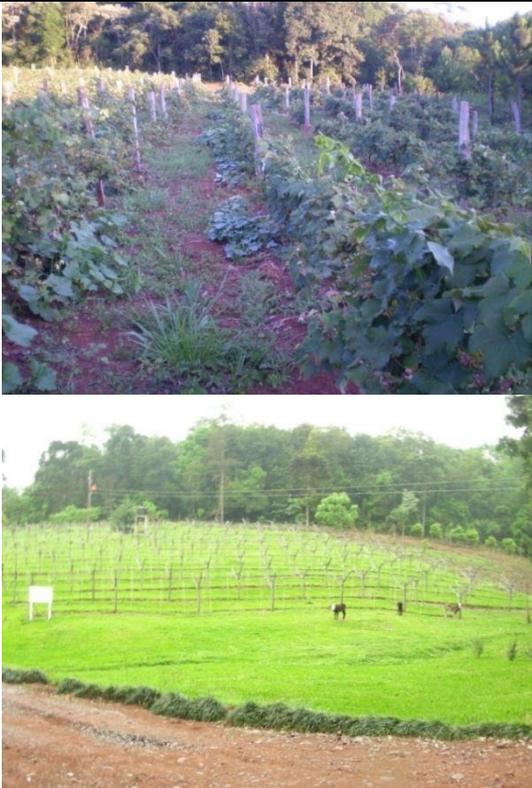
---

<sup>29</sup> Aporte de la madre del productor de San Vicente, K., M. Entrevista realizada el día 7 de enero de 2014 en San Vicente.

llegando incluso como en el caso de S., R.<sup>30</sup>, a realizar un manejo biodinámico, muy similar al manejo que realizaba su padre en la producción de uvas para la elaboración de vino.

### *Manejo de cultivo*

Los parrales pueden manejarse de diferentes formas, variando las mismas de acuerdo a la facilidad de manejo e impacto ambiental según la relevancia de algunos factores agronómicos como elección de terreno, variedades, sistema de sustentación, entre otros. Aún no existen estudios en la zona que aseguren que diferentes prácticas agronómicas puedan dar vinos de mayor o menor calidad. Está demostrado que algunas prácticas agronómicas permiten que se produzca uva más sana, con maduración más pareja y en mayor volumen de producción (Piekun, A. 2003), pero no se habla de la calidad enológica de esas uvas, la cual muchas veces no lleva una relación directa con estos parámetros que se tomaron para la producción de uva de mesa y se extrapolaron a las uvas de vinificar.

|   |   |
|---|---|
|                   |                          |
| <p>Incorporación de prácticas de manejo para homogeneizar la maduración y facilitar la cosecha.</p> | <p>Parrales nuevos, implantados en base a las recomendaciones brindadas por técnicos de INTA y del MAP.</p> |

<sup>30</sup> Productor de Ruiz de Montoya. Entrevista realizada el día 8 de enero de 2014 en Ruiz de Montoya.

### *Elección del material*

Si bien la gran mayoría de los productores trabaja con parrales viejos que datan de la época en que sus padres o abuelos elaboraban vino, un número importante está reponiendo las plantas que han ido muriendo o realizan nuevas plantaciones para empezar de cero en el sitio donde se encuentran.

El parral más antiguo de los productores del grupo de trabajo, data de la década del 1930, cuando su familia se instaló en Campo Ramón, provenientes de la zona de Corpus, donde en la década de 1910 su padre, procedente de Portugal, ya había implantado uvas que consiguió en la zona. Las cepas con las que hoy elabora vino difieren en algo con aquellas primeras ya que en su descripción (que recuerda de niño) *“esas eran de grano chiquito, apretado y no muy dulces; estas son más grandes y más sabrosas para comer”* (G., L.<sup>31</sup>).

Estas uvas de grano pequeño aún son utilizadas por algunos productores como M., J<sup>32</sup>, quién heredó un viejo parral que eliminó dando paso a una nueva estructura mucho más productiva que la anterior donde produce una gran cantidad de estas uvas que llama “chinche” o “paraguayita”, muy tintorera y de una muy alta calidad enológica.

Vale aclarar que su vino es muy apreciado por muchos productores de la zona y amigos de diferentes puntos de la provincia que llegan durante la época de cosecha buscando “el vino de Juanito”.

Para la implantación de nuevas cepas se determinaron dos orígenes. El más habitual es a partir del parral propio o de familiares cercanos como primos o tíos que quedaron con la chacra de la familia. En este caso se puede observar que el productor incluye en ese vino la carga afectiva propia del parral familiar o de las uvas de la familia. El otro origen frecuente son los intercambios que realizan a partir de las reuniones donde participan como productores de vino de diferentes zonas de la provincia. Previo a la realización de estas reuniones, sucedía que por diferentes circunstancias un productor entraba en contacto con otro que se dedicaba a realizar actividades similares, vino en este caso y además de compartir experiencias, intercambiaban materiales, manteniendo una cierta variabilidad de materiales aunque muchas veces perdiendo el origen del mismo.

En cuanto a las variedades implantadas la más habitual es la que denominan usualmente “francesa”, cuya descripción se condice con la variedad Isabella. Esta es una variedad

---

<sup>31</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón.

<sup>32</sup> Productor de Colonia Almafuerde en comunicación personal. Este productor es visitado regularmente y elabora un vino que podría considerarse típico, pero no se ha descrito en las reuniones de productores porque no le interesa participar.

americana, perteneciente a la especie *Vitis labrusca* L., originaria de Norteamérica. Muy aromática y de color tinto, ese aroma se ve muy reflejado en el vino obtenido que lo hace muy característico. Presenta muy buenas características de tolerancia y resistencia a enfermedades, por lo que se ha adaptado muy bien a las condiciones ambientales del sur de Brasil y de la provincia de Misiones.

Existen otras variedades que no están aún descriptas, las cuales si bien son muy diferentes en cuanto a las características de la hoja o la planta, se obtiene a partir de ellas un vino de características similares al de la variedad Isabella, por lo que quienes las utilizan se determinó que puedan ser considerados como productores que elaboran “vino colono de Misiones”.

Algunos productores han adquirido materiales de *Vitis vinifera* L. en las provincias consideradas vitivinícolas de Argentina o incluso traído materiales de otros países como Brasil o Europa. Estas plantas permanecen por algunos años en condiciones muy controladas ya que en general no poseen la tolerancia a enfermedades que poseen las uvas difundidas localmente. Si no se les realizan estos tratamientos especiales, se ha observado que en pocos años mueren.



Racimos de la variedad “Isabella” o “Francesa”, como se la conoce localmente. N. F., M. productor de 25 de Mayo.



Racimo de uva tipo “Francesa”, con sabor similar pero con diferentes características ampelográficas. M., M. productor de San Vicente.

|  |  |
|--|--|
|           |        |
| <p>Racimos de uva “Niágara Blanca” y “Niágara Rosada”. I., P. productor de Cerro Azul.</p> | <p>Racimos de uva “Chinche” o “Paraguayita”. M., J. productor de Colonia Almafuerte.</p> |

### *Plantación y preparación de suelo*

El material seleccionado se implanta en un lote parejo, cercano a la casa, al que se le agrega estiércol y cenizas como fertilizante, o en muy pocos casos se adquiere Dolomita o “Cal agrícola” y algún fertilizante de base. Se colocan las estacas a aproximadamente a un metro una de otra, en hileras distanciadas aproximadamente cada 4 metros.

La estaca que se plantaba, y que plantan aún algunos productores, seleccionada de alguno de los orígenes descritos anteriormente, consistía en recortar al momento de la poda un sarmiento de aproximadamente 2 metros de largo. Este sarmiento se enterraba enrollado dentro de un pozo de unos 40 cm de diámetro. Se tapaba y dejaba sobre la superficie uno o dos nudos a partir de los cuales aparece el brote que, con el correr de la primavera, dará origen al tallo de la nueva planta. Un gran beneficio de este sistema es la velocidad de crecimiento de esta nueva planta dada por la cantidad de reservas del tallo y la gran superficie de generación de raíces de esos casi dos metros de sarmiento enterrado.

Debido a que se trata de plantas resistentes a las condiciones ambientales, no es imprescindible injertarla sobre pies tolerantes o resistentes, por esta razón no está difundida la utilización de portainjertos entre los productores.

Hoy en día esta gran estaca ha sido reemplazada por estacas de 40 cm. de largo lo más rectas posible, de esta forma se pueden clavar en el suelo sin necesidad de realizar un

hoyo con pala o tractor con hoyadora, simplificando enormemente el trabajo necesario para la implantación.



Preparación de suelo con buey. F., R. productor de Olegario V. Andrade.



Técnicos de INTA capacitando a productores para implantaciones nuevas. Incorporación de dolomita como corrector de acidez. T., E. productor de Aristóbulo del Valle.



Incorporación de la cal al suelo por medio del uso de tractor. L. C., S. productor de Puerto Libertad.



Plantación de largas estacas para asegurar gran vigor en las plantas nuevas. L., P. productor de El Soberbio.

### *Sistema de conducción*

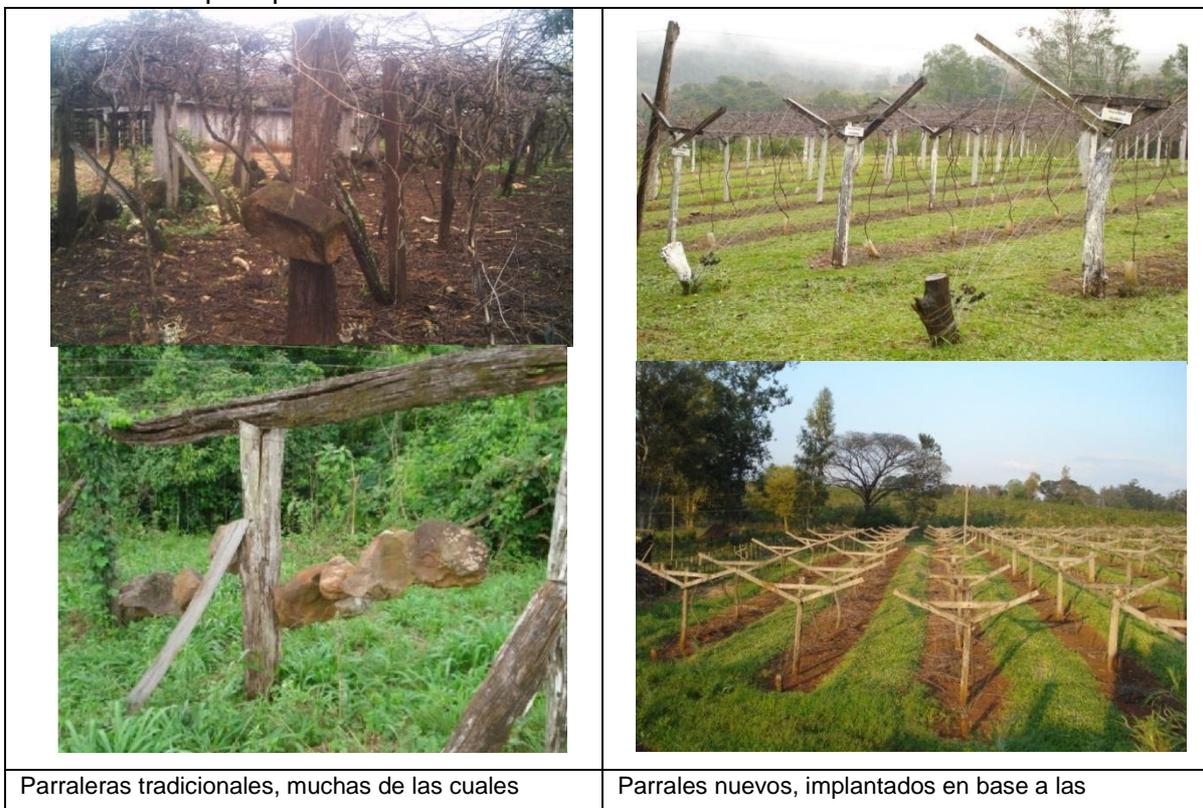
El sistema de conducción casi en la totalidad de los casos relevados, corresponde a la llamada parralera, muy similar a la “latada” muy ampliamente difundida en el sur de Brasil.

Se trata de un parral de entre 1.8 y 2 metros de altura, donde encontramos un emparrillado de alambre que sostiene las plantas que se manejan en hileras, a diferencia del parral cuyano donde se maneja en los dos sentidos. Los postes se colocan en la hilera cada 5 o más plantas, de manera que el alambre principal soporta el peso de esas plantas y parte de su producción, la cual está soportada por los alambres secundarios.

Los alambres se mantienen estirados por medio de pesas (piedras por lo general, grandes trozos de madera o partes de vehículos como block de motor o diferenciales) ubicadas en ambos extremos. De esta manera se aliviana la tarea, normalmente anual, de mantener tensos los alambres del parral y así sostener el peso de la fruta en verano.

Las plantas se llevan lo más rectas posible hasta ese alambre y a partir de allí se maneja la poda para regular la carga anual y la disposición de racimos dentro de la estructura de la planta. En muchos casos existen plantas que por “dejarlas así”, poseen 2 ó más troncos, dificultando luego la práctica de la poda y gran parte de los demás manejos agronómicos que se deben realizar.

Existen productores que han construido el sistema de parral sudafricano encuadrado dentro de las mejoras técnicas introducidas en la década de 1990 por los ingenieros Piekun, A y Bogado E. dentro del marco del programa PROFRUTA descrito anteriormente. (B., E.<sup>33</sup>). Pero no es lo más habitual, incluso están los productores que manejan los dos sistemas, tienen su “parralera” para elaborar el vino colono y un “parral sudafricano” para producir uva de mesa.



<sup>33</sup> Técnico del MAP de Misiones. Entrevista realizada el día 23 de junio de 2015 en Posadas.

|  |  |
|--|--|
| <p>superan los 50 años de antigüedad. En ambos casos puede verse el sistema de tensión de alambres por medio de pesadas piedras colgadas de los mismos. Arriba: M., E. productor de Aristóbulo del Valle. Abajo L., P. productor de El Soberbio.</p> | <p>recomendaciones brindadas por técnicos de INTA y del MAP. Arriba: Parral nuevo de L., P. productor de El Soberbio. Abajo: K., M. productor de Colonia Liebig, Corrientes.</p> |
|--|--|

### *Poda*

El sistema de poda más utilizado es guiando un cordón sostenido sobre el alambre principal, con ramas cargadoras dispuestas hacia ambos lados en forma de “espinas de pescado”. Sobre esas ramas cargadoras se ubican unos pitones largos de aproximadamente 3 o 4 yemas y algunas guías algo más largas en el caso de encontrar áreas vacías o poco ocupadas con uva dentro del parral.

Un punto de vital importancia para todos los productores es la época de poda. La misma se realiza usualmente entre los meses de junio y agosto, teniendo en cuenta la fase lunar. Si bien no existe un criterio único al respecto de cuál es la fase en que consideran que la uva fructifica mejor, todos buscan evitar los últimos días de cuarto menguante y toda la fase de luna nueva. Algunos evitan también la fase de llena plena, pero para otros productores, la llena y la creciente son las mejores lunas para podar sus plantas. Por esto todos prefieren comenzar con la poda los primeros días de creciente. Si bien existen calendarios biodinámicos con este tipo de recomendaciones, son pocos los productores que los utilizan regularmente.

Debido a que la poda es una práctica que a pesar de su simplicidad, posee la capacidad de generar grandes cambios en la productividad y modificar los diferentes manejos a lo largo del resto del año en un parral, es fácilmente apropiada por todos los productores. La cualidad principal de la poda es la de regular la producción. Con ella se disminuye la cantidad de racimos, aumentan su peso unitario y se distribuyen homogéneamente a lo largo de la estructura de la planta. Razones suficientes para determinar que no sea una tarea que el productor delegue, en todos los casos la realiza sólo, le lleve el tiempo que sea, incluso cortando los días donde creen que la luna no es propicia. Esta práctica cultural limita en gran medida la superficie implantada de uva en cada chacra por ser realizada casi exclusivamente por el productor, recibiendo ayuda sólo para la eliminación del material de poda.

Existen ocasiones donde por diversas causas, a lo largo de varios años no se realizó la poda o por descuido las plantas fueron perdiendo su forma original y algunas mueren. El

productor va rellenando las fallas con el crecimiento de las plantas vecinas. Esto lleva a que por el recorrido que da la savia dentro de la planta se produce una brotación muy despareja que hace a muchos productores incluso dudar de la viabilidad de continuar con ese parral. Este error común se ha podido subsanar gracias a la aplicación de manejo, ubicando en una o dos campañas a las plantas en el lugar donde estaban en un principio, evitando crecimientos desmedidos y cubriendo las fallas a partir de acodos de las plantas del mismo parral.

|   |  |
|---|--|
|   |   |
| <p>Poda drástica en vieja parralera para rejuvenecer, vigorizar y rearmar el parral. L., N. Hijo de productor de El Soberbio.</p> | <p>Capacitación teórico-práctica de poda realizadas todos los años tanto en la EEA del INTA de Cerro Azul como en chacras de productores de diferentes puntos de la provincia.</p> |

### *Manejo fitosanitario*

El manejo de plagas y enfermedades en general es muy escaso o nulo. Cuando comienzan a crecer los brotes se coloca alrededor de la planta un poco de cenizas de la estufa o de alguna industria cercana como fertilizante o mejorador de suelos. Por tratarse de una especie tolerante a enfermedades, se deja crecer acomodando o cortando con machete los brotes que se caen al piso para que estén aireados y se enfermen menos. Salvo en muy contadas excepciones se aplica algún producto fungicida, aunque por lo general no produce grandes efectos ya que lo aplican luego de ver síntomas y en su gran mayoría se trata de productos preventivos. En algunos casos una vez que florece y durante el crecimiento del grano, el productor recorta el brote para exponer el racimo a la luz y al aire, mejorando su maduración e indirectamente reduciendo la incidencia de

enfermedades. Con esta misma finalidad se puede proceder al raleo de hojas o comúnmente llamado deshoje, aunque se trata de una labor poco habitual por la delicadeza con la que se debe realizar.

Algunos productores recuerdan que su padre aplicaba algunos productos fitosanitarios como el tradicional “Caldo Bordelés”, que consiste en la aplicación de sulfato de cobre neutralizado con cal viva. Su utilización ha sido abandonada por no saber o no recordar cómo se lo preparaba. La característica de tolerancia, pero no de resistencia de esta especie, hace que al no aplicar ningún producto de protección contra enfermedades, la productividad varíe considerablemente de acuerdo a las desviaciones climáticas de cada año.

Existen aproximadamente 6 productores que tienen uva de mesa y continúan con la elaboración de vino a partir de sus viejos parrales. Estos tienen la particularidad de que manejan el nuevo cultivo en base a las recomendaciones de los técnicos, aplicando todo el “paquete tecnológico” propuesto o gran parte de él y el viejo parral lo siguen manejando como siempre lo hicieron.

|   |   |
|---|---|
|    |   |
| <p>Musgos, Líquenes y Bromelias en parral tradicional. Este es un indicador de que hace muchos años no se pulveriza con ningún producto. Si bien la imagen es del productor G., L. de Campo Ramón, se ve generalizado en muchos parrales antiguos y desaparecen en cuanto se realiza alguna aplicación de fungicida como en el parral de L., P. de El Soberbio entre otros.</p> | <p>Imagen de racimo enfermo con antracnosis “<i>Elsinoe ampelina</i>”, enfermedad que causa grandes pérdidas en parrales de uvas sensibles sin manejo fitosanitario. En las variedades tolerantes puede mancharse un poco el racimo, pero es algo menor ya que no afecta la calidad del vino, sólo se pierde algo de rendimiento.</p> |

### *Control de inicio de cosecha*

Por lo general, los productores realizan la cosecha unos días después del comienzo del envero, periodo que se caracteriza por el cambio de color e inicio de la madurez, pero antes de la plena madurez, a la cual es muy difícil llegar debido al agresivo ataque de avispas, pájaros y abejas que ocurre en ese momento. Debido a que se cosecha unos días antes de llegar a la madurez, es de suma importancia la práctica de separar los granos de uva aún inmaduros que normalmente están distribuidos dentro del racimo. Por esta razón, veremos que antes de la fermentación se realiza la práctica de agregado de azúcar o chaptalización, muy difundida y legitimada en Brasil pero prohibida por la ley argentina.

|  |  |
|--|--|
|    |   |
| Productor utilizando el refractómetro de la BodegaEscuela para determinar el momento oportuno de cosecha en base a la madurez de las uvas. K., D. productor de Colonia Almafuerde. | Productor utilizando su propio mostímetro para la determinación del contenido de azúcar en el jugo y a partir de este estimar el contenido de alcohol en el vino. S., T. productor de Leandro N. Alem. |

Un análisis retrospectivo de la evolución técnica de los productores que están en contacto con el INTA permite afirmar que con el manejo de poda, incluyendo el rearmado de las plantas; sumado en muchos casos a la incorporación de otras técnicas como aumento de densidad de plantas por la realización de acodos, estirado de alambres, aplicación de plaguicidas, deshoje, entre otras, se ha llegado en dos años a quintuplicar la producción de uva de viejas parraleras que habían perdido rendimiento y estaban a punto de erradicarse.

De esta forma se observó que si bien rinde muchos más kilogramos implantar una nueva parcela, se logran muy buenos resultados con la aplicación de indicaciones validadas por el sistema técnico-científico para el manejo de las viejas parraleras. En cuanto a la calidad

de uva y del vino obtenido, fue unánime la observación de que mejoró mucho, se dice que esas “viejas parraleras” volvieron a producir como “antes”.

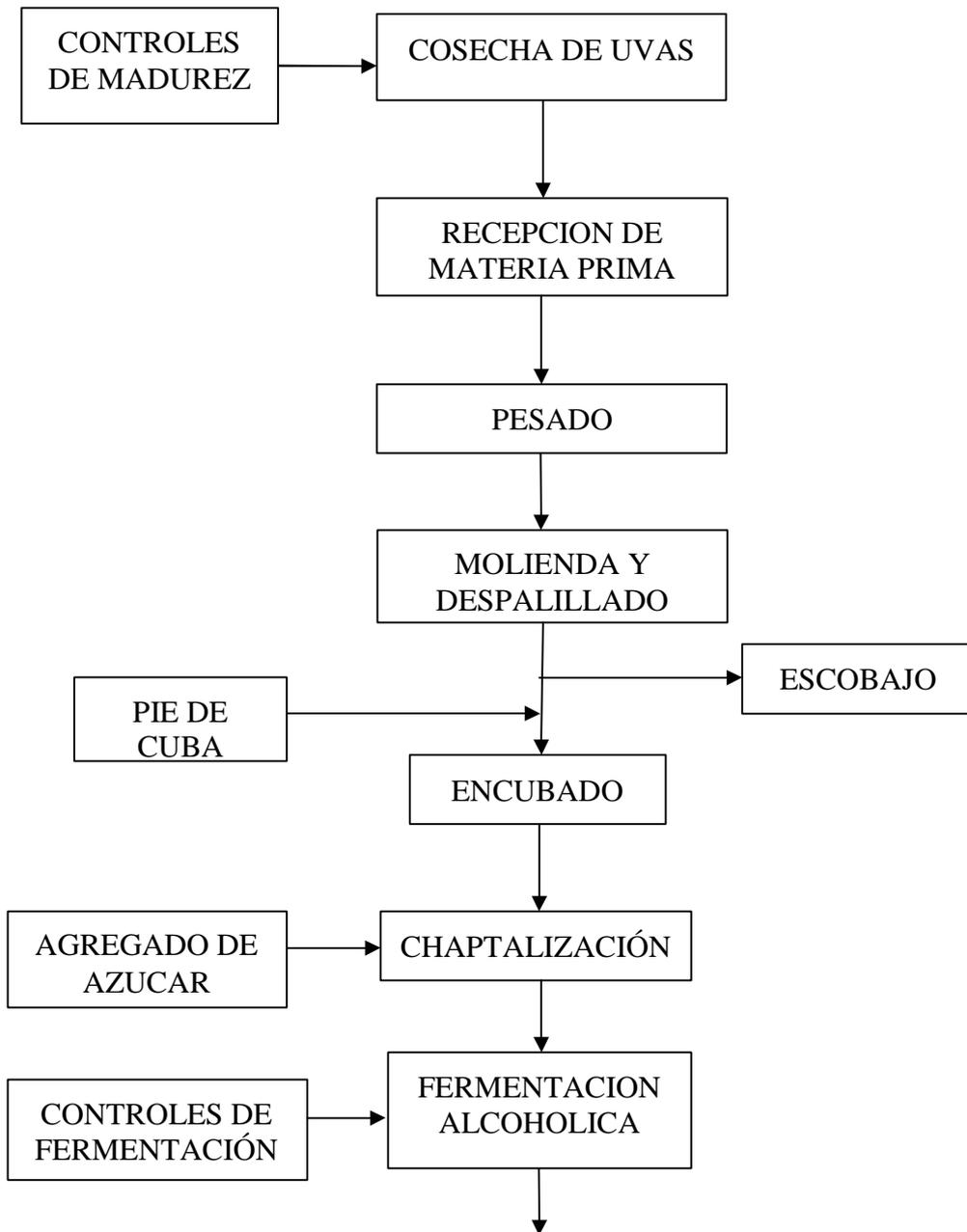
Si bien la mayoría de los productores de vino colono continúan manejando sus parrales de la manera en que lo hacen desde siempre, un buen número ha incursionado en nuevas variedades o en la incorporación de estos manejos agronómicos. De estos elaboradores sólo los que incorporaron diversos manejos agronómicos continúan dentro de la categoría de vino colono, ya que según los acuerdos logrados entre los productores, el cambio de variedad hacia las uvas viníferas, los saca de la categoría al poner esas muestras en las ruedas de degustación.

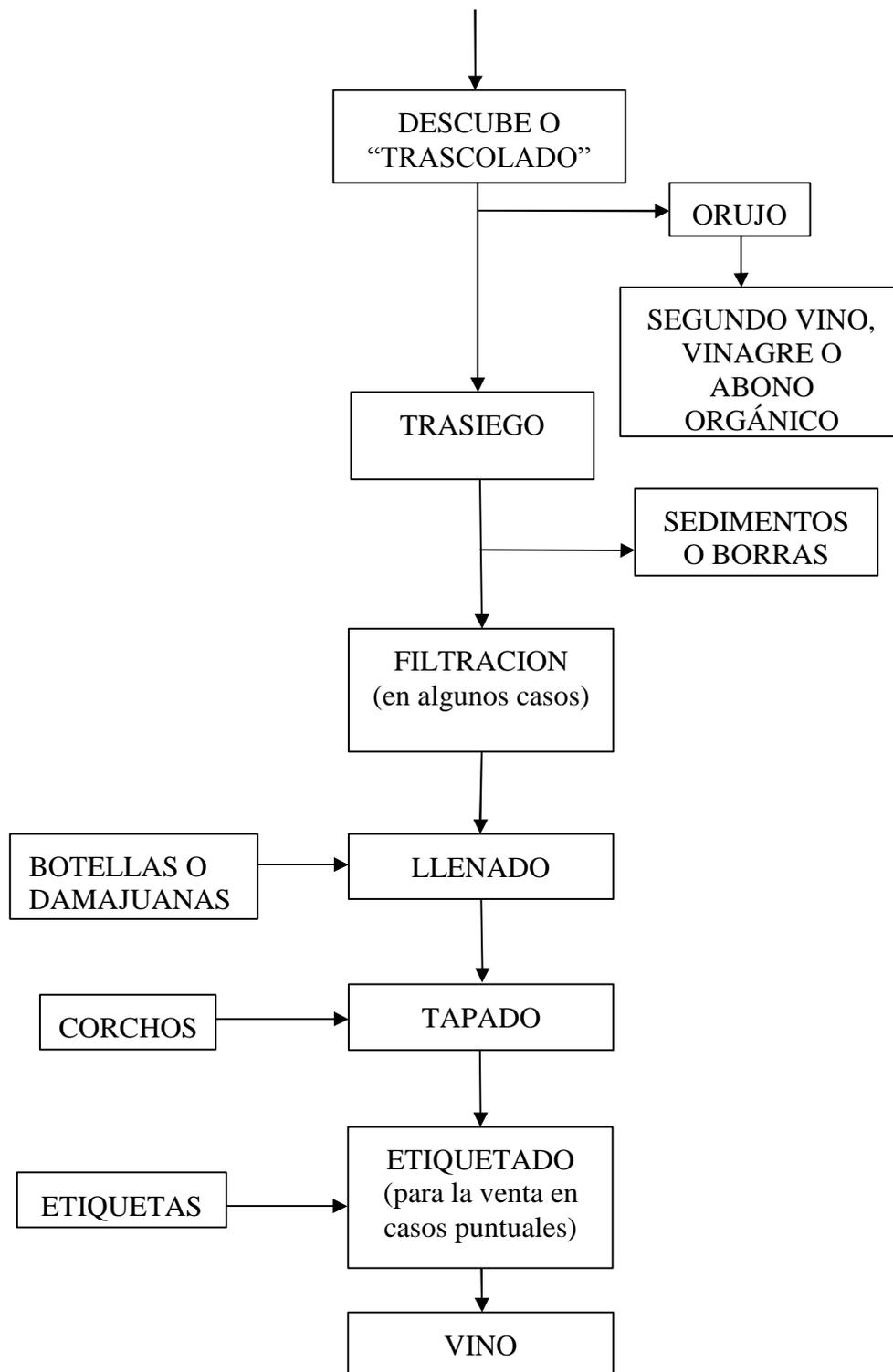
### **Itinerario técnico de elaboración de vino.**

En lo que respecta a la reconstrucción de un itinerario técnico de elaboración de vino, se optó por describir los pasos más relevantes que utilizan los elaboradores tradicionales de vino. En los puntos en que se considere pertinente se remarcarán las diferencias que se encontraron entre algunos de los productores.

De esta forma se intentará describir el itinerario técnico más habitual que se podría encontrar en las bodegas de vino colono de Misiones, sin tratarse por completo del itinerario técnico real de alguno de los productores en particular.

### **RESUMEN DEL ITINERARIO TÉCNICO DE ELABORACIÓN DE VINO COLONO.**





*Preparativos para iniciar la elaboración*

La cosecha de uvas para elaboración de vino se realiza de forma manual y por pasadas. según el grado de madurez esperado por cada productor. Se van eligiendo los racimos a

medida que van madurando, separando durante el momento de cosecha los granos verdes y procediendo con la molienda dentro del día en que fue cosechada. En los casos en que se contrata gente para ayudar con la cosecha, esta se apresura, seleccionando luego los racimos y granos que no formarán parte del vino bajo el galpón o sombra durante la molienda.

Siempre se intenta cosechar la mayor cantidad posible en la primer pasada, ya que lo que se va recolectando en los días sucesivos no es mezclado con lo que está en fermentación, se elabora en otro recipiente. Se ha recomendado, resultando efectivo y sin generar grandes cambios en el vino, el relleno del recipiente con uva nueva siempre que no se haya formado aún el “sombbrero”, es decir no más de 2 días después de la molienda.

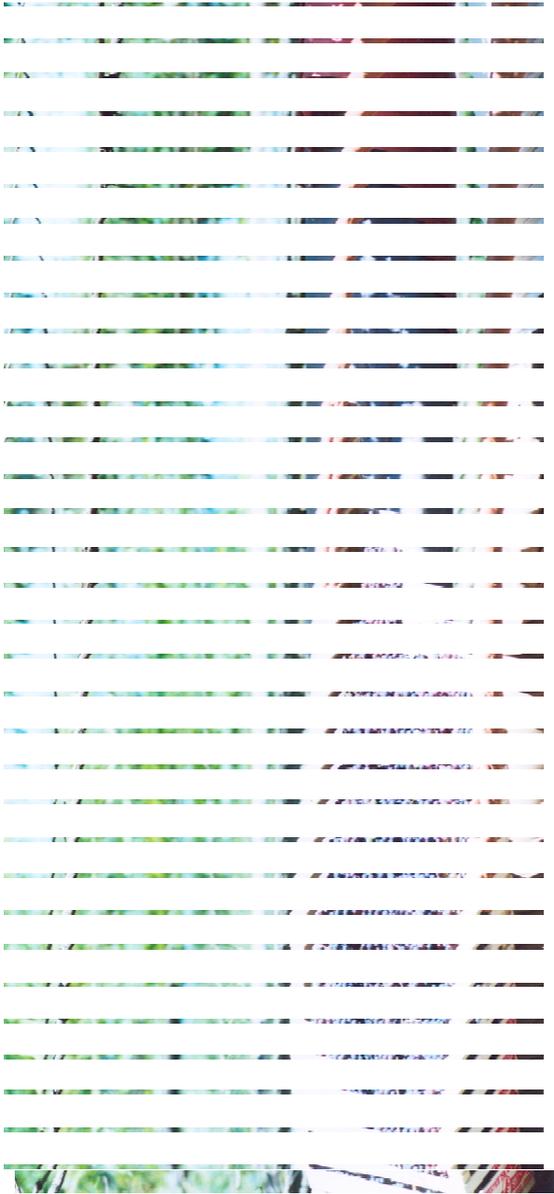
A medida que avanza la cosecha se va evaluando la cantidad de uva remanente en base a la experiencia de cada uno. Con este cálculo se procede a ajustar la limpieza de los recipientes, ya que por lo general tienen una capacidad de elaboración superior a la cantidad de uva a moler. Primero realizan una limpieza grosera de los que estiman que pueden utilizar, dejándolos con agua para que se hidrate y selle la madera y luego van desinfectando según necesidad. En el caso de que los recipientes no fueran de madera proceden de manera similar, se dejan los recipientes limpios en cuanto se vacían, se los limpia nuevamente unos días antes de iniciar la cosecha y se van desinfectando a medida que necesiten más volumen.

Esta desinfección la realizan de diferentes maneras, aunque la más habitual entre los productores tradicionales es la de agregar a los recipientes un preparado de hojas de durazno y de algunas otras plantas, y sobre estas verter agua hirviendo. Si bien se difundieron los beneficios de la utilización de azufre como desinfectante, esta práctica no es realizada por ninguno de los productores.

Por último se dejan con agua, en particular los recipientes de madera, para que se “hinchen”, evitando pérdidas de vino entre las uniones de la madera durante las etapas de fermentación y guarda.

Normalmente no pesan la uva cosechada, se basan en su experiencia para estimar la cantidad de uva tanto con la cantidad de cajas como con la altura a la que llega el jugo en el recipiente.



|  |   |
|--|---|
|  |    |
| <p>Cosecha y selección de uvas para elaboración de vino. R., M. productor de Aristóbulo del Valle.</p> | <p>Cosecha de uvas de la variedad Isabel o francesa para elaboración de vino colono. I., P. y H., M. productores de Cerro Azul.</p> |

*Molienda*

Este proceso consiste en desgranar los racimos y presionar los granos para extraer el jugo. Todo esto va a un recipiente, extrayéndose sólo los escobajos (ráquices verdes donde se insertan las bayas para conformar el racimo) por aportar sabores desagradables al vino.

Las unidades de elaboración más pequeñas lo realizan normalmente a mano o con los pies dentro de una tolva de madera. Dentro de los que incorporaron maquinaria para aumentar la eficiencia en el trabajo, encontramos desde los que utilizan pequeñas moladoras manuales, muchas veces caseras y fabricadas con madera. También están los que han podido comprar, de manera particular o agrupada, moladoras nuevas de acero inoxidable acordes a su escala de producción.

Es de destacar que los siete elaboradores que adquirieron maquinaria nueva lo han hecho a partir del trabajo con la Bodega-Escuela de Cerro Azul al comprobar en las capacitaciones dada la facilidad con que se realizan algunas de estas labores teniendo la maquinaria adecuada. A la vez observaron que existen modelos diseñados para cada escala de elaboración. Que no toda la maquinaria existente es de gran envergadura y hay modelos perfectamente adaptables a su realidad económica y productiva.



|   |   |
|---|---|
|   |   |
| <p>Productor de Dos Arroyos que elaboraba vino “patero” que con aportes técnicos del INTA a partir de la creación de la Bodega Escuela y aportes económicos propios, adquirió en sociedad con otros dos productores una pequeña moledora que les facilita enormemente el trabajo. S., J. L.</p> | <p>Arriba: Moledora nueva de madera, fabricada en Oberá a pedido y según copia del diseño de la antigua moledora de M., J. productor de Colonia Almafuerte.</p> <p>Abajo: Molienda de uva Niágara rosada. Este productor, B., H. de Salto Encantado se dedica a vender uva de mesa y adquirió el equipamiento que estaba tirado en la chacra de un vecino. Con ella aprovecha los racimos de segunda selección elaborando su propio vino.</p> |

### *Métodos de elaboración de vino*

Hay algunas prácticas que se mantienen en Misiones desde hace décadas y que podrían considerarse como antiguas, dado que se han dejado de utilizarse en bodegas industriales al ser reemplazadas por técnicas más modernas. Debido a una coevolución de su saber-hacer con su nuevo territorio en conformación, muchas de esas prácticas no fueron actualizadas, excepto en algunos productores que tuvieron la posibilidad de viajar a alguna bodega en alguna región elaboradora de vino y en la medida de sus posibilidades fueron incorporando algunas modificaciones a su manejo habitual. Se comentará más

adelante si esto hace a la tipicidad de los vinos locales, debido a que la utilización de varias de estas modificaciones fueron surgiendo a partir del trabajo de capacitación y asistencia técnica brindado desde la Bodega-Escuela de Cerro Azul.

Algunos ejemplos de esto podrían ser la fermentación realizada en recipientes abiertos, sin tapa, o la elaboración en recipientes de diferentes maderas nativas, las cuales podrían aportar compuestos al vino elaborado que contribuirían a la tipicidad del vino elaborado en ellas. Así como la utilización de corchos nuevos que un productor compra todos los años en Cafayate, Salta (K., M.<sup>34</sup>) o el prensado de la uva para elaborar uvas en “blanco”, es decir fermentar sólo el jugo, sin pieles ni semillas, como pudo observar otro productor en un viaje realizado a Suiza (S., R.<sup>35</sup>).

Un oficio que se perdió en la provincia es la de los toneleros. Muchos de los productores heredaron de sus padres los recipientes de madera en los que elaboran y guardan vino o los adquirieron a través de vecinos que los tienen en sus chacras y no los utilizan. En ninguna de las 3 zonas existen carpinteros que fabriquen o reparen cubas de fermentación y pipas o toneles para guarda.

Hoy lo que predomina son las cubas (verticales), ya que se utilizan en la fermentación y se guardan por el resto del año. En el caso de que se dañen, es relativamente fácil su reparación.

Los toneles y pipas (horizontales y de forma de cilindro abombado en su parte central), son los más complicados de reparar, por la forma de las duelas (maderas que conforman el cuerpo), y por lo tanto fueron las primeras en quedar en desuso.

Las maderas utilizadas son propias de la zona, algo curioso y para estudiar a futuro, es que se seleccionaban según su capacidad de retención de líquidos, es decir porosidad baja, en lo posible livianas y que tengan buena durabilidad.

Hay algunas curiosidades destacables que no he visto en otras zonas de producción de Argentina, pero he observado aquí y en pequeños productores del sur de Brasil. Los recipientes son calafateados con cera de abeja o de yateí<sup>36</sup> para que retengan el líquido y si se “carunchan”, es decir que sufren el ataque de algún insecto tipo taladrillo. Las perforaciones se tapan clavando en ellas una espina de naranjo.

---

<sup>34</sup> Productor de San Vicente. Entrevista realizada el día 7 de enero de 2014 en San Vicente.

<sup>35</sup> Productor de Ruiz de Montoya. Entrevista realizada el día 8 de enero de 2014 en Ruiz de Montoya.

<sup>36</sup> Abeja Yateí “*Tetragonisca fiebrigi*”: Especie de abeja melipona, natural de la selva paranaense y se cría en varias chacras de Misiones, su miel se considera medicinal.

|   |   |
|---|---|
|                                  |   |
| <p>Tonel de unos 800 a 1000 litros de capacidad donado por el productor P., P. al museo de la Bodega Escuela.</p> | <p>Cuba de fermentación de algo más de 1200 litros de capacidad en utilización por parte de F., A., productor de Campo Ramón.</p> |

### *Fermentación*

Normalmente se trata de una fermentación espontánea, es decir que utiliza levaduras indígenas, es decir, no se utilizan levaduras seleccionadas para facilitar el arranque del proceso. Estas levaduras arrancadoras en muchas oportunidades fueron provistas por la Bodega Escuela para que cada uno pueda evaluar el desempeño de estas en su situación particular, pero en todos los casos fue descartado su uso por el “sabor a levadura” que decían encontrar en esos vinos. Esta particularidad no fue reflejada en las catas a ciegas. Este ejemplo da la pauta de que el simple agregado de “ese químico” ya hace perder ante sus ojos la categoría de vino artesanal, como que atentara contra la “naturalidad” del producto y en la realidad no logran distinguirlo si no se les dice.

Para mantener una fermentación correcta y completarla de modo satisfactorio, obteniendo así un vino con un grado alcohólico apropiado para mantener la sanidad de ese vino, se procede a realizar el agregado de azúcar o chaptalización. Esta práctica es muy habitual en Brasil y consiste en corregir el faltante de azúcar de la uva, proveniente en zonas muy frías por falta de temperaturas para completar la madurez y en zonas subtropicales por el adelanto de la cosecha por el ataque de plagas o excesiva humedad ambiente.

Esta práctica por lo general se basa en estimaciones “a ojo” y según la experiencia de cada uno puede comprender valores de entre el 5% y el 15% en peso, es decir 5 a 15 Kg. de azúcar por cada 100 Kg. de uva cosechada. La proporción varía de acuerdo a cómo evalúa cada elaborador el ritmo de maduración de la uva.

Uno de los productores que determina la cantidad de azúcar agregada, en base a una práctica empírica R., M.<sup>37</sup>, quién aprendió en la chacra de un productor de vino casero de Brasil. El mismo pone un huevo en la masa líquida recién molida y normalmente éste se hundirá un poco. La técnica implica agregar azúcar hasta que el huevo flote. Según lo expuesto por este productor, al medir la cantidad de azúcar agregada, ronda el 10%, concluyendo que esa metodología no difiere mucho de la cantidad agregada por otros colonos mediante otras metodologías.

Esto nos da la pauta de la importancia de los saberes empíricos, constituyendo los instrumentos que se utilizan para esas determinaciones un complemento que no reemplaza esos saberes locales.

Por ejemplo, productores de un grupo que posee sus viñedos en el departamento de Leandro N. Alem adquirieron un Aerómetro de uso específico en enología llamado “Mostímetro de Cazenave”. Con este instrumento, barato y de fácil utilización e interpretación de datos, se puede seguir el curso de la fermentación. Además lo utilizan para determinar la cantidad de azúcar a agregar la cantidad correspondiente en base al grado alcohólico potencial de la uva que cosechan, simplificando y estandarizando esa tarea. A partir de su experiencia, mostrada en las reuniones organizadas en diferentes puntos de la provincia para evaluar los vinos elaborados, muchos otros productores de vino colono de Misiones adquirieron y están usando en cada campaña este práctico y económico instrumento.

Vale aclarar que con la utilización de ese instrumento, existieron casos en los cuales por “probar con un poco de uva”, agregaron azúcar en grandes cantidades, dejando vinos con mucho alcohol y extremadamente dulces. En base a esta prueba y error fue que volvieron a las cantidades racionales ya que también salieron con esas partidas de lo que para ellos se podría considerar típico.

En lo que respecta al tipo de fermentación, si bien se trabaja con diferentes tipos de uvas, blancas, rosadas y tintas, se utiliza de manera exclusiva la “fermentación en tinto”, es decir que ocurre la fermentación del jugo y la maceración de la piel de los granos de uva al mismo tiempo.

---

<sup>37</sup> Productor de Aristóbulo del Valle en comunicación personal que se visita regularmente y ha participado en capacitaciones en una de las cuales, realizada el 4 de marzo de 2010 compartió esta experiencia

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <p>Mosto en plena fermentación tumultuosa. C., W. productor de Leandro N. Alem.</p> | <p>Vino en la etapa de fermentación lenta. S, J. L. productor de Dos Arroyos.</p>  |

### *Descube*

El descube consiste en la separación del vino recién fermentado de las semillas, orujos o pieles y pulpa. Existen diferentes técnicas para determinar el momento de hacerlo según el vino que se quiera obtener y determina principalmente la carga de polifenoles, principalmente antocianos que brindan color y taninos que le dan aspereza al vino.

Los productores misioneros determinan este momento en días, siempre según la experiencia previa o la forma como aprendieron a hacerlo. Lo habitual es hacerlo a unos 7 a 10 días desde la molienda, cada uno con su receta, aunque es muy importante que continúe la fermentación para que no se sumerja el “sombbrero”<sup>38</sup> de orujos. Por tratarse de una fermentación con el recipiente abierto, en general el “sombbrero” está muy contaminado con bacterias acéticas que convierten al vino en vinagre. Una forma de evitar esa contaminación es cubrir el recipiente con una tela que impida el paso de moscas, logrando además vinos de calidad superior a los tradicionales en lo referente a color y vida útil. Esta práctica ha sido muy adoptada por los productores a pesar de que tradicionalmente no se realizaba en ningún caso.

Habitualmente se observa que realizan el descube de manera cuidadosa, muy lentamente, evitando la mezcla del vino con el sombrero, para evitar que el vinagre formado en este contamine el vino recién extraído.

<sup>38</sup> El “sombbrero” está compuesto por la masa de orujos, es decir pieles, pulpa y semillas que con la fermentación atrapa anhídrido carbónico en las concavidades y flota. Este nombre proviene de su acumulación en la parte superior de la cuba de fermentación donde forma una nasa más o menos compacta.

### *Trasiegos- clarificación*

Esta tarea consiste en separar la borra precipitada, del vino límpido sobrenadante. Si bien existen productos que ayudan a que se produzca rápidamente y con un muy buen resultado final, aquí ocurre de manera espontánea. No se hace nada ni se le agregan productos para acelerar este proceso.

Algunos productores conocen acerca de la utilización de clara de huevo (muy difundida en muchas zonas productoras en la actualidad) o de sangre<sup>39</sup> (habitual en épocas pasadas y hoy prohibida como práctica enológica). Lo único que hacen como práctica es esperar que precipiten lentamente las borras con el paso de los días o meses para separarla sacando a otro recipiente el vino limpio sobrenadante. Incluso algunos no lo hacen, con la idea de que el recipiente no debe abrirse, ya que si se abre ingresa aire y se pica (F. A.<sup>40</sup>).

### *Filtración*

El vino colono de Misiones no se filtra; hubieron algunos intentos muy positivos desde el punto de vista de los elaboradores, incluso con la compra de pequeños filtros. Ya no lo filtran más porque para los consumidores si no es turbio, no parece casero (K., A.<sup>41</sup>).

### *Guarda*

Son vinos que se consumen jóvenes, muy nuevos, debido a que su principal atributo es el “gusto a uva”. Por tratarse de un aroma primario, característico de la fruta de la cual proviene, se pierde muy rápidamente con el correr del tiempo después de la fermentación, a partir de la cual comienzan a predominar los aromas secundarios. Por esta razón, salvo muy contadas excepciones como cumpleaños o aniversarios, se guarda parte del vino por algunos meses. En casos muy particulares como una muy buena cosecha, se dejan algunas botellas o damajuanas para disfrutarlo durante algunos unos años como C., W.<sup>42</sup> y K., J.<sup>43</sup>, entre otros. Estos dos productores en particular guardaron

---

<sup>39</sup> Vale aclarar que se utilizan estos aglutinantes proteicos para precipitar parte de los compuestos que generan turbidez en vinos tintos. De esto surge la mala interpretación que tienen muchos productores de que hay vinos a los que se le agrega sangre bobina para mejorar el color. Refuerza esa idea un vino elaborado en Brasil con variedades tintoreras llamado “sangre de boi” o “sangre de buey” con un altísimo contenido de materia colorante proveniente de la uva que le dio origen.

<sup>40</sup> Productor de Campo Ramón. Entrevista realizada el día 19 de marzo de 2015 en Campo Ramón.

<sup>41</sup> Consumidor de Leandro N. Alem. Entrevista realizada el día 22 de mayo de 2015 en Leandro N. Alem.

<sup>42</sup> Productor de Leandro N. Alem. Entrevista realizada el día 22 de mayo de 2015 en Leandro N. Alem.

botellas de la cosecha del año 2009 (de muy buena calidad por las condiciones ambientales de sequía durante la primavera-verano) por al menos 4 años sin inconvenientes y las cosechas siguientes las comparaban contra ese patrón que consideran muy superior a otras añadas.

Los productores que realizan una guarda prolongada, lo hacen principalmente en damajuanas de 5, 10 ó 20 litros y otros recipientes en lo posible de vidrio porque en este material se conserva mejor que en los grandes recipientes donde se elabora. Sólo en el caso de los colonos que no realizan trasiegos, esta guarda se realiza en barriles de madera, en los cuales no guardan más de un año porque deben liberarlos y lavarlos antes de la nueva cosecha.



---

<sup>43</sup> Productor de Eldorado. Entrevista realizada el 17 de octubre de 2014 en Oberá.

|  |   |
|--|---|
| <p>Guarda de vino en recipientes de madera: Arriba: Barricas de roble francés de 225 litros adquiridas en la provincia de Mendoza. Bodega de (Ytororó Lodge) A., G. productor de Dos de Mayo. Abajo: Toneles de aproximadamente 500 litros fabricados localmente con maderas nativas que pertenecieron a un tío del productor que hoy los está utilizando. F., A. Campo Ramón.</p> | <p>Arriba: Vino envasado en botellas y damajuanas del señor A, E. productor de Colonia Aurora</p> <p>Abajo: Vino envasado para la venta, con botellas reutilizadas lavadas y desinfectadas y corchos nuevos de S., J. L., productor de Dos Arroyos.</p> |
|--|---|

### *Envasado*

Los productores que comercializan vino lo envasan reutilizando botellas plásticas (de gaseosa) o de vidrio (generalmente de vino) lavadas, debido a las dificultades para conseguir botellas nuevas en la zona. Esas botellas se tapan por lo general con corchos usados, bolsas de nylon atadas o con rudimentarios marlos de maíz.

La parte que dejan para autoconsumo, en la mayoría de los casos no se embotella, queda en damajuana o en la vasija original y se van sirviendo con una jarra al momento de consumirlo.

Existen productores que compran botellas y corchos nuevos, pagando elevados costos de flete. Si bien elaboran vinos calificados de forma muy positiva en las reuniones de cata donde se evalúan, son considerados fuera de la categoría de vino colono por falta de tipicidad, ya que coinciden con los elaboradores de uvas viníferas.

Este es entre otros el caso de K., J, de Eldorado, quién aprendió a elaborar vino en Austria. Invirtió en equipamiento moderno para hacer el mejor vino posible ya que en principio es para autoconsumo hasta que la escala le permita salir a comercializar. En lo que respecta a tecnología, posee todo el equipamiento que se encuentra en una bodega integral: moledora, prensa, bombas, filtro, llenadora, tapadora y recipientes de acero inoxidable, y dos cámaras frigoríficas, una con los tanques adentro en donde fermenta el mosto y la otra donde guarda el vino embotellado.

Este productor elabora dos vinos diferentes, un blanco elaborado con la variedad Riesling (*V. vinifera* L.) y otro con la variedad Isabel (*V. labrusca* L.), ambos muy correctos, sin defectos, perfectamente comercializables y muy bien catalogados en las reuniones de productores y consumidores.

Al indagar acerca de la tipicidad, los evaluadores reconocen que a pesar de sus excelentes características, queda excluido de la categoría de vino colono porque no encuentran en él atributos que hagan reconocerlo como propio. Algo curioso es que a

pesar de esto, los principales compradores son los mismos productores. A pesar de que reconocen que se parece más a un vino industrial que a un vino colono, incluso el de “francesa”. Valoran el hecho de ver como lo elabora, que no le agrega “químicos” y que tuvo la posibilidad de invertir para mejorar la infraestructura y equipamiento. Además, obtiene vinos de una calidad que los demás nunca hubieran imaginado en Misiones.

|   |   |
|---|---|
|              |   |
| <p>Productor de la localidad de Santa Rita con sus damajuanas tapadas con marlos de maíz.</p> | <p>Vino embotellado guardado durante todo el año a 13°C (según lo aprendido en Austria) dentro de una cámara frigorífica que construyó en su casa-bodega. K., J. productor de Eldorado.</p> |

### *Etiquetado*

Algunos de los productores que comercializan su vino, principalmente los que lo hacen en lugares como por ejemplo las “ferias francas” u otros eventos donde se comercializan productos provenientes de la Agricultura Familiar, diseñan e imprimen sus propias etiquetas. En estas se remarca la idea de vino artesanal, de la colonia, la uva con la que se elabora y el origen. Como marca (ninguna inscripta en el Registro Nacional de Marcas y Patentes) ponen el apellido de la familia o el nombre del padre como recuerdo de quién dio origen al emprendimiento y por lo tanto, quién le da valor al producto.

|  |   |
|--|---|
|   |   |
| <p>Antigua botella de vino de un tradicional elaborador misionero expuesta en el museo del predio de la “Fiesta Nacional del Inmigrante” en Oberá.</p> | <p>Etiqueta con la que promociona y comercializa su vino el productor K., M. de San Vicente. El nombre hace honor a su padre, quién aprendió a elaborar vino con su abuelo en Brasil antes de llegar a Misiones desde Alemania.</p> |

### Consumo

El consumo de vino, tal como sale del barril, es escaso. Las formas más frecuentes de consumo son, con hielo y en algunos casos se mezcla con jugo o gaseosa en particular para el consumo de los que son considerados como vinos de mala calidad (las cuales se podrían considerar como no calidades por sus defectos frente el producto típico).

La incorporación en los hábitos alimentarios de los consumidores locales respecto del consumo de estos vinos, así como de otros productos similares como los pickles, quesos, o chacinados caseros, comienza con los padres, en la casa al ayudar en la elaboración y con el consumo diario. De esta forma indirectamente se induce el aprender a saborear el producto y los valores que representa (sano, sin agregados, remarcando fuertemente que es sólo de uva) según lo expresado por varios consumidores y elaboradores entrevistados.

Existe mucha gente que al pasar los años dejaron de consumir estos vinos, pero cuando conocen a alguien que produce o puede conseguirlos no dudan en pedir un poco para recordar esos sabores de su juventud. Esto en particular pude vivirlo en muchas de las reuniones de elaboradores a las que siempre se invita a algún conocido del dueño de casa, para dar a conocer lo que se está elaborando. Al hablar con esa gente, eran muchas veces ex-vecinos de la chacra, con quienes se criaron juntos y hasta en muchos casos iban a ayudar cada año en las tareas de cosecha y elaboración.

A partir de los trabajos realizados, e indagando acerca de las particularidades del vino colono, se pudo observar que habían muchos vinos con cualidades diferentes que se consideraban igualmente típicos para la mayoría de los consumidores locales. Es decir que si bien se reconocía “un” tipo de vino colono, varios vinos sutilmente diferentes entraban dentro de esta categoría.

Se pudo observar que dentro de esos vinos típicos se podían encontrar preferencias por parte de los degustadores de diferentes lugares de la provincia. A partir de allí se postuló la hipótesis sobre la presencia de diferentes tipos de vinos o de subtipos del vino colono de Misiones.

### **3.4. Innovar sin perder la tipicidad**

El mayor desafío para los elaboradores locales es continuar en un proceso de innovación sin perder la tipicidad del vino colono que ellos mismos han definido.

Las innovaciones en lo referente al producto podrían darse a través de cambios en los procesos de producción primaria y de elaboración, modificaciones en los ingredientes o sus cantidades y/o modificaciones que apunten a asegurar la inocuidad del producto.

El trabajo de los técnicos del proyecto por el cual se creó la “Bodega Escuela” se basó en intentar introducir recomendaciones técnico-científicas foráneas a la producción local de vino. Mediante metodologías transferencistas se lograron introducir algunas pautas de manejo en pos de “*maximizar el rendimiento*” o “*modernizar*” el procesoproductivo (Alemany, C. 2012: 394), pero con el tiempo se vio que quedaba gente excluida o se encontraban elaboradores que adoptaban parcialmente el paquete tecnológico y lo adaptaban a su realidad.

Cuando se comenzó a trabajar de manera participativa, se logró sumar una mayor cantidad de innovaciones a los parrales y bodegas de los productores. Manteniendo algunas de las prácticas tradicionales que le dan tipicidad a los vinos, pero evitando o disminuyendo las no calidades marcadas por ellos. Algunas de esas innovaciones perduran, se han multiplicado e incluso se van adaptando a la realidad local, aunque una buena parte fueron abandonadas luego de probarlas y comprobar que resultaban infructuosas, en particular por la pérdida de tipicidad y por la pequeña escala de producción.

Entre las innovaciones que fueron descartadas por los productores prácticamente desde un principio, podrían nombrarse la utilización de las variedades europeas. Esta imposición del INV requerida para la aprobación de los parrales existentes fue escasamente efectiva

y bastaron un par de años para demostrar que el manejo de esas variedades introducidas era mucho más complicado que con las variedades locales, particularmente en lo sanitario.

Los factores que determinaron el rechazo de estas variedades surgieron al elaborar vino con las primeras cosechas y corroborar que el sabor no tenía nada que ver con el sabor de sus vinos tradicionales.

La utilización de anhídrido sulfuroso como antiséptico, el uso de levaduras seleccionadas y el filtrado también fueron recomendaciones técnicas con las que se trabajaron problemas puntuales detectados por los técnicos del proyecto. Debido a que son compuestos o tratamientos que afectan directamente a las características del producto, también se dejaron de realizar, a pesar de las mejoras en la estabilidad y el aspecto del vino obtenido. Trabajando con una mejor higiene e inertización de los recipientes, se alargó la vida útil de los vinos lo suficiente desde el punto de vista de los productores, sin llegar a la utilización de antisépticos. El aspecto del vino, “mejorado” con el filtrado, pasa a ser algo secundario para el productor, ya que lo deja similar a un vino industrial, perdiendo la tipicidad que reconoce el consumidor.

El manejo del sombrero es otro proceso que los productores no realizan, ya que tienen muy arraigado el hecho de que “si lo tocan se les pica el vino”. Muchos incorporaron la práctica de cubrirlo con una tela, mejorando en gran medida la calidad del vino obtenido y la reutilización del sombrero.

Con respecto a las modificaciones en los materiales de los recipientes y la incorporación de maquinaria como moladoras y prensas, la incorporación de las innovaciones fue gradual debido al costo de la adquisición de la misma. Como se dijo anteriormente se realizó la compra de algunas máquinas de baja envergadura por parte de productores. En el caso de los recipientes, la practicidad, higiene y bajo costo de los tanques para agua facilitó su incorporación a las explotaciones.

En general la incorporación de nuevas prácticas, herramientas, insumos o instalaciones se da al observar que dicha innovación facilita algunas tareas y hacen más liviano y rápido el trabajo, apuntalando en algunos casos el aumento en la escala de producción.

Una curiosidad al respecto de la incorporación de maquinaria, fue que con la creación de la Bodega Escuela se invitaba a los productores para que observen las elaboraciones y se les decía que esa era la forma de trabajar, aduciendo que “todas” las bodegas estaban abandonando la forma tradicional para pasar a “esta” tecnología.

Lejos de atraer a la gente al proyecto, se la expulsó, ya que los productores veían esa maquinaria no sólo inaccesible, sino inmanejable para ellos y a una escala exagerada. Incorporaron esta innovación al comprobar que existían maquinarias similares a las de la Bodega Escuela, pero con un costo mayor y una capacidad de trabajo reducida, acorde a su escala de elaboración.

En cuanto a los manejos culturales que se realizan en los parrales en general las innovaciones se dieron en proceso de intercambio y búsqueda de consenso con los productores, respecto a cuestiones que ellos mismos identificaban como problemas. Modificaciones en la poda tradicional, en la estructura del parral o en la utilización de productos fitosanitarios, son algunas de las innovaciones cuya incorporación ha sido parcial y con muchas modificaciones realizadas por los mismos colonos.

La utilización de corchos nuevos, es un cambio que prácticamente todos los elaboradores ven como una innovación muy positiva. Desgraciadamente la compra de los mismos debe hacerse en grandes cantidades, por lo que se hacen compras en conjunto y dependen de encorchadoras para colocarlos a diferencia de los reutilizados con los que siempre trabajaron.

## **4. Del vino colono a los vinos colonos de Misiones ó ¿Una provincia con tres territorios de vino colono?**

Como fuera expuesto, los talleres de evaluación sensorial desarrollados con elaboradores de vino colono, permitieron la identificación de tres grandes variantes del vino colono misionero. Esto no va en detrimento de la consideración del vino colono como “un producto”, dada la presencia de “un” perfil sensorial que lo hace único e identificable, diferente de otros vinos elaborados con la misma variedad, como las muestras traídas de Colona Caroya y Berisso. Observaciones más detalladas nos condujeron a asociar a las tres variantes del vino colono con áreas geográficas de Misiones. Este fenómeno lleva a interrogarse sobre el vínculo entre el territorio y la calidad específica del vino colono. Sería interesante indagar acerca de las variables territoriales que origina la diversidad de subtipos. Interroga, inclusive, sobre la definición misma del *terroir* y sus límites.

### **4.1. Un producto típico con diferencias en el territorio**

Como fuera expresado, la información que permitió identificar al vino colono y estas tres variantes o subtipos, surgieron de los talleres de evaluación sensorial que involucraron a elaboradores de vinos de distintos puntos de la provincia de Misiones. Los parámetros para determinar la tipicidad de este producto se fueron definiendo en el desarrollo de los talleres realizados y a partir de las características que consideran relevantes de productores y consumidores de este producto.

Con el desarrollo de los distintos talleres, se fue observando que si bien existían referencias comunes en la definición del vino típico, existían divergencias entre elaboradores respecto a determinados parámetros. Por ejemplo, elaboradores de la región aledaña al río Uruguay, aceptaban mayores niveles de dulzor en los vinos al considerarlos como típicos. Las diferencias a nivel de las preferencias en el consumo se traducen necesariamente en diferencias a nivel de los procesos de producción de uva y de elaboración de vino.

Ello condujo a poner mayor atención en estas diferencias y a proponer una división de la provincia de Misiones para este caso de estudio, en tres regiones diferenciadas:

Al respecto, la información generada en el trabajo de investigación permitió corroborar la hipótesis que existe una influencia directa del origen de las corrientes migratorias que se fueron asentando en el territorio, y la definición de la calidad de un vino colono típico. Esa definición iría acompañada de saberes y prácticas a partir de las cuales se podría explicar parte de esas diferencias entre las definiciones de calidad de vino colono en cada una de las tres zonas.

- **La zona Centro Sur:** Esta zona es la de colonización más antigua (principios del siglo XX) de origen polaco, ucraniano, italiano y portugués entre otros. La práctica de elaborar vino se remite a la tradición familiar en general traída de Europa hace más de un siglo, en algunos casos adquirida previo paso por Brasil y en menor medida al llegar a Misiones.

Si bien se trata de la zona más tradicional de elaboración de vino, donde existieron en otras épocas, según información de los entrevistados, la mayor cantidad de parrales. Encontramos en la actualidad algo más de 20 productores de vino. Se ha podido observar que adaptaron algunas prácticas productivas por la influencia de las condiciones ambientales como el uso de recipientes con maderas de la zona o la variedad de uva utilizada. La variedad en cuestión es la descrita como “Francesa” o “Isabella”, obtenida a partir de productores de vino del sur de Brasil y la “Paraguayita” o “Chinche”, conseguida en cercanías del lugar donde se asentaron. Con el tiempo terminó predominando la primera, elegida por su mayor rendimiento al pasar de vecino en vecino, al igual que muchos otros productos de la chacra.

En lo que respecta al tipo de vino que los productores de esta zona consideran como propio, se puede describir que es un vino de poco cuerpo, es decir ligero, fácil de tomar. Son vinos secos o muy poco dulces, lo que se denominaría habitualmente y según la ley de vinos, abocados, aunque este término no entra dentro de la jerga popular de la región. En palabras de los productores y consumidores, dicen que *“el vino es un poco dulzón”*. Se ha podido percibir que permiten las “no calidades” un poco más que los de las otras zonas, con un saber degustar que las aprovecha al mezclarlo con gaseosas, jugo de limón u otros cítricos y hielo.

En el caso que ese vino se avinagre, son muy pocos los que permiten que continúe ese proceso de oxidación para aprovecharlo para pickles o para los tradicionales pepinitos en vinagre muy difundidos en Misiones. Si sucede esto, lo habitual es que ese vino se descarte, aprovechando el envase para la campaña siguiente.

Casi todas las casas de los elaboradores tienen sótanos, utilizados en algunos casos para elaborar vino y en todos los casos para guardarlo. Los que no tenían casas con sótanos los han construido, ya que lo consideran como un elemento primordial para la elaboración de un buen vino. Los recipientes más habituales son los de madera, muy viejos, los recambios y aumentos de capacidad se han hecho con recipientes de otros materiales como fibrocemento, plástico tricapa y en muy pocos casos con acero inoxidable.

- **La zona del Alto Uruguay:** Aquí podemos encontrar productores provenientes de segundas migraciones espontáneas desde Brasil (alemanes, italianos, brasileños, entre otros) y migración interna (hijos de colonos de la zona Centro y Sur al conformar su nueva familia,) (Schiavoni, G. 1998).

Estos comenzaron a trabajar en tierras “nuevas”, generalmente bajo regímenes de tenencia precaria de esa tierra. Por esta razón las plantaciones predominantes fueron en un principio los cultivos llamados “colonizadores” como tabaco y tung, para continuar con yerba mate y té, sin faltarles en algunos casos el parral obtenido a partir de estacas que trajeron de su casa paterna. Este régimen de tenencia también explicaría la ausencia de sótanos o construcciones de ladrillo en las casas. Nadie realiza grandes inversiones en un lugar que no es propio, aunque existe una posibilidad de serlo. La elaboración la realizan en galpones o a la sombra de una enramada, una planta, o debajo del mismo parral.

Este grupo es el más numeroso, consta de unos 25 a 30 productores y se caracteriza por poseer una fuerte influencia brasilera. Esto puede observarse, tanto en la forma de elaborar el producto como en la forma de consumo, ya que en general gustan de vinos con poco cuerpo y dulces, buscando estas características en el producto final. Si se avinagra mucho lo tiran, aunque el sabor dulce muchas veces encubre esos defectos, por lo que se consume muchas veces estando alterado, pero sin notarlo. Muy pocos son los que dejan terminar ese proceso hacia el vinagre.

En cuanto a la tradición de elaborar vino, proviene más de su tradición familiar que del lugar donde están asentados actualmente, los parrales son relativamente nuevos, todos son de la presente generación o a lo sumo implantados por sus padres, pero todos fabricaban vino en la zona de donde proviene su familia, ya sea Brasil o sur de Misiones.

Hay muchos parrales con el suelo totalmente limpio, en los cuales se recomienda que coloquen pasto debajo para reducir la erosión. Las parraleras son en general bajas, con un manejo de poda desordenado, en el cual cubren los espacios vacíos con ramas próximas sin importar de qué planta provienen. Muchos parrales están implantados con el sistema de sustentación en cruceta, muy difundido en Brasil.

Con respecto a las bodegas, esta es la zona en la que se ha encontrado mayor precariedad, muy pocas casas presentan sótanos, sólo un par. En algunos casos elaboran dentro de la casa, mayoritariamente de madera y el resto es fabricado bajo el galpón de tabaco, una enramada o a la intemperie, cubriendo el recipiente con algunas maderas para evitar el ingreso de agua de lluvia. Casi todos los recipientes son de madera y en el caso de los que aumentaron la capacidad o debieron reponer recipientes lo han hecho con tanque para agua de fibrocemento o plástico. En esta zona no existen productores de vinocolono que utilicen recipientes de acero inoxidable, salvo un emprendimiento turístico que elabora vino con uvas adquiridas de un vecino que además maneja productivamente el parral. Este vino aún no ha ingresado a las ruedas de degustación para evaluar si podría considerarse típico o no.

Un punto interesante de esta bodega es que contrató los servicios de producción de uva y elaboración de vino de un experimentado colono que fabrica y vende desde hace muchos años un vino colono muy apreciado en la zona. De esta forma se estaría asegurando que fabrica un vino tipo “colono” en una bodega preparada para el agroturismo. Lo interesante de este emprendimiento es que a este importante empresario hotelero no le interesa ofrecer “un vino”, sino “el vino de la zona” elaborado con la tecnología que utilizan las grandes bodegas.

- **La zona del Alto Paraná:** En esta encontramos principalmente inmigrantes de origen alemán, además de suizos y otras etnias centroeuropeas, Una característica diferencial con colonos de las otras dos zonas, es que mantienen relaciones con el viejo continente. Entre los años 1919 y 1924, Carlos Culmey fundó la Compañía Colonizadora Alto Paraná Culmey y Cía., a partir de la cual se fundaron las ciudades de Puerto Rico, Monte Carlo, Capiovy y Ruiz de Montoya (Salvador, C. 2006).

La principal diferencia entre esta decena de productores relevados, y los de la zona Centro Sur, de origen también europeo, radica en el mantenimiento de su relación con el viejo continente. El contacto con los parientes que quedaron allá y a través de diversas casas de estudio con las cuales son muy comunes los intercambios escolares. No sólo mantienen vivo el idioma de origen, sino que sus procesos de innovación técnica se

apoyaron en conocimientos técnico-científicos, mientras que los colonos de las otras regiones de producción de vino colono, los procesos de innovación se basaron mayoritariamente en conocimientos técnico-locales (Bruckmeier, K. 2007). Esto puede observarse en una gran diversidad de prácticas que aprendieron a partir de bibliografía o a través de la experiencia vivida en diversos intercambios que luego adaptaron a su realidad local.

El vino colono por ellos descrito corresponde a vinos muy correctos organolépticamente hablando. Con menor intensidad aromática que los de las otras zonas, en algunos casos filtrado o con varios trasiegos. Esta práctica si bien los hace más limpios, va en desmedro de la intensidad aromática.

En cuanto a la carga de polifenoles de estos vinos, presentan mayor intensidad de color y aspereza que los de las otras zonas, sin perder la tipicidad. Pude observar, al estar presente en algunas elaboraciones, que esta particularidad podría deberse a la realización de bazuqueos. Esta práctica consiste en la remoción de la uva recién molida durante unos dos o tres días antes de dejarlo quieto para que continúe la fermentación sin moverlo y así formar el “sombbrero”.

Son productores mucho más cuidadosos y con mayor higiene que los de las zonas descritas anteriormente, por ello pueden remover el sombrero sin perjuicios de que se avinagre el vino.

También son más dedicados en sus parrales, se ven ordenados, cuidan mucho más el suelo, siempre con pasto corto debajo. Los parrales son en general más altos que en las otras zonas, se puede trabajar bien desde abajo. Existen algunas espalderas altas y crucetas. Las plantaciones son relativamente antiguas, datando de una o dos generaciones atrás.

En esta zona, según lo expuesto en las entrevistas, todo el vino es bueno, de manera generalizada comentaron que nunca se les avinagró una cosecha. Sólo la esposa de uno de ellos E., T.<sup>44</sup> dijo que *“aprovecha a hacer vinagre cuando un vino queda feo”*.

Por otro lado, es destacable que además de que en las reuniones grupales siempre presentan vinos muy buenos, en las visitas a sus bodegas no tienen o no muestran vinos de calidad inferior.

---

<sup>44</sup> Productor de Puerto Rico. Entrevista realizada el 8 de enero de 2014 en Puerto Rico. <sup>52</sup> Productor de Cerro Azul. Entrevista realizada el 15 de enero de 2015 en Cerro Azul.

Visto desde el punto de vista de los productores de otras zonas, I., P.<sup>52</sup>, de la zona centro sur, dice que “no hay vino como el de los suizos”, admirando además del vino, el estado y cuidado de los parrales, incluso con la utilización de variedades de uva sensibles a enfermedades. En esta zona es la única donde persiste un productor con la práctica de fabricación de “caldo bordelés”<sup>45</sup> de la manera que lo preparaba su padre S., R.<sup>46</sup>, aunque no aprendió de éste a fabricarlo, sino de su peón, H., B.<sup>47</sup>, quién trabajó en la chacra durante muchos años al lado de su padre. El mismo productor recuerda que en lo referente a la elaboración de vino, era muy chico cuando ayudaba y debe apoyarse constantemente en los recuerdos de su peón para elaborar, ya que es quién ayudaba todos los años a elaborar vino con su padre.

|  |  |
|--|--|
|  |   |
| <p>Clasificación y codificación de los vinos a ofrecer en la degustación.</p>      | <p>Productores y consumidores de vino colono evaluando y describiendo a ciegas los productos propios, de otros colonos y de otras zonas de producción.</p> |

<sup>45</sup> Caldo Bordelés: Fungicida fabricado a partir de sulfato cúprico y cal de construcción muy efectivo para el tratamiento de varias enfermedades fúngicas, en particular la peronospora de la vid (*Plasmopara viticola*). Este producto es considerado orgánico y es relativamente fácil de preparar.

<sup>46</sup> Productor de Ruiz de Montoya. Entrevista realizada el 8 de enero de 2014 en Ruiz de Montoya.

<sup>47</sup> Productor de Ruiz de Montoya. Entrevista realizada el 8 de enero de 2014 en Ruiz de Montoya.

## 4.2. ¿Los territorios de un producto o los territorios de tres productos?

Esta incógnita surge de la realidad observada y pensada en base a deducciones propias en la relación del marco teórico, en combinación con la información obtenida en las reuniones de productores, a partir de las degustaciones colectivas y en las entrevistas realizadas.

Se observó que existían diferencias entre los vinos de tres regiones climáticamente similares. Al revisar las actas de las reuniones realizadas con los productores, salvo las diferencias entre los vinos de cada productor, e incluso de las botellas de vinos de la misma variedad, pero elaborados por productores de diferentes zonas, se pudo observar que la mayoría de las muestras fueron consideradas vino colono típico.

En lo que respecta a esta descripción de tipicidad, no fueron descartados los vinos de las diferentes zonas, a pesar de las diferencias descritas anteriormente cada una de esas subzonas.

Por esta razón, podría decirse que se está en presencia de un territorio en el que se elabora un producto, y que este a su vez presenta ligeras diferencias que los hacen diferentes, pero no lo suficiente como para justificar un “tipo” de vino diferente.

Se debería evaluar la posibilidad de investigar más a fondo esta situación y en especial evaluando un mayor número de productores en cada una de las zonas planteadas. Así, quedaría abierta para futuras investigaciones, la posibilidad de llevar esas diferentes zonas a la categoría de territorios donde se producen los diferentes tipos de vino, con toda la carga conceptual que conlleva esta clasificación propuesta.

Por el contrario, si se hubiera observado que productores de una u otra zona en particular no encontraran atributos de tipicidad en los vinos producidos en otra zona, pero si por los demás elaboradores de esa zona, se podría postular la hipótesis que existirían múltiples vinos colonos. Hubiera sucedido lo que aconteció cuando se evaluaron los vinos de Colonia Caroya y de Berisso. Según se describió oportunamente, estos vinos fueron considerados “no típicos” por diferentes atributos que describieron los elaboradores y consumidores. Es decir, se trataría de productos diferentes entre ellos y a su vez distintos

al vino colono de Misiones. Por esto se puede decir Colonia Caroya, Berisso y Misiones, son territorios donde se elaboran vinos diferentes, aunque trabajen con la misma uva.

En cuanto a los “Vinos Colono de Misiones”, según la información ofrecida en este trabajo, los productos provenientes de los diferentes puntos de la provincia pertenecen a un mismo producto típico que se elabora con ciertas particularidades que lo hacen sutilmente diferente en tres zonas de la provincia.

Por esto se concluye que se trata de un territorio con tres variantes de su producto típico. A nivel territorial se considera que se trata de tres subterritorios o zonas de un mismo territorio.

### **Valorizar un recurso local y el territorio**

La perspectiva de considerar a un producto local como un recurso específico del territorio, en vez de considerarlo un producto defectuoso, abre nuevas perspectivas para su valorización. Existen diversos ejemplos de valorización de este tipo de recursos territoriales. Por ejemplo, el caso de sellos de calidad o la articulación con proyectos de agroturismo.

La utilización de sellos como las D. O. (Denominaciones de Origen Controlada o Certificada) e I. P. (Indicación de Procedencia) entre otras en Argentina, sólo se utilizan para vinos provenientes de uvas europeas, no existen para este tipo de vinos, aunque pueden encontrarse en Brasil.

Un avance en este sentido en nuestro país, es la denominación de “vino regional” de los casos de Berisso y Córdoba, categorización a partir de la cual se le da una diferenciación que puede reconocer un consumidor en la etiqueta de ese vino. En ambos casos se dio esta categoría a vinos de uvas americanas.

La valorización de productos locales mediante el agroturismo puede observarse en algunos casos a través de la conformación de “rutas”. En estas rutas, que surcan un territorio particular, los turistas pueden visitar emprendimientos y ser parte del proceso productivo de algún producto con identidad territorial. Existen emprendimientos, en general público-privados, como la Ruta de la yerba mate, la ruta del Té, la ruta del vino en Mendoza, la ruta del vino en la Patagonia (Río Negro y Neuquén), en el mismo producto puede recorrerse otra en Brasil.

En Misiones, existió una propuesta de “Ruta de la Uva”, pensada para que abarque tanto uvas de mesa como uvas de vinificar. Esta “ruta” fue descartada, ya que las autoridades provinciales consideraron que la mejor forma de trabajo era por cuencas que abarcaran uno o más municipios lindantes. Ambos enfoques estarían incluyendo y excluyendo a muchos productores, debido a que existen productores diseminados por diferentes puntos de la provincia.

Sin embargo, si bien no se organizan en proyectos de tipo “ruta”, en Misiones existe de manera aislada algunos emprendimientos turísticos y productivos familiares donde se anexa al turismo la fabricación de vino artesanal, como son los casos de Ytororo Lodge <http://www.ytororolodge.com/sitio/index.html#/Infraestructura>, Fundación Moconá y otros. Los dos emprendimientos citados cuentan con cabañas y en el predio se elabora vino casero, con la posibilidad de que los turistas participen del proceso de elaboración dependiendo de la fecha del año en que se visitan.

Mecanismos de puesta en mercado como la venta del vino en diferentes Ferias Francas de la provincia, no está muy difundida, excepto cuando los productores llevan otros productos para comercializar junto con el vino. Una particularidad de este tipo de comercialización, es que el propio elaborador es el encargado de mostrar y “vender” el producto que fabrica. Es un buen canal de venta, ya que fideliza al cliente por obtener una descripción de primera mano del producto que está llevando.

Con respecto a innovaciones en productos similares, en el vino elaborado a partir de *Vitis labrusca* L., existen diversos trabajos de Brasil y de Berisso en la costa del Río de La Plata en los cuales se puede ver la importancia relativa de este tipo de producciones para esos territorios y sus actores. Así podemos resaltar los trabajos de Cardozo Silveira, P. et al. (2007) que nos cuenta acerca del circuito vitivinícola de la producción artesanal de vinos de la Cuarta Colonia en RS, una colonia de inmigrantes italianos que bien podría compararse con colonias de origen italiano de nuestro país. Algo similar podemos ver también en Lobo Schirigatti, E. et al. (2010) quienes cuentan acerca de la cadena vitivinícola en Paraná (desde el enfoque de cadena), donde incluso se construyó una Bodega Escuela con objetivos similares a la de Cerro Azul, Misiones. Allí comenzaron trabajando para mejorar la calidad de los vinos de mesa que se destinaban principalmente al autoconsumo y gracias a ese apoyo institucional se conformó una ruta turística de enoturismo.

En el estudio de la “*IP Vale dos vinhedos*” (Sacco dos Anjos, F. et al. 2010) se pueden ver los logros que se obtuvieron a partir de la primer Indicación de Procedencia de Brasil. En

este trabajo puede observarse su evolución como proyecto de desarrollo territorial, las nuevas experiencias logradas a partir de esta y las diferencias que tiene con este tipo de valorización de productos en Europa, de la cual provienen como propuesta. Resulta más que interesante y muy relacionado con el presente trabajo, cómo se logra un proyecto de desarrollo territorial que incluye a varios municipios a partir de un producto local con importancia económica marginal pero con un anclaje cultural muy fuerte.

En la zona de Berisso, distrito cercano a la localidad de La Plata, provincia de Buenos Aires, se elabora el famoso “Vino de la Costa”. Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad Isabella, la misma o muy similar con la que se elabora vino en Colonia Caroya, Córdoba y en Misiones. Tomando este producto como iniciativa, se está llevando adelante un trabajo de valorización de recursos agroalimentarios locales (Velarde, I. 2010).

En Cuyo, encontramos trabajos recientes donde a partir del mismo enfoque se está trabajando acerca de la problemática de los productores de vino casero de Mendoza y San Juan (Bocco, A. et al. 2011. Porro, M. et al. 2011 y 2013.) En estos trabajos se plantea la utilización del enfoque SIAL, trabajando con un producto muy similar en cuanto a lo simbólico y con productores que desarrollan sus faenas diarias en condiciones similares de trabajo por la escala de elaboración y forma de trabajo, son situaciones comparables, a pesar de que el territorio sea muy diferente al de los productores misioneros, al igual que sus realidades socioeconómicas y culturales.

En casos como el de Colonia Caroya, la valorización no se resume a cada proyecto por productos, como la IG del salame típico (basado en el enfoque SIAL) o las diversas iniciativas de grupos Cambio Rural de vinos caseros, sino que se aborda desde instancias público-privadas, las cuales mediante la organización de circuitos turísticos locales, la organización de festividades y ferias, o la participación en eventos regionales o nacionales, contribuyen a una valorización de la canasta de recursos territoriales o “canasta de bienes” tales como los chacinados, conservas y dulces, gastronomía típica caroyense, arquitectura y todo tipo de manifestaciones culturales.

## **Conclusiones**

La utilización de un enfoque comprensivo como el de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y el acompañamiento a los elaboradores de vino colono en el proceso de innovación, permitió generar aportes que difícilmente se hubieran logrado a partir de un enfoque transferencista.

Se pone de manifiesto que el proyecto de construcción de la Bodega-Escuela respondió a una definición exógena de la calidad, sin tener en cuenta la opinión del productor ni del consumidor y con algunas de las limitaciones propias de un enfoque transferencista. Se requiere a partir de estas confrontaciones, apoyarse en un enfoque superador, comprensivo, como el enfoque SIAL. Éste incluye a la cultura local como elemento importante para lograr el impacto esperado por el proyecto y así contribuir al desarrollo local territorial.

Se constató que los objetivos de la Bodega Escuela basados en un enfoque transferencista, según lo escrito en la memoria técnica, no pudieron plasmarse en la realidad. Es decir que los productores no aportaron sus uvas provenientes de parrales tradicionales para elaborar vinos “correctos” en la Bodega Escuela. Esto se debe principalmente a que a pesar de que ellos ayudarían en la elaboración, no sienten como propio ese vino “industrial”. Se suma a esa situación, que los productores que trabajaron de esa manera en las primeras elaboraciones de la Bodega Escuela, quedaron disconformes con la calidad homogénea del vino, diferente al producto elaborado por cada uno de ellos.

En las primeras capacitaciones se proponían prácticas que no se condecían con su tradición productiva o su realidad económica. Además, muchas de esas prácticas eran las responsables de originar un vino diferente al que ellos elaboran y consideran un buen producto.

La transferencia de tecnología para las explotaciones no se dio de la forma planteada al principio, debido a que era técnica, económica y culturalmente inviable. Fue pensado desde lo individual, por lo que no lograron conformarse grupos consolidados que puedan, con ayuda del Estado provincial, adquirir la costosa infraestructura necesaria para instalar a nivel de los productores una bodega similar a la de Cerro Azul.

Constatados los inconvenientes precedentes, con la implementación de un enfoque comprensivo como el enfoque SIAL, se logró comprender sus inquietudes, partiendo de la realidad de los elaboradores locales, e incluyendo el funcionamiento de sus sistemas productivos.

Por ejemplo, a partir de la adecuación a la realidad de cada uno, los intercambios entre pares moderados por un profesional de la enología y las capacitaciones específicas realizadas (muchas de ellas sugeridas o solicitadas por ellos en base a problemas puntuales), permitieron aumentar el tiempo de conservación de los vinos sin perder la tipicidad. Esto facilitó la ampliación del periodo para poder consumir y comercializar el

vino, aumentando además el volumen producido. Esto se logró principalmente mediante la aplicación de prácticas simples que los elaboradores incorporaron rápidamente sin perder la tipicidad propia de sus vinos.

En lo referente al acompañamiento en el proceso de innovación planteado en los objetivos de la construcción de la Bodega Escuela, el mismo se pudo concretar luego de comprender cuáles eran y son las necesidades de cada elaborador. De esta forma se buscaron soluciones conjuntas para innovaciones técnicas acordes a la situación particular de cada colono.

El volumen de vino elaborado aumentó de la mano de la búsqueda de opciones para la adquisición de pequeñas maquinarias y recipientes para guarda y elaboración. En el contexto de un mercado local desabastecido, este objetivo no parece menor, aunque el nivel de importación, legal e ilegal de vino de *Vitis labrusca* L., aún sea muy elevado.

Asumir como un producto de mercado a esta producción marginal, podría generar ingresos interesantes en las pequeñas unidades familiares misioneras.

Observando a los actores que forman parte de este proyecto de desarrollo, se destaca la problemática de la transmisión de los saberes y de la pasión por la vitivinicultura local a las generaciones más jóvenes, quienes no se muestran en su mayoría interesados en esta actividad.

En lo concerniente a la articulación con la Bodega Escuela, debido a que el aporte de uva para la elaboración de vino es voluntario, sólo están aportando uva para la elaboración a maquila unos 2 ó 3 productores según el año. Estos son productores que ven la vitivinicultura como negocio, sin el bagaje simbólico de los elaboradores de “vino colono”. Se trata de productores que nunca elaboraron “vino colono” y por lo tanto no se sienten parte de ese mundo.

Hoy en día se han ingresado a la colección de uvas del INTA de Cerro Azul, algunas variedades de uva locales que se traen de chacras de productores para su evaluación. Con ese material de base, se podrían encontrar algunas opciones interesantes para los diferentes tipos de productores.

La finalidad principal de comprender la realidad a través de este enfoque es facilitar el acompañamiento a los elaboradores. Potenciando participativamente las propuestas y acciones a futuro y minimizando las probabilidades de fracaso en el acompañamiento del grupo de productores.

Con el empleo de metodologías comprensivas, se han logrado lazos de confianza con muchos de los elaboradores, ampliando el conocimiento respecto de su modo de vida y

trabajo. Al observar y comprender que el productor realiza algunas tareas porque son parte de su cultura, se logran vínculos mucho más fuertes con ellos.

El acompañamiento debería contemplar que no existe una única definición del producto. La calidad del vino local está definido de manera diferente para productores y consumidores, definiciones que además conocen variantes entre las tres subzonas identificadas. Por ello, la programación de estrategias de acompañamiento debe considerar con qué población se quiere trabajar y cuáles podrían ser los procesos de innovación desde donde piensan los productores.

En base a la metodología sugerida por este enfoque, se podría imaginar a los productores nucleados en algún tipo de asociación, pudiendo pensar como un grupo organizado. Siempre debemos comprender como técnicos que sólo ellos son capaces de definir qué camino toman, hacia donde los lleva y con quienes van. Si bien se han realizado algunos intentos de formalización en alguna forma asociativa, aún no se ha podido formalizar nada, las reuniones siguen realizándose regularmente y cuando se trata el tema, la respuesta es que “podría ser interesante, pero si formalizan algo, continuarían trabajando de la misma forma”.

En lo referente a los logros que emergieron desde el trabajo basado en el enfoque SIAL, se puede destacar la generación de conocimiento en lo referente a la vitivinicultura de la provincia de Misiones. Esto se dio principalmente gracias a la confianza generada entre productores y técnicos a partir del trabajo mediante metodologías participativas. Esta apertura sucedió desde que se comenzó a observar y comprender que el productor realiza las tareas tal como las fue aprendiendo de sus familiares, porque son parte de su cultura. Se lograron canales de comunicación entre productores y técnicos mucho más fuertes y fluidos.

Se ha aumentado considerablemente la cantidad de vino elaborado en la chacra de cada uno de los productores. Sintiendo dueños y artífices de su vino, al contrario del trabajo mediante el enfoque positivista, donde el vino producido debía ser el mismo para todos. Debido a que la elaboración era realizada por un enólogo “experto”, quedaba restringido cualquier aporte técnico por parte de los elaboradores tradicionales. Nunca se tomaron como válidas sus opiniones para poner un “toque personal” en el producto. Hoy cada uno le pone su “toque personal” al vino que elaboran en sus chacras.

A partir de los aportes del trabajo bajo este enfoque, en particular con las jornadas de análisis sensorial, se redujo la cantidad de vinos que poseen no conformidades. Esto se observó tanto en los elaboradores que obtenían cada tanto alguna elaboración con algún

defecto marcado; como los productores que siempre obtenían vinos con algún defecto sensorial y creían que estaba bien así, que no había manera de cambiar su metodología de elaboración sin perder la tipicidad de su vino.

Considero que el logro más importante e interesante es que se ha consolidado un grupo de elaboradores que intercambian consejos y recomendaciones, logrando una mejora cualitativa sustancial en sus vinos. Siempre determinando ellos su propia definición de calidad de “Vino Colono” de Misiones.

Si bien desde la Bodega Escuela se trabaja básicamente desde la perspectiva técnica, se tiene muy presente y tanto desde la implementación de enfoques comprensivos, como la incorporación de profesionales de diferentes áreas, para trabajar, en lo posible, de manera interdisciplinaria en las reuniones. Así se ha fortalecido desde INTA la perspectiva del proceso de aprendizaje social, la legitimación de redes y la articulación de actores en procesos de innovación.

De esta forma, dejando que los productores maduren como grupo, el hecho de nuclearse hace más potente el proceso de intercambio. Este proceso de desarrollo ha permitido que un número importante de ellos hayan generado “grandes ideas” e innovaciones técnicas. Estas innovaciones son las que han llevado al “vino colono” a mejorar su estabilidad y presentación. Con estas fortalezas se dan cuenta que tienen las capacidades de salir al mercado a ofrecer y defender su producto, sabiendo que elaboran de manera correcta y sin perder la tipicidad.

En lo referente a las propuestas de estrategias de trabajo con cada uno de las 3 subzonas del territorio misionero, es muy importante dejar claro que no existe “una” estrategia. Como se dijo anteriormente, esta herramienta brinda información que sirve para comprender la realidad. En este caso en particular, se debe comprender que para diferentes puntos de la provincia se tienen diferentes definiciones de calidades de “vino colono” y por lo tanto las estrategias de acompañamiento no deberían ser las mismas para todos los elaboradores.

A partir del trabajo iniciado por los técnicos que llevaron adelante el proyecto de la Bodega Escuela en Misiones, se dio un gran impulso a la actividad vitivinícola en la provincia de Misiones. Aumentando año a año la superficie de uva implantada para diferentes destinos y la cantidad de “vino colono” relevado en las chacras. Parte de ese aumento de producción también es explicado por el ingreso a las estadísticas de productores antiguos e hijos de ex productores que se inician en el rubro. Esto se vio

favorecido debido a la revalorización brindada a partir del trabajo de la Bodega Escuela con las metodologías participativas dentro del enfoque SIAL.

Estos productores “nuevos” ingresan como productores de autoconsumo o como un incipiente negocio de renta, anexo a las demás actividades que realizan en la chacra. Sería importante fortalecer el hecho de que muchos tienen el incentivo de que elaboran vino para consumo propio, sabiendo cómo y con qué lo hacen.

A partir de este apoyo institucional con el cambio de enfoque, muchos productores han comenzado a valorar su vino mucho más de lo que lo hacían hasta hace unos años. Con las diferentes capacitaciones sobre implantación, cultivo y manejo del parral y procesos de elaboración de vinos, destinados a productores interesados en la actividad, se ha impulsado al acercamiento de muchos de los productores que trabajaban sin el apoyo del INTA u otras instituciones.

Algunas limitantes encontradas, y sobre las que se debe trabajar a futuro son comprender la falta de interés de sus hijos en continuar con la actividad, con el consecuente el descuido o abandono temporario, provocando la caída de producción de esos parrales tradicionales.

Con esta investigación se aportan conocimientos importantes para la región sobre prácticas tradicionales de elaboración del vino colono. Es de esperar que esta información producida aporte herramientas que permitan legitimar el producto y revalorizarlo sin la necesidad de realizar grandes modificaciones técnicas en el “vino colono” que podrían sacarlo de su definición de calidad. También se muestra que se trata de un producto similar a otros productos locales del país y de países vecinos, pero con características particulares.

Además se aporta información útil para que sea considerado “vino” desde el punto de vista legal, al igual que en países como Brasil, sin olvidar su definición como producto típico del territorio y con la legitimidad que le confiere la cultura local.

Al aprender a conocer la realidad, se podrían imaginar a partir de la presente tesis, algunas propuestas para el trabajo con las uvas europeas, ya que al ver que en el ámbito en el que se propuso su empleo no tuvo el éxito esperado. Se podría pensar en otras estrategias de implementación de procesos de innovación o en otros tipos de productor. Se debería tener en cuenta cuál es el imaginario de esos productores respecto de la actividad vitivinícola, prejuicios, qué es para ellos elaborar vino y cómo definirían un vino de calidad. Paralelamente se deberían trabajar aspectos técnicos para hacerla una producción más amigable con el medio ambiente.

Este trabajo permitió conocer, rescatar e intervenir para valorizar un producto con identidad territorial y que está asociado a la cultura de algunos grupos étnicos que permanecen y evolucionan en el tiempo y en el territorio.

## Bibliografía citada

- Acampora, Teresa y Fonte, M. 2007. "Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local". *Opera*, (nº7) 191-212. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500710> (Consultado el 16/07/14).
- Agroturismo con visita a bodega artesanal y degustación de vino local en Misiones: Disponible en <http://www.ytororolodge.com/sitio/index.html#/Infraestructura> (Consultado el 15/09/2015).
- Aguirre, Patricia; Katz, M. y Bruera, M. 2010. "*COMER: Una palabra con múltiples sentidos*". Libros del Zorzal. Buenos Aires. 13-63.
- Albuquerque, Francisco. 2004. "Desarrollo económico local y descentralización en América Latina". *REVISTA DE LA CEPAL* n°82. 157-171. Abril 2004.
- Alemany, Carlos y Sevilla Guzmán, E. 2006 "¿Vuelve la extensión rural?: Reflexiones y propuestas agroecológicas vinculadas al retorno y fortalecimiento de la extensión rural en Latinoamérica". INTA.
- Alemany, Carlos. 2012. Tesis de Doctorado "Elementos para el estudio de la dinámica y evolución histórica de la extensión rural en Argentina". Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC) Universidad de Córdoba. España.
- Almeida Camargo, Umberto y Dias de Oliveira P. 2001. Capítulo 3. Melhoramento Genético. (14-19). En "*Uva de Mesa. Produção. Aspectos técnicos.*" Editor: Coelho de Souza Leão, Patrícia. Embrapa Semi-Árido. Informação Tecnológica. Brasília.
- Bartolomé Leopoldo J. 2000. "*Los colonos de Apóstoles Estrategias adaptativas y etnicidad de una colonia eslava en Misiones*". Editorial Universitaria de Misiones. Posadas
- Bertolini, Luis. 1950. "*Informe enviado al Director de Agronomías Regionales Nevio F. de Bernardis*". Memoria anual de la EEA Cerro Azul.

□

Bertoni, Moisés. 1972, *“Agenda y mentor agrícola”*, Ex Sylvis (reedición fiel de la 3º Ed. de 1926). Puerto Bertoni, Paraguay.

Bocco, A; Vega Mayor, S.; Barrera, A.; Palazzo, E.; Porro, M.; Bartolomé, R.; Catania, A.; Barlotta, S. 2011. *“Vinos Caseros: anclaje territorial y procesos de valorización en los oasis vitícolas de San Juan y Mendoza”*. Informe con número de referencia ANR-09-STRA-04, del programa SYSTERRA, contando con la participación del Proyecto AETA 282831 de INTA y de la Agence Nationale de la Recherche de Francia.

- Bogado Ernesto. 2007. *“PROFRUTA. Frutales, nuevas alternativas para la diversificación”*. Tríptico de difusión. Ministerio del Agro y la Producción. Subsecretaría de Reversión y Diversificación Productiva. Provincia de Misiones.
- Bruckmeier, Karl y Tovey H. 2007. “Dinámicas del conocimiento, identidad territorial y desarrollo rural sustentable en la Unión Europea”. *Opera*, (nº7): 85106.
- Caminos del vino en Colonia Caroya, Córdoba. En: <http://prensa.cba.gov.ar/informacion-general/relanzan-caminos-del-vino-en-colonia-caroya/> 16/09/2015
- Capellà i Miterique, Hugo y Lois Gonzáles, Rubén C. 2002. “Geografía Cultural: la gran desconocida”. *Boletín de la A.G.E.* Nº 34 pág. 11-18.
- Capellà i Miterique. 2002. “Los vínculos culturales, una riqueza para la región”. *Boletín de la A.G.E.* Nº 34 pág. 159-170.
- Cardozo Silveira, Paulo Roberto; Weber Sulzbacher, A.; Neumann, P. y Barriquello C. 2007. *“A produção artesanal de vinhos na região da QuartaColônia/RS: (Re)criação e transformações do circuito de produção – distribuição consumo”*. Congreso de Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Anais, Londrina/PR, Brasil: SOBER, 1-12. Disponible en [www.sober.org.br/palestra/6/944.pdf](http://www.sober.org.br/palestra/6/944.pdf). (Consultado el 18/06/14).
- Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J.B. y Roncin, F. 2005. *“Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d’Origine”*

□

□

*Contrôlée Essai de définitions scientifiques et opérationnelles.*” Symposium international "Territoires et enjeux du développement régional". Lyon, Francia.

Castellucci, Federico. 2013. “Estadísticas del Sector Vitivinícola Mundial”. Disponible en: <http://www.oiv.int/oiv/info/esstatistiquessecteurvitivinicole#secteur> (Consultado el 17/07/2014).

- Champredonde, Marcelo. 2012. “La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina”. En: Froehlich, J. M., “*Desenvolvimento territorial. Produção, Identidade e Consumo*”, pp.ljuí, RS: Editora UNIJUI.
- Champredonde, Marcelo, Velarde I. 2012. “Reflexiones sobre el estudio de Caso del Postre Balcarce”. En: Muchnik, José, et al. “*Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y Valorización de Recursos Locales: El caso del Postre Balcarce.*”: 8-16. 1ª ed. Universidad Nacional de la Plata. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. La Plata.
- Champredonde, Marcelo y Gonzales Cosiorovski, J. 2013. *¿Agregado de valor o Valorización integral? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina.*” VIII Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 29, 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre.
- CIRAD-SAR .1996.« *Systèmes agroalimentaires localisés : organisations, innovations et développement local* », orientations et perspectives issues de la consultation du CIRAD « *Stratégies de recherche dans le domaine de la socioéconomie de l'alimentation et des industries agroalimentaires* », CIRAD-SAR, 121p.
- Correa Gomez, Carlos; Boucher, F. y Requier-Desgardins, D. 2006 “¿Cómo “Activar” los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo”. *Agroalimentaria.* (22):17-27.

□

- Enríquez Martínez, Álvaro. 2007. "La significación en la cultura: concepto base para el aprendizaje organizacional". *Universitas Psychologica*. Bogotá, Colombia. n°6 (1): 155-162, enero-abril de 2007.

Fiesta del vino de la costa. Disponible en: <http://www.berisso.gov.ar/fiestavino/elvino-de-la-costa.html> (Consultado el 15/09/2015)

Fiesta del vino de la costa. Disponible en: <http://www.telam.com.ar/notas/201507/112006-berisso-fiesta-del-vino-de-lacosta.html> (Consultado el 15/09/2015)

- Guivant, Julia. 1997. "Heterogeneidade de conhecimentos no desenvolvimento rural sustentável", *Cadernos de Ciência e Tecnologia*, EMBRAPA. Brasília. Vol.14, n.3: 411-446. septiembre/diciembre. 1997.
- Guivant, Julia. 2002. "*Sustentabilidade e métodos participativos: os riscos dos pressupostos realistas*". Congreso Mundial da International Sociological Association, Brisbane, Australia, 8-13 de julio de 2002.
- Hirczak, Maud. 2007. "*La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les strategies de developpement territorial. Une analyse a partir des produits de la Region Rhone-Alpes*". Tesis de Doctorado, Universidad Joseph Fourier.
- Hirczack, Maud; Moalla, M.; Mollard, A.; Pecqueur, B.; Rambonillaza, M.; Vollet, D. 2005. "*Du panier de biens à un modèle plus général des biens complexes territorialisés : concepts, grille d'analyse et questions*". En Colloque international Au nom de la qualité. Quelle(s) qualité (s) demain ? Pour quelle(s) demande (s)
- Hurrell, Julio A.; Cabanillas P.; Guerrero E. y Delucchi G. 2014. "Naturalización y etnobotánica de *Vitis labrusca* L. (Vitaceae) en la región rioplatense, Argentina". *Rev. Mus. Argentino Cienc. Nat.*,( n.s.16(1)):13-18.

□

□

- Indicación geográfica “Salame típico de Colonia Caroya”. Disponible en: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorar/igeo/productos\\_reg/SalameCaroya/Salame\\_Tipico\\_Colonia\\_Caroya.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorar/igeo/productos_reg/SalameCaroya/Salame_Tipico_Colonia_Caroya.pdf) (Consultado el 16/09/2015).
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. Informe estadístico. 2012. Disponible en: <http://www.inv.gov.ar/PDF/ComercioExterior/InformeEstadiParaguay.pdf> (Consultado el 17/07/2014).
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. Departamento de Estadísticas y Estudios de Mercado. Registro de viñedos y superficie. 2015. Disponible en: [http://www.inv.gov.ar/inv\\_contenidos/pdf/estadisticas/anuarios/2015/Registro15.pdf](http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/estadisticas/anuarios/2015/Registro15.pdf). (Consultado el 09/05/2016).

Instituto Nacional de Vitivinicultura. Provincias productoras de uva. 2016. Disponible en: <http://www.inv.gov.ar/index.php/men-prensa/men-prensanoticias/302-registro-de-vinedos-y-superficie-ano-2015>. (Consultado el 10/05/2016).

- Lacoste, Pablo. 2004. “La vid y el vino en América del Sur: El desplazamiento de los polos vitivinícolas (Siglos XVI al XX)”. *Revista Universum*. Universidad de Talca, Chile. (nº19 vol. 2): 62-93.
- Ley nº 14.878/59. “Ley General de Vinos”.
- Ley nº 17.499/67. Vitivinicultura: prohibición de utilizar híbridos productores directos en viñedos.
- Lobo Schirigatti, Elisangela; Hoeflich, V.; Fonseca Kasprzak, L. 2010. “*Cadeia produtiva da Uva e do Vinho em Pequenas Propriedades Rurais: Estudo de Caso do Caminho do Vinho na Colônia Mergulhão em São José dos Pinhais*.” 48º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia Administração e Sociologia Rural (SOBER). Campo Grande, Brasil, 25 al 28 de julio de 2010.
- Lopez, E., Muchnik, J., (éd.), 1997, «*Petit es entreprises et grands enjeux: le développement agroalimentaire local*», L’Harmattan Paris, 2 Tomes 716 p.

□

- Lucero, Huberto y Lucero, C. 2000. "*La peronóspora de la vid*". Mendoza. INCA Editorial.
- Muchnik, José y Sautier, D. 1998. "*Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires*". *Proposition d'action thématique programmée*. CIRAD. Paris, France. 46p.
- Muchnik, José y De Sainte Marie, Ch. 2000. Actas del Proyecto Inter Unidad (PIU) INRA-CIRAD. Paris, Francia.
- Muchnik, José. 2006. "*Sistemas Agroalimentarios Localizados: Evolución del concepto y diversidad de situaciones*". III Congreso Internacional de la red SIAL "Sistemas Agroalimentarios Locales" Alimentación y Territorios ALTER 2006. Baeza (Jaén), España; 18 al 21 de octubre 2006.

□

Muchnik, José. 2012. “*Tecnologías artesanales y evoluciones sociales*”. Ideas y Propuestas para el debate. Comisión de Desarrollo Tecnológico “Espacio Carta Abierta”. Disponible en: <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbmxiZHRjYXJ0YWVhZGF8Z3g6MmVhMTIyYzRkNTUyNmFmNg> (Consultado el 14/07/2014).

- Pecqueur, Bernard. (2001). “Qualité et développement territorial, l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés”. En *Economie Rurale*, N° 261, pp. 37-49.
- Piekun, Alejandro. 2011. “*Renacer de las vides misioneras*”. Disponible en: <http://inta.gob.ar/documentos/el-renacer-de-las-vides-misioneras/> (Consultado el 10/07/2014).
- Piekun, Alejandro; Rybak, R. 2003. “Una alternativa para la diversificación. Cultivo de Vid de Misiones”. *IDIA XXI* n°5: 136-141.
- Poméon, Thomas y Fraire, J. 2011 “*SIAL: Un enfoque para el Desarrollo Territorial*” en Cuaderno de trabajo n° 5. IICA, CIRAD. México.
- Porro, Marianela; Catania, A.; Brés, E.; Palazzo, E.; Bartolomé, R.; Barlotta, S.; Bocco, A. 2011. “*Vinos caseros y agricultura familiar: trayectorias de desarrollo y dinámicas territoriales*.”. Informe con número de referencia ANR-09-STRA-04, del programa SYSTERRA, contando con la participación del Proyecto AETA 282831 de INTA y de la Agence Nationale de la Recherche de Francia.
- Porro, Marianela, Villar, E. y Palazzo, M. 2013. “*Oportunidades y desafíos del enfoque SIAL en el caso Vinos Caseros zona Este Mendoza, Argentina*.” VI Congreso Internacional SIAL. “Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) frente a las oportunidades y desafíos del nuevo contexto mundial” Florianópolis Brasil, 22-25 de Mayo 2013.
- Proyecto S-2754/13 presentado en la H. C. de Senadores de la Nación para rechazar la resolución C23/13 del INV. Disponible en: [http://www.google.com.ar/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=4&ved=0CCwQFjADahUKEwjiafJx\\_vHAhVFfZAKHTjpA9A&url=http%3A%2F%2Fwww](http://www.google.com.ar/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=4&ved=0CCwQFjADahUKEwjiafJx_vHAhVFfZAKHTjpA9A&url=http%3A%2F%2Fwww)

[w.senado.gov.ar%2Fparlamentario%2Fparlamentaria%2F339596%2FdownloadPdf&usg=AFQjCNExvagfvOIIMdNOQFv4uBwHSSj64g&bvm=bv.102829193,d.Y2l](http://w.senado.gov.ar%2Fparlamentario%2Fparlamentaria%2F339596%2FdownloadPdf&usg=AFQjCNExvagfvOIIMdNOQFv4uBwHSSj64g&bvm=bv.102829193,d.Y2l)

(Consultado el 16/09/2015).

- Resolución C23/2013 del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Denominación de “Vino de la Costa” en [http://www.inv.gov.ar/inv\\_contenidos/pdf/ResolucionesC/2013/ResolucionC232013.pdf](http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/ResolucionesC/2013/ResolucionC232013.pdf) 15/09/2015.
- Sacco dos Anjos, Flavio y Valleda Caldas, N. 2010. “Indicaciones Geográficas, Desarrollo e Identidad Territorial. El caso Del Vale dos Vinhedos en el sur de Brasil.” *“Indicaciones Geográficas y Desarrollo Territorial: La experiencia de España y Brasil”*. Acuerdo CAPES-DGU.
- Salvador, Claudio G. 2006. *“Fundadores en Tierra Colorada”*. EdUNaM. Posadas, Misiones.
- Schiavoni, Gabriela, 1998. *“Colonos y ocupantes. Parentesco, reciprocidad y diferenciación social en la frontera agraria de Misiones.”* Posadas. Editorial Universitaria.
- Schiavoni, Gabriela, 2008. “Notas sobre el brique o negocio amistoso”. En: Schiavoni, Gabriela (Ed.), *“Campesinos y agricultores familiares”*, pp. 171-180. Posadas, Misiones. Editorial Universitaria.
- Seufferheld, Max. 1935 *“Die Praxis der Weinbereitung in Misiones”*.75-86.
- Tríptico del MAP del Programa PRO FRUTA.
- Velarde I.; Garat, J.J.; Marasas, M.; y Seibane, C. 2002. *“Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos”*. Actas del Congreso Sistemas Agroalimentarios Localizados: productos, empresas y dinámicas locales. Montpellier, Francia.
- Velarde, Irene J. 2010. “Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina”. Tesis de Maestría. Maestría en Estudios Sociales Agrarios. Facultad de Estudios Sociales Agrarios FLACSO-Argentina.

□

Vino de uva chinche en Jujuy. Disponible en: <http://www.eltribuno.info/unabodega-artesanal-que-ensena-la-produccion-vino-n5105> (Consultado el 16/09/2015).

- Vino de uva chinche en Jujuy. Disponible en: <http://www.nacionaljujuy.com.ar/?p=31550> (Consultado el 16/09/2015).