

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
-------------------------------	--------------------------------	---------------------------

La realización de este trabajo, se debe a la creciente importancia que va adquiriendo la industria vitivinícola, en la provincia de Salta. Refiriéndome puntualmente al incremento de las exportaciones, que va ganando en el mercado mundial.

Es dable observar, que el aprovisionamiento de información, es relativamente sencillo, debido a la informática, que todo nos facilita hoy en día.

Continuando con mi comentario de la obtención de material para el desarrollo de la presente monografía, cabe mencionar que la mayor parte del contenido de dicho trabajo, fue adquirido mediante la búsqueda en Internet.

Haciendo hincapié en buscadores que dependen del software COPERNIC AGENT BASIC 6.1, y sus respectivos buscadores derivados, tales como Google, Yahoo, MSN Search, Altavista, AOL Search, Compu Serve, Teoma, etc.

Con una previa observación de datos ubicados en la enciclopedia ENCARTA 2000, partí, a realizar una investigación más ardua y profunda. Obteniendo consecuentemente resultados satisfactorios a mis expectativas. Y esperando también colmar las mismas de los lectores. Se observaran la presencia de gráficos (léase; climograma), mapas y tablas que complementan la información textual, para un mejor entendimiento de los mismos.

En cuanto a la bibliografía bien entendida, he ligado mi búsqueda de información a diccionarios enciclopédicos tales como Larousse, o una Enciclopedia Temática Universal de Ediciones Latinoamericanas.

He desarrollado mi trabajo sola, en lo que respecta ayuda voluntaria de gente entendida en el tema, dejándome llevar por mi interés en el desarrollo de industria argentina, con el consecuente crecimiento para la economía, que ella implica.

Concluyendo así la presentación de la monografía, pasaré a desarrollar el tema que nos compete.

Página 1 de

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
-------------------------------	--------------------------------	---------------------------

La provincia de Salta, perteneciente a la república Argentina, ubicada al NO de la misma, posee una superficie de 154 775Km². Bordea la provincia de Jujuy por el noreste, este y sur, y limita con la provincia de Catamarca por el sur, Santiago del Estero por el sureste, y Chaco y Formosa por el este. Al norte forma frontera con Bolivia, al noroeste con Paraguay y al oeste con Chile; El relieve se articula en torno a tres unidades básicas: la cordillera andina, en el O, dividida entre los sectores mesetarios de la Puna y el reborde oriental; las sierras preandinas (Bajos de Orán, Maíz Gordo), de relieves más bajos y suaves, y las llanuras del Chaco. Su orografía pertenece al sistema andino y comprende: la Puna, con salinas y cuencas sin desagüe; las sierras Antofalla y Pastos Grandes, el volcán Llullaillaco y los nevados Acay y Cachi; las subandinas Tartagal, Río Seco, Zenta, etc. que forman bradas como la de Toro y de los Calchaqués.

El clima es subtropical seco en las zonas montañosas y algo más lluvioso en la mitad oriental chaqueña. En el fértil valle del Lerma predomina la agricultura (tabaco, huerta, olivar, etc.), mientras que en la meseta de la Puna domina la ganadería extensiva y en las zonas chaqueñas, la explotación forestal. Campo Durán destaca por la extracción de petróleo (en recesión), con un oleoducto hasta Avellaneda de casi 1500 Km. de longitud, y de gas natural. Otros recursos mineros son el hierro (importantes reservas en Unchimé), el uranio y el

azufre. Industria de tratamiento de los productos agrarios y mineros (uranio). Pero particularmente se destaca la industria vitivinícola. El cultivo de la vid encuentra su mejor expresión en los valles cordilleranos irrigados, cuya altitud oscila entre los 1.000 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Tales como Cafayate, con un 70 % de la superficie con viñedos, seguido en importancia por San Carlos en la provincia de Salta.

HIPÓTESIS: La industria vitivinícola salteña conforma un constante aporte económico para esta provincia, incrementándose día a día.

Página 2 de

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
------------------------	-------------------------	--------------------



Página 3 de

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
------------------------	-------------------------	--------------------

Vino, término que se aplica a una bebida alcohólica elaborada por fermentación del jugo, fresco o concentrado, de frutas o bayas. La mayor parte del vino, sin embargo, se obtiene por fermentación del jugo de uvas frescas y el término, a falta de más aclaraciones, se entiende que responde a esta segunda definición. La graduación de los vinos varía entre un 7 y un 16% de alcohol por volumen; la mayoría de los vinos embotellados tienen entre 10 y 14 grados. Los vinos dulces, tienen entre un 15 y 22% de alcohol por volumen.

A continuación veremos que características tienen los vinos, específicamente, (extraído del cuadro de características del vino–Microsoft Encarta 2000).

Acidez: Sensación áspera y en cierto modo amarga de los vinos debida a la presencia de diversos ácidos orgánicos. La acidez depende de una serie de factores, entre los que se incluyen la variedad de uva y los ácidos que proceden de ella como el tartárico, málico y cítrico; y la fermentación, que origina principalmente los ácidos succínico, láctico y acético. Cierta cantidad de acidez es esencial para proporcionar sensación de frescura y ligereza en los vinos jóvenes.

Cuerpo: Los vinos tintos producen una sensación de plenitud en la boca, de intensidad y complejidad al paladar. Debido a estas características y a un equilibrio correcto, se dice de ellos que poseen cuerpo, al

contrario de los vinos blancos y rosados que son más ligeros.

Aromas: Los aromas propios de la uva con la que se elabora el vino se denominan primarios. Los secundarios aparecen en el curso de la fermentación. Los terciarios se desarrollan a lo largo del proceso de crianza y en la evolución del vino en la botella (bouquet).

Afrutado: Aroma y sabor más común en vinos jóvenes que puede recordar las características propias de la uva de la que proceden (vinos varietales) o a otros frutos como melocotón, cereza, plátano o grosella.

Crianza en madera: Presencia de aromas y sabores en el vino envejecido en barricas de madera de roble, abeto o castaño. Su intensidad varía en función de la madera empleada (la más apreciada es la de roble) así como del tiempo que permanece en contacto con esta. El uso de la madera en el envejecimiento de los vinos varía en función de la zona de producción, con resultados característicos propios muy bien definidos.

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
------------------------	-------------------------	--------------------

Contenido en azúcares: Cantidad de azúcares presente en el vino, determinada principalmente por el tipo y el grado de maduración de las uvas empleadas en su elaboración, así como por la duración del proceso de fermentación. Las uvas más maduras presentan mayor contenido de azúcares. Para elaborar vinos dulces se reduce el proceso de fermentación con el fin de evitar que todos los azúcares presentes en el mosto se conviertan en alcohol. Los vinos conocidos como secos sufren un período de fermentación más largo hasta que su contenido de azúcares residuales es muy bajo.

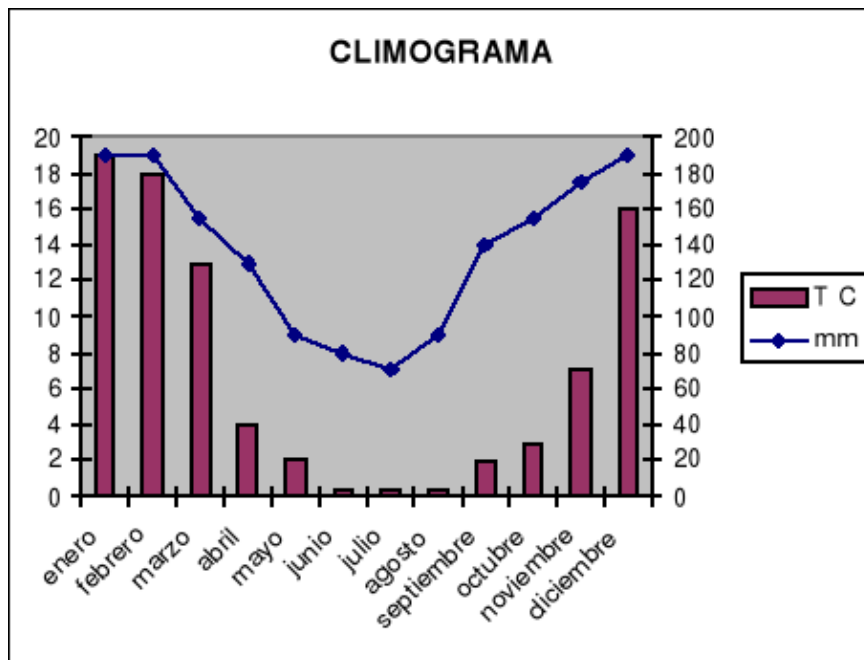
Taninos: Sustancias orgánicas de sabor astringente que proceden de los compuestos químicos presentes en el hollejo y la pepita de la uva y, en el caso de los vinos tintos, de la

madera de roble utilizada en la crianza. Los taninos actúan como un conservante natural, permitiendo a los vinos envejecer durante largos períodos de tiempo sin perder sus cualidades.

Añada: Año en que se vendimian las uvas empleadas para elaborar un determinado vino. Algunos son célebres por haber dado una cosecha excelente y los vinos que se elaboran de estas uvas son de una calidad superior a aquellos que proceden de uvas de vendimias consideradas normales. En cada zona vitivinícola la clasificación de añada es diferente debido principalmente a factores climáticos y de producción.

Prosiguiendo con el tema de la producción vitivinícola, un factor que no podemos dejar de mencionar, es el clima de la región, sin el cual, sería imposible desarrollar esta actividad en dicha región. El clima es templado, con notables amplitudes térmicas y extraordinaria diafanidad atmosférica. Los veranos son largos. Ocasionalmente tienen lugar heladas tardías en primavera, si bien el periodo libre de heladas es amplio, abarcando desde el mes de octubre hasta abril. Son frecuentes las granizadas localizadas, durante las tormentas de verano. Tiene clima subtropical serrano, el cual abarca de Norte a Sur, los valles y las quebradas dónde se presenta el mayor índice de concentración humana. La temperatura media anual es de 20°C. El factor limitante para el cultivo de la vid es la precipitación pluvial, que registra anualmente valores superiores a los 600 mm, concentrados principalmente entre los meses de diciembre y marzo.

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura salteña	2 de Junio de 2003
------------------------	-------------------------	--------------------



En el anterior climograma, se puede observar de una manera más clara y concisa, las características climáticas de esta región. En cuanto a la hidrografía, el cual también forma parte de un factor fundamental, ya que la irrigación de agua proveniente de los ríos cercanos, hace posible el desarrollo de la industria vitivinícola, podemos comentar que el agua de irrigación proviene principalmente de los ríos Calchaquí y Santa María y de numerosos cursos de agua, afluentes de esos colectores. También se capta agua del subsuelo mediante perforaciones, pero esto ocurre en menos proporción. La economía salteña se estructura sobre la base de un conjunto relativamente diversificado de actividades primarias, que comprende cultivos industriales (como el tabaco, el azúcar y la vid).

Los Valles Calchaquíes son quizás la más afamada de la región. Su destino de producción es fundamentalmente el consumo en fresco como uva de mesa. El sistema de conducción más utilizado es el parral (100 % de los viñedos). El vino es el más complejo de los productos agrícolas. Ningún otro es capaz de expresar tantos matices sensualmente

Página 6 de

Bárbara Peñaloza Silva	Vitivinicultura Salteña	2 de Junio de 2003
-------------------------------	--------------------------------	---------------------------

palpables. Estos son consecuencia de muchos factores, fundamentalmente del tipo de

suelo, las condiciones climatológicas, la variedad de uva o viña empleadas y las prácticas vinícolas aplicadas. La variedad más cultivada es el Torrontés, por su aroma y sabor

característico produce un vino de gran tipicidad. Le siguen, en importancia, las siguientes

variedades: Chardonnay, Chenin y Cabernet Sauvignon.

Se destaca la producción de vinos finos de gran calidad, principalmente los blancos.

Existen aproximadamente unas 1500 has de viñedos. Esta variedad, la cual es la más abundante, posee un perfume característico que lo relaciona con las Malvasías. El vino torrontés de Cafayate es considerado único en el mundo por las especiales características del lugar, clima, suelo, altura, humedad y forma como se elabora. Ganador de innumerables medallas de oro y plata en certámenes internacionales.

Internándonos en el campo del mercado, de lo primero que deberíamos hablar, es del consumo. La disminución del consumo, más los propios problemas que sufre hoy la comercialización de vinos en Argentina, provocó que las empresas locales tuvieran que buscar una salida a través de la exportación.

Teniendo en cuenta que el área cultivada de vid en Salta solo corresponde a un 5.48% del total cultivado en el país. La provincia de Salta, tradicional sector productor y consumidor de vinos del hemisferio sur, tiene 11543 hectáreas cultivadas con viñedos (año 1996), que representa el 0.15% de la superficie mundial de viñedos. Según la estadística mundial correspondiente a 1995, última disponible, Salta, luego de la reducción de la superficie, ocupa el quinto lugar por su producción de uvas. La cosecha de ese año, tuvo un rendimiento excepcional, ubicándose en el período 1995 – 1997 entre unos 2 a 6 millones de quintales.

En los últimos años se registraron fuertes inversiones y cambios en la propiedad de las dos principales bodegas. Al compás de lo sucedido con la industria vitivinícola mendocina, las empresas salteñas buscan mejorar la calidad y lograr mayor inserción en los mercados