

Vinos y variedades patrimoniales

Resumen de las Primeras Jornadas Latinoamericanas

Compilador:
J.A. Prieto

Vinos y variedades patrimoniales

Resumen de las Primeras
Jornadas Latinoamericanas

Compilador

J.A. Prieto



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

INTA Ediciones
CR Mendoza | San Juan INTA
2021

663.22 Vinos y variedades patrimoniales : resumen de las Primeras Jornadas
V72 Latinoamericanas / Compilador: J.A. Prieto. – Buenos Aires :
Ediciones INTA; Centro Regional Mendoza San Juan, 2021.
57 p. : il. (PDF)

ISBN 978-987-8333-96-0 (digital)
i.Prieto, Jorge Alejandro

VINOS – VID – VARIEDADES – VITICULTURA – GENÉTICA

DD-INTA

Este documento es resultado del financiamiento otorgado por el Estado Nacional, por lo tanto, queda sujeto al cumplimiento de la Ley N° 26.899.

Se enmarca dentro del Programa Nacional Frutales, la Red de Banco de Germoplasma y los Proyectos Estructurales I113 (Abordaje integral para la conservación, mejoramiento y rescate de especies amenazadas de importancia para el SAAA en distintos ambientes) y el Proyecto I125 (Preservación, caracterización/uso de variabilidad, mejoramiento genético y herramientas de biotecnología de frutales) en articulación con la Plataforma para la innovación de las zonas cordilleranas de Cuyo (PIT I029)

Diseño Gráfico:

DG. Eliana González

DG. Sebastián Regalado López (coordinación)

Editor y coordinación general:

Jorge A. Prieto

Fotografía:

Todas las fotografías e ilustraciones son originales de los autores, salvo que se indique lo contrario.

*Este libro
cuenta con licencia:*



Compiladores

J.A. Prieto

P. Hinrichsen

M.E. Palazzo

D. Grinbergs

J. Chilian

M. Fanzone

S. Tornello

Comité Organizador



Aliquó, Gustavo
EEA Mendoza, INTA, Argentina



Arando, Richard
FAUTAPO, Bolivia



Barahona, Viviana
INIA Cauquenes, Chile



Chilian, Javier
INIA Quilamapu, Chile



Díaz, Irina
INIA Cauquenes, Chile



Fanzone, Martín
EEA Mendoza, INTA, Argentina
Universidad J.A. Maza



Grinbergs, Daina
INIA Quilamapu, Chile



Hernández, Rufina
INIFAP, México



Hidalgo, Yasser
Univ. Agr. La Molina, Perú



Hinrichsen, Patricio
INIA La Platina, Chile



Levinson, Paz
Argentina



Madariaga, Mónica
INIA La Platina, Chile



Mejía, Nilo
INIA La Platina, Chile



Mendoza Solari, Karl
Univ. Agr. La Molina, Perú



Meza, Pablo
INIA La Platina, Chile



Palazzo, Maria Elena
Cambio Rural, Argentina



Prieto, Jorge Alejandro
EEA Mendoza, INTA, Argentina
Universidad J.A. Maza



Quezada, Celerino
Universidad de Concepción, Chile



Reyes, Marisol
INIA Cauquenes, Chile



Ruiz, Carlos
INIA Quilamapu, Chile



Salazar, Erika
INIA La Platina, Chile



Sari, Santiago
EEA Mendoza, INTA, Argentina



Tornello, Simón
AER Calingasta, INTA, Argentina



Torres, Maria Rocío
EEA Mendoza, INTA, Argentina



Valenzuela, César
INIFAP, México



Zurita-Silva, Andrés
INIA Intihuasi, Chile

Instituciones Organizadoras



INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Argentina



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
Argentina



INIA. Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Chile



Centro de Estudios Vitivinícolas y Agroindustriales - CEVA. Universidad Maza
Argentina



Coordinación de Extensión y Cambio Rural
Argentina



INIFAP. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias
México



Universidad Nacional Agraria La Molina
Perú



FAUTAPO. Fundación Educación para el Desarrollo
Bolivia

Con el auspicio de:

**Organisation des Nations Unies pour l'Éducation,
Science et la Culture**

Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin

Índice

Agradecimientos 8

Prólogo 9

Sesión 1

DIVERSIDAD GENÉTICA

Introducción a la sesión 11

Las variedades del futuro 12

Diversidad genética en vides presentes en Argentina:
Una oportunidad hacia el futuro 13

Rescate, caracterización y revalorización del patrimonio
vitícola peruano 14

Caracterización genética de las principales variedades
patrimoniales y criollas del Valle de los Cintis, Bolivia 15

Cepas criollas en viñedos patrimoniales de Chile: En
la variedad está el gusto 16

Sesión 2

HISTORIA VITIVINÍCOLA EN AMÉRICA

Introducción a la sesión 18

Historia de la viticultura española a través del uso y
cultivo de las variedades de vid. Su influencia en His-
panoamérica 19

Recuento histórico de la vitivinicultura en México, con
énfasis en Baja California 21

La producción de vid y vino en el Perú en el siglo XVI 23

Una aproximación a la historia del vino en Chile 24

Criollas argentinas. Una línea de tiempo desde sus
orígenes hasta nuestros días 25

La ruta de las viñas patrimoniales en los Andes de Bo-
livia: Chuquisaca Sur – Los Cintis 26

Índice

Sesión 3

SANIDAD DEL MATERIAL VEGETAL Y RESPUESTA A FACTORES ABIÓTICOS

Introducción a la sesión	28
Interés de los recursos genéticos en el marco del cambio climático.	30
Uso de genotipos criollos como medida de adaptación frente a estreses ambientales	31
Aspectos fitosanitarios de vides patrimoniales	33
Virus que infectan a la vid en Latinoamérica su potencial impacto en la producción y saneamiento de los cultivos criollos	34

Sesión 4

DIVERSIFICACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Introducción a la sesión	36
Los vinos espumosos; el éxito de las burbujas. El caso particular del Cava	37
Estrategias enológicas para la diversificación de variedades criollas minoritarias de Argentina	38
Caracterización tecnológica y potencial aromático de vinos provenientes de algunas variedades patrimoniales peruanas	39
Un ejemplo de agroforestería vitícola: los sistemas de uvas tradicionales del Valle de los Cintis, Bolivia	40
Puesta en valor y diversificación de la vitivinicultura patrimonial en Chile	41

Sesión 5

EXPERIENCIAS COMERCIALES

Introducción a la sesión	43
Apertura del conversatorio	44
España	45
México	47
Perú	49
Chile	51
Argentina	53
Bolivia	55
Cierre	57

Agradecimientos

El comité organizador agradece la valiosa colaboración de Sergio Salas y Marcos Argüello en la organización de las transmisiones de las charlas, a Maria Jesús Espinoza y Santiago Centeno por la ayuda en el diseño de los flyers de difusión. Las coplas inspiradas en las vides y viñedos patrimoniales y que figuran al inicio de cada sesión, son autoría de Celerino Matías Quezada Landeros, agradecemos su consentimiento para difundirlas. Agradecemos a las instituciones que permitieron y apoyaron la realización de este evento. Por último, un agradecimiento especial por el entusiasmo y la colaboración a los productores que participaron de la última sesión. Ellos representaron a un gran número de viticultores, que, gracias a su trabajo silencioso de conservación, evitaron la pérdida de variedades y posibilitaron de alguna manera que estas jornadas se pudieran llevar adelante.

Prólogo

La vid es uno de los cultivos frutales más importantes del mundo. En Latinoamérica, las primeras plantas de vid fueron introducidas por los colonizadores españoles a inicios del siglo XVI. En cada uno de estos países, se cuenta con un gran número de variedades autóctonas, que se denominan “criollas”. Estas variedades se originaron a lo largo de casi 500 años de historia vitivinícola en la región, derivadas de cruces naturales entre las vides traídas por los españoles durante la conquista y colonia. Las dos cepas fundacionales de la viticultura en Latinoamérica son Listan Prieto y Moscatel de Alejandría. Los cimientos de la industria vitivinícola de América del Sur se construyeron sobre esas dos variedades, a medida que la viticultura se extendía por el norte desde México a los Estados Unidos y hacia el sur llegando a Perú, Chile, Bolivia y Argentina. El Listan Prieto fue la principal variedad cultivada hasta bien avanzado el siglo XIX en la mayoría de estos países. Se encuentra en viñedos de más de 100 años y se conoce con diferentes nombres: Criolla Chica en Argentina, País en Chile, Negra Corriente o Negra Criolla en Perú, Misionera en Bolivia, o Misión en México. Además de estas dos cepas fundacionales, existe en Latinoamérica una gran diversidad de variedades criollas con características diversas que se han ido descubriendo los últimos años. Hay un creciente interés en revalorizar estas variedades propias y conocer su potencial para distintos usos en la industria vitivinícola. En base a este patrimonio vitícola y genético único, con puntos en común entre los distintos países y a la vez diverso, se organizaron las Primeras Jornadas Latinoamericanas de Vinos y Variedades Patrimoniales.

Este evento es el primero a nivel Latinoamericano, es organizado de forma conjunta por instituciones de Argentina (INTA, UMaza, Cambio Rural), Chile (INIA), Perú (Universidad Nacional Agraria La Molina), Bolivia (FAUTAPO) y México (INIFAP). Las jornadas se estructuraron en cinco encuentros virtuales que se realizaron entre el 25 de agosto y el 22 de septiembre de 2020. En cada uno se abordó un tema específico y se presentaron resultados de estudios en cuanto a historia, caracterización genética, agronómica y enológica de variedades criollas, caracterización de Denominaciones de Origen patrimoniales, experiencias comerciales. Las charlas estuvieron a cargo de investigadores de cada país y se contó con prestigiosos invitados de España que expusieron una mirada amplia sobre el tema. Las presentaciones se transmitieron en directo por el canal de YouTube del Centro Regional Mendoza- San Juan del INTA y aun están disponibles. En la introducción a cada sesión se copia el link de acceso a las charlas para quien quiera verlas.

Esperamos sinceramente que estas primeras jornadas hayan despertado el interés de distintos actores de la industria vitivinícola y que contribuyan a conocer, conservar y poner en valor el patrimonio genético vitícola Latinoamericano.

Prieto Jorge A.
EEA Mendoza, INTA, Argentina
Universidad J.A. Maza
prieto.jorge@inta.gob.ar

Diaz Irina
INIA Cauquenes, Chile
idiaz@inia.cl

Hinrichsen Patricio
INIA La Platina, Chile
phinrichsen@inia.cl



Sesión I

DIVERSIDAD GENÉTICA

*El Listán Prieto y la Moscatel
Fue un matrimonio muy productivo
Dejaron Criollas por todas partes
Por culpa del Fraile Carabantes*

Introducción a la sesión

En esta primera sesión se abordó la diversidad genética dentro de *Vitis Vinífera* a nivel global y en cada uno de los países de Latinoamérica. En primer lugar, se dio una visión sobre la diversidad existente en el mundo y los mecanismos que dieron origen a las variedades actuales, principalmente cruzamiento y mutación genética. Se pudo visibilizar los procesos que llevaron al cultivo de unas pocas variedades llamadas internacionales dejando de lado variedades locales ocasionando una importante pérdida de diversidad genética. Esto se dio de forma muy marcada en Latinoamérica, donde las variedades locales fueron relegadas durante mucho tiempo a un segundo plano. A lo largo de las presentaciones de los expertos, se pudo observar los trabajos de prospección, colecta, identificación y caracterización que se están llevando adelante en los distintos países. Los datos presentados pusieron en evidencia la amplia diversidad genética existente en Latinoamérica. Gran parte de esta diversidad es encontrada en viñedos antiguos donde los viticultores juegan un rol esencial en su conservación. La enorme cantidad de genotipos encontrados que restan aún por identificar y que no tienen correspondencia en bases de datos de otros países sostienen la idea que la familia de variedades latinoamericana es mucho más amplia y diversa de lo que se pensaba previamente. La caracterización de estos materiales, junto con su puesta en valor por parte de los viticultores y la industria es un desafío a futuro. Sin duda, los esfuerzos realizados por viticultores e instituciones por conservar estas variedades han sido fundamentales y son la base para el desarrollo de productos diferenciados, de calidad y con alta identidad local.

Jorge A. Prieto

INTA EEA Mendoza, Argentina

Link de las charlas 

<https://www.youtube.com/watch?v=Ykv-R99vAsQ>

Las variedades del futuro

La vitivinicultura acompaña al ser humano desde hace unos 8.000 años. Constituye un mundo conservador que a la vez no deja de evolucionar, hoy impulsado por la globalización, el cambio climático, cambios en la valoración medioambiental, legislativos, o en los gustos del consumidor. Un aspecto importante es el recambio en las variedades cultivadas: en España en solo 25 años (1990-2015) la variedad Airén ha pasado de casi 500.000 ha a la mitad, mientras Tempranillo ha crecido de 50.000 a 200.000 ha. Así que una pregunta importante es ¿qué variedades se cultivarán en el futuro? Para responderla hay que ir al origen de las variedades de vinificación actuales. Todas se han originado por dos vías posibles: la mayoría, por cruzamientos naturales entre variedades, y unas pocas por mutación en alguna planta de variedades existentes. En muchas regiones vitivinícolas se ha observado la existencia de familias varietales, variedades con un alto grado de parentesco, en muchos casos con unas pocas variedades fundadoras que han dado lugar a variedades emparentadas, lo que en muchos casos contribuye a la tipicidad de los vinos de esa región.

Entre las variedades del futuro, cabe mencionar por su importancia dos grupos. Por un lado, la producción de nuevas variedades por mejora genética clásica (cruzamientos artificiales), fundamentalmente resistentes a enfermedades (vg. PIWIs), ya está en pleno desarrollo en muchos lugares, e incluso ya existen variedades de este tipo a la venta. Por otro, el futuro deparará el cultivo de variedades locales, autóctonas, minoritarias, o casi extintas, cuyo interés crece en todo el mundo en busca de la diferenciación y la vuelta a los ancestros vitivinícolas de cada región, como el caso de las variedades patrimoniales americanas. En muchos casos, estas variedades formarán parte de la familia varietal de la región, manteniendo su tipicidad y ofreciendo una historia que acompañará y enriquecerá a sus vinos.

Javier Ibáñez

Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino
(CSIC, Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja), España

javier.ibanez@icvv.es

.....
Palabras clave: diversidad genética, mejora genética, PIWIs, recambio varietal, tipicidad, variedades minoritarias

Diversidad genética en vides presentes en Argentina: Una oportunidad hacia el futuro

Argentina posee una vasta extensión de viñedos y una reconocida trayectoria en elaboración de vinos. Su tradición vitícola comenzó a mediados del siglo XVI con la introducción de cepas de la Península Ibérica que fueron dispersadas en los caminos de la conquista. Se adaptaron principalmente a valles semidesérticos del oeste del país, donde actualmente siguen siendo cultivadas. Estudios de identificación de variedades demostraron que a partir de ese germoplasma inicial se generaron descendientes autóctonos, actualmente definidos como variedades criollas. En este trabajo, estudiamos mediante marcadores moleculares accesiones de la Colección de Vides de la EEA Mendoza del INTA, Argentina y además se realizaron colectas en viñedos antiguos y tradicionales de productores locales en 5 provincias. Mientras algunas pocas de las variedades criollas se difundieron ampliamente para dar buena parte del sustento a la industria; un gran número de genotipos se conservaron con pocos representantes en viñedos de productores o en la colección de vides. Algunas se dispersaron entre las regiones debido al sistema de intercambio y las costumbres de la época, otras, sin embargo fueron halladas en un solo sitio. En cuanto al origen parental, el mayor número de descendientes proviene de Listan Prieto y Moscatel de Alejandría, las variedades hegemónicas de la época colonial. Otros parentales, como Moscatel de grano menudo, enriquecieron el acervo en menor medida, probablemente de acuerdo a la proporción en la que fueron cultivados. Además, se identificaron retrocruzas en estrecha relación con variedades criollas femeninas, como Criolla grande sanjuanina, dando cuenta aún más de la evolución que se produjo en el encepado local. La diversidad de las 43 variedades halladas hasta el momento, reflejan la amplia variabilidad de formas y cualidades que se observa en los viñedos tradicionales de Argentina y amplía la oportunidad para el desarrollo de productos locales con identidad propia, surcados por la historia y la tradición de las regiones.

Rocío Torres^{1*}, Jorge Prieto^{1,2}, Elena Palazzo³, Simón Tornello¹, Fabricio Fernández¹, Alejandro Toro¹, Gustavo Aliquó¹, Rosario Segura⁴, Martín Fanzone^{1,2}, Santiago Sari¹

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Argentina.

² Universidad Juan Agustín Maza.

³ Cambio Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

⁴ Facultad de ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

* torres.maria@inta.gov.ar

Palabras clave: vides criollas, recurso genético, marcadores moleculares.

Rescate, caracterización y revalorización del Patrimonio Vitícola Peruano

Las primeras plantaciones de vid fueron introducidas al territorio del Perú a inicios de 1540 por los colonizadores españoles y misioneros. A partir de allí se inicia una gran producción de vinos en el naciente virreinato peruano, la cual se concentró en la costa sur, desde Cañete hasta Moquegua, siendo Ica el núcleo vitivinícola más importante de la región. Según Bernabé Cobo, la primera uva que se plantó era “prieta” (dando un vino aloque), cultivándose otras variedades como “mollares, albillas, moscateles, blancas y negras”, hoy conocidas como variedades tradicionales de origen colonial. Durante esta época se fueron originando variedades criollas producto del cruzamiento natural entre las variedades tradicionales coloniales, como la Quebranta. Una de ellas fue la uva “Italia” llamada así desde la época colonial hasta mediados del siglo XIX y que posteriormente se denominó Moscatel de Alejandría. Estas variedades se conocen hoy como Patrimoniales. Este proyecto consiste en rescatar, caracterizar y revalorizar las variedades de vid patrimoniales peruanas, buscando mejorar la tecnología de producción vitícola con enfoque agroecológico y estandarizar los procesos enológicos tradicionales para obtener productos de calidad con identidad propia. A nivel metodológico, el presente trabajo describe las características morfológicas y moleculares de diferentes fenotipos de vid provenientes de los valles de Ica, Chincha, Cañete y Caravelí, cultivados y usados para la producción de vino y aguardiente, así como describir los rasgos que conducen a la denominación de sus accesiones y establecer relaciones de parentesco entre ellas. Sumado a ello, el Ministerio de Agricultura cuenta con una Colección Ampelográfica a cargo de la EEA INIA Chincha, la cual alberga más de 100 accesiones de vid, algunas de ellas criollas y tradicionales. Finalmente se puede mencionar que las variedades patrimoniales tienen aptitud para vinificación y que la prospección de campo puede dar a conocer nuevos genotipos criollos peruanos.

Karl Mendoza^{1*}, Rocío Torres², Gustavo Aliquó², Joel Flores³, Leandro Aybar⁴ y Andrés Casas⁵

¹Instituto Regional de Desarrollo de Costa, Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

²Estación Experimental Agropecuaria Mendoza (EEA), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Mendoza, Argentina.

³Instituto de BioTecnología, Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

⁴Estación Experimental Agraria (EEA), Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Chincha, Perú.

⁵Facultad de Agronomía, Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

* kmendoza@lamolina.edu.pe

Palabras clave: *Vitis vinifera*, identificación varietal, relaciones genéticas, Perú, uva criolla, patrimonio vitícola.

Caracterización genética de las principales variedades patrimoniales y criollas del Valle de los Cintis, Bolivia

La viticultura del Valle de los Cintis, Chuquisaca, Bolivia se destaca por desarrollarse a gran altura (2.400 m.s.n.m), por el atractivo entorno de cañón colorado y por ser una de las regiones vitivinícolas más antiguas del país y más cercanas al Cerro Rico de Potosí que tuvo un rol gravitante en el desarrollo sudamericano durante el periodo colonial. Hoy la viticultura en Bolivia es una actividad a micro escala pero revestida de una gran relevancia económica, social y cultural para numerosas familias. El propósito de esta investigación radica en identificar el origen y parentezo de las las principales variedades patrimoniales y criollas cultivadas en la región cinteña para fortalecer la Identificación Geográfica (IG) como herramienta de diferenciación. Mediante el uso de nueve marcadores genéticos estándar para la identificación varietal y la información pública de bases de datos internacionales se estudiaron genéticamente nueve variedades que localmente se conocen como Vischoqueña, Albilla, Borgoña, Mollar, Cojón de Gallo, Negra Criolla, California, Aurora y Moscatel de Alejandría. Los resultados mostraron que las variedades Negra Criolla, Mollar, Cojón de Gallo y Moscatel de Alejandría corresponden a variedades patrimoniales introducidas durante las primeras actividades de la viticultura local. En cambio las variedades California y Aurora son variedades desarrolladas más recientemente y corresponden a variedades mejoradas desarrolladas en Norte América y Argentina. Finalmente, las variedades Vischoqueña, Borgoña y Albilla pertenecen a la familia de las variedades Criollas Sudamericanas y a la luz de los resultados obtenidos podrían ser únicas a nivel sudamericano. Aún es necesario verificar su unicidad y distribución a nivel sudamericano con un estudio más profundo que incremente el número de marcadores. No obstante, el hallazgo de cepas cinteñas constituye una valiosa oportunidad para desarrollar productos diferenciados que contribuyan a fortalecer el potencial vitivinícola, turístico y gastronómico del Valle de los Cintis.

Nilo Mejía*, Pablo Oliva², Nallatt Ocaez¹

¹ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación La Platina, Chile.

² IDEPRO Desarrollo Empresarial – Institución Financiera de Desarrollo, Bolivia.

* nmejia@inia.cl

.....
Palabras clave: Valle de los Cintis, viticultura de altura, genética de vides patrimoniales, criollas.

Cepas criollas en viñedos patrimoniales de Chile: En la variedad está el gusto

El viñedo chileno está constituido por dos grupos principales de cepas: las traídas por los conquistadores y colonizadores españoles, entre los siglos XVI y XVIII, y una segunda incorporación de las llamadas cepas finas, provenientes principalmente de Francia, y que han ido desplazando progresivamente a las anteriores, a partir del segundo tercio del siglo XIX. En base a esta genética europea se levantó una industria del vino que ha alcanzado un importante posicionamiento internacional, de forma más rústica al principio y altamente profesionalizada más recientemente. Los primeros viñedos coloniales corresponderían a ‘Listán Prieto’, cepa que fue distribuida profusamente en toda América y que en Chile se denominó ‘País’. Más tarde, en el siglo XVIII, habría llegado ‘Moscatel de Alejandría’, o ‘Italia’. De la cruce de estos dos “genotipos fundacionales” derivaron numerosas variedades que corresponden a “híbridos criollos”. Varios de éstos han dado origen a mostos de renombre, habiendo muchos otros aún por descubrir y evaluar en su mérito. En la búsqueda de estas cepas criollas, a partir de la exploración de viñedos tradicionales entre el límite norte de Chile (30° S) y el sur del Biobío (38° S), usando un set estándar de marcadores de tipo microsatélites, se han identificado numerosos genotipos no descritos previamente, algunos de los cuales estarían también en Argentina, Perú y Bolivia. En este trabajo se presentará una lista de más de 40 de estos “nuevos genotipos” para Chile, los que co-existen con antiguas variedades europeas, tales como ‘Uva de Rey’, ‘Palomino fino’ y ‘Ondarrabi beltza’, esta última usada para preparar txacolí. Cabe destacar que la presencia de muchas de estas variedades europeas no había sido documentada en Chile; entender cómo y cuándo llegaron es un desafío pendiente, así como lo es proyectar su propagación para una caracterización enológica y de potencial productivo, en busca de mostos diferentes y atractivos.

Patricio Hinrichsen*, María Herminia Castro, Erika Salazar, Andrés Zurita-Silva, Marisol Reyes

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Chile.

* phinrichsen@inia.cl

.....
Palabras clave: Vino, ‘País’, ‘Moscatel de Alejandría’, cepas patrimoniales, hibridación, *Vitis vinifera* L., recursos genéticos.



Sesión 2

HISTORIA VITIVINÍCOLA EN AMÉRICA

*Yo me crié como estaca
Y brotaba durante los viajes
En macetas me trataban como chiquilla
Por eso los frailes me trajeron como semilla*

Introducción a la sesión

Esta sesión se abocó a repasar antecedentes históricos del desarrollo temprano de la vitivinicultura de Iberoamérica. En un principio, se resaltó que en España hubo consumo de vides silvestres desde tiempos prehistóricos por habitantes de la península. En tiempos más recientes, su viticultura se diversificó y enriqueció con los desplazamientos y sucesivas conquistas de pueblos mediterráneos, que vinieron desde el Creciente Fértil hasta el Norte de África. La llegada a América necesariamente implicó la traída de cepas europeas, las que fueron prontamente establecidas donde fueron llegando, desde comienzos del siglo XVI, empezando por México. Posteriormente, las mismas cepas fueron repartidas en las regiones templadas y andinas del Sur, empezando por Perú, luego Chile, Bolivia y Argentina. En algún momento posterior aparecen cepas criollas, nacidas probablemente de cruzamientos espontáneos de ‘Listán Prieto’ y ‘Moscatel de Alejandría’, además de ‘Mollar Cano’, que se pueden considerar como las cepas fundacionales de la vitivinicultura americana. De aquellas, quizás la más interesante fue ‘Listán Prieto’, que fue plantada ampliamente y bautizada con nombres propios en cada región. Estas cepas fueron la base de una gran expansión de la industria del vino en América, la que duró varios siglos hasta la introducción de las cepas francesas, desde mediados del siglo XIX, y que desplazaron en gran medida el uso de las cepas criollas. Las presentaciones, hechas por expertos y apasionados del tema, abundan en datos de alto valor histórico, y están sólidamente basadas en antecedentes historiográficos. Sin lugar a dudas, se presenta un conjunto de antecedentes que hacen reflexionar sobre la necesidad de rescatar y valorizar este patrimonio de cepas criollas, para enriquecer y diversificar la oferta de vinos con carácter propio de nuestra región y de España.

Patricio Hinrichsen
INIA La Platina, Chile

Maria Elena Palazzo
Cambio Rural, Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca, Argentina

Link de las charlas 

<https://www.youtube.com/watch?v=kbZd-hHP4n4Q>

Historia de la viticultura española a través del uso y cultivo de las variedades de vid. Su influencia en Hispanoamérica

Haremos un recorrido por la historia de la viticultura española a través de las variedades cultivadas, desde el Homo antecessor hasta el siglo XXI. Un recorrido que se hace posible gracias a la documentación de la Colección de Vides de El Encín, cuyos antecedentes históricos se remontan a 1893.

Comenzaremos por la vid silvestre, que era recolectada y consumida por el Homo antecessor en la Sierra de Atapuerca hace 780.000 años. Continuaremos con la presencia de los Fenicios en el siglo IX a. C., que trajeron vides de oriente hasta la Península Ibérica. Los romanos, en el siglo II, cultivaban en Iberia variedades que ya conocemos hoy: jaenes purpúreas, teta de vaca, Cabrieles y Apineas. Entre los siglos VIII y el XI, los musulmanes introdujeron dos tipos de Moscateles. A continuación, en la Edad Media, entre los siglos XII y XV, la viticultura de la Reconquista se vincula a los monasterios cistercienses.

Con el descubrimiento de América en 1492 los jesuitas llevaron las primeras estacas de vid a Méjico. En 1522 se promulga la ordenanza de la Casa de Contratación de Sevilla que indica “que todos los barcos que salgan hacia Nuevo Mundo deberán llevar cepas”. Así introducen los colonos españoles la vid en Perú (1535-1541). Desde Perú fue trasladada a Chile en torno a 1550, y desde Chile pasa a Argentina en 1557 (Santiago del Estero). Las variedades introducidas fueron: Listan Prieto, Mollar Cano y Moscatel de Grano Gordo, y del cruce de estas tres variedades proceden la mayoría de las criollas americanas. Mientras tanto, en España se cultivaban en torno al 1513 las variedades Albillo, Torrontés, Moscatel, Cigüente, Jaén, Hebén, Alarije, Malvasía, Lairén, Palomina, Aragonés, Palomina (negra), Herrial, Tortozón, Vinoso, Castellano Blanco, Castellano Negro y Uvas Prietas.

Nuevos cambios en el paradigma llegan en 1877, con la llegada de la filoxera a España y la destrucción del patrimonio varietal, que redujo la diversidad hasta tal punto que solo nueve variedades representaban el 85% de la superficie cultivada en el siglo XX. Estas

Félix Cabello

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMI-DRA) Comunidad de Madrid, España

felix.cabello@madrid.org

.....
Palabras clave: *Vitis vinífera*, Perú, siglo XVI, vino, aguardiente de uva, botija.

variedades eran Airén, Tempranillo, Garnacha, Cayetana, Monastrell, Bobal, Macabeo, Palomino, Pedro Ximénez.

Entre 1925 y 1970 surgen las primeras Denominaciones de Origen en España, con la finalidad de recuperar las variedades tradicionales en distintas zonas del país, como Godello, Verdejo, Parellada, Xarel.lo, Mazuelo, Graciano, Merseguera y Planta Nova. Entre 1981 y 1990 las variedades francesas Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay se pusieron de moda a nivel mundial, incluyendo España, donde aumentó de forma significativa su superficie de cultivo.

Desde el inicio del siglo XXI se generalizó globalmente el empleo de algunas variedades de uva a nivel mundial. En España, el referente de esta globalización fue Carlos Falcó, Marqués de Griñón, que introdujo en España variedades como Syrah y Petit Verdot entre otras. Por otro lado, también en el siglo XXI, se genera un movimiento contra esta globalización total del empleo de determinadas variedades, con la recuperación de las variedades minoritarias. En 2011, en España se desarrolló un proyecto prospectando viñedos relícticos, recolectándose 2.175 muestras de vid de las que 208 variedades eran desconocidas, sin nombre, y 95 eran nuevas variedades identificadas con un nombre que apareciera en al menos dos localizaciones. Algunos ejemplos son Tortozona Tinta, Jarrosuelto, Botón de Galo, Terriza y Cedrés.

La conclusión es potenciar la conservación de las variedades autóctonas de cada país.

Recuento histórico de la vitivinicultura en México, con énfasis en Baja California

México es el país donde los conquistadores españoles plantaron los primeros viñedos y elaboraron el primer vino del Continente Americano.

La epopeya de la vid en el Continente inicia con la disposición de Hernán Cortés de “Plantar mil sarmientos por cada indio de repartimiento”. Y llega a sugerir que se “Ingieren (injerten) las plantas de España sobre las parras nativas.

En 1594 se funda Bodegas de San Lorenzo en Parras de la Fuente, Coahuila

En 1699 el Rey Carlos III firma un edicto prohibiendo la producción de vino; se frena el desarrollo de una incipiente industria.

En 1705 el jesuita Juan de Ugarte en la Misión de San Francisco Javier al suroeste de Loreto y en la sierra La Giganta, planta el primer viñedo en la península de Baja California. De ahí se extenderá la plantación a casi todas las misiones que se fueron fundando, hacia el sur y hacia el norte peninsular.

A la expulsión de los jesuitas en 1768 los Franciscanos, guiados por el P. Junípero Serra, toman la responsabilidad de las misiones y se lanzan a la colonización de la Alta California llevando la vid que plantarán hasta la misión de Santa Rosa en el valle de Sonoma, California.

En 1774 los dominicos sustituyen a los franciscanos; seguirán colonizando y evangelizando la península estableciendo nuevas misiones y plantando nuevos viñedos en los huertos misionales.

Herencia de esa época es Bodegas de Santo Tomás, fundada en 1888 en los terrenos de la antigua misión del mismo nombre.

Los escritos de los misioneros, principalmente jesuitas, reportan que las variedades eran Misión y Moscatel. Y así describen la Misión: producen unas uvas a veces tintas, a veces casi blancas pero en todo iguales”.

Hoy se confirma esta observación. ¿Pudo haber sufrido una mu-

Camilo Magoni

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

camillo_magoni@yahoo.com.mx

tación varietal? Puede ser. Lo cierto es que es una variedad muy rustica, que se ha adaptado a los suelos y climas tan variados y cambiantes de la península. Pasamos de un clima subtropical a la altura del Trópico del Cancer a la aridez del desierto central para llegar a los confines con California en el paralelo 32ffl 30'. Con ese panorama climático y a lo largo de 1.500 km encontramos los vestigios de los huertos y viñedos donde todavía se cultivan las parras y se producen los vinos, que conocemos como "misionales", siguiendo las tradiciones ancestrales. Variedades realmente patrimoniales, patrimonio de una región y de un estilo de vida.

La península de Baja California está dividida en 2 Estados:

Baja California que va del paralelo 28 al 32.

Baja California Sur del paralelo 28 al Trópico del Cáncer.

Hay un renovado entusiasmo para el rescate histórico y comercial de esas variedades que involucra la historia regional, el enoturismo, la gastronomía tradicional y los vinos.

Con las uvas de la variedad Misión se están produciendo vinos blancos, vinos naturales, espumosos y los clásicos vinos tradicionales. Los volúmenes son todavía modestos, pero auguramos un futuro prometedor y desde luego estaremos promoviendo todas las actividades relacionadas.

La producción de vid y vino en el Perú en el siglo XVI

Las primeras plantaciones de vid fueron introducidas al territorio peruano a inicios de 1540 por los colonizadores españoles, entre ellos, Hernando de Montenegro. En 1550 la crónica registra cultivos de la vid en varias regiones del Perú, desde la costa, hacia Huamanga, Cuzco, Arequipa, Alto Perú y Chile. En 1560 ya se comercializaba los “vinos de la tierra” considerados como buenos y muy buenos. En el siglo XVII, la producción del vino y aguardiente de uva alcanzó un gran desarrollo, debido a la demanda de Potosí considerado como el “consumidor universal de los frutos de la tierra”, que llegó a albergar hasta 260,000 habitantes. Añádase a esto las minas de Azogue y plata de Huancavelica, Castrovirreyña y Cailloma. Además, el mercado urbano de ciudades y villas que en el siglo XVII que se habían convertido en centros pluriproductivos consumidores de vinos y aguardientes; y la fundación de más de 600 pueblos parroquiales con sus cofradías y sus fiestas religiosas donde se consumía vino y aguardiente. Estas bebidas eran exportados por el puerto de Pisco hacia lugares como Guayaquil, Quito, Panamá, Colombia, Guatemala, México y a las Filipinas, y por el sur a Arica, Talcahuano y Valparaíso. Además de esta situación, propicia para el desarrollo de la producción viñatera, está la excelencia intrínseca de la tierra sumada seculares técnicas que producían excelentes bebidas. Para el almacenaje y comercialización de mostos convertidos después en cachinas, vinos y aguardientes, se usaban recipientes de cerámica conocidos como “botijas”, llegándose a producir más de 1 millón de unidades. Para la destilación se usaban pailas aguardienteras, después falcas y a mediados el siglo XVIII se mencionan los alambiques. Ica se convierte la principal provincia botijera y productora de vinos y aguardientes de América del Sur.

Lorenzo Huertas^{1*}, Karl Mendoza²

¹ Universidad Ricardo Palma (URP), Lima, Perú.

² Instituto Regional de Desarrollo de Costa, Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

* lhuartasv@yahoo.com

.....
Palabras clave: *Vitis vinifera*, Perú, siglo XVI, vino, aguardiente de uva, botija.

Una aproximación a la historia del vino en Chile

Las primeras cepas habrían sido introducidas en Chile por los conquistadores españoles y sacerdotes jesuitas por la ruta Islas Canarias–Perú. El fraile Francisco de Carabantes habría introducido en Chile en 1548, por la bahía de Concepción, la variedad País desde el valle de Ica, Perú, y los jesuitas, que llegaron a Chile en 1593, habrían traído la ‘Moscatel de Alejandría’ para la elaboración de vinos de misa, establecida en la Hacienda Cucha Cucha (1694). Durante 300 años (1551–1851) la producción de vinos se realizó en las tierras de Concepción adentro, en el Valle del Itata. Los primeros viticultores fueron Francisco de Aguirre (Copiapó, 1551), Pedro de Cisternas (La Serena, 1551), Rodrigo de Araya (Santiago, 1545), Juan Jufre (Maule, 1553) y Diego García (Santiago, 1545). Más tarde destacaron Francisco Gutiérrez (Yumbel, 1760) y Bernardo O’Higgins (Los Ángeles, 1810–814). En el año 1830 se inicia la modernización de la vitivinicultura bajo la influencia francesa, con la contratación de Claudio Gay en 1850 y con la importación de las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec por Silvestre Ochagavía y José Tomás Urmeneta, y en 1890 con la contratación de René Le Feuvre, que elige a Cauquenes para la creación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1895). Las cepas tradicionales empezaron a ser reemplazadas por cepas francesas con tecnología de punta, y que a partir de 1990 darían origen al auge exportador de Chile, marcando un límite en el Valle del Maule, hacia el norte la innovación francesa y hacia el sur la tradición de los vinos pipeños. Hoy, las variedades patrimoniales, están siendo revalorizadas para crear vinos naturales, con identidad territorial y denominación de origen. Este análisis histórico determina que el vino marcó la historia y la cultura de Chile y tuvo su cuna durante 300 años en el Valle del Itata.

Carlos Ruiz 1*, Celerino Quezada2, Marco Aurelio Reyes3

¹ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI Quilamapu, Chillán, Chile.

² Universidad de Concepción, Facultad de Agronomía, Chillán, Chile

³ Universidad del Bío-Bío, Facultad de Educación y Humanidades, Chillán, Chile

* cruiz@inia.cl

.....
Palabras clave: *Cepas patrimoniales, Jesuitas, Itata, País, Pipeños*

Criollas argentinas. Una línea de tiempo desde sus orígenes hasta nuestros días

1557. El padre mercedario Juan Cidrón introduce plantas de vid a Santiago del Estero provenientes de La Serena.

1561-1562. Con la fundación de Mendoza en 1561 Pedro del Castillo dispone una parcela para plantar vides traídas desde Santiago de Chile. En 1562 Juan Jufré, un avezado viticultor, vuelve a fundar la ciudad y plantar vides.

1700. Siglo de origen de la gran mayoría de criollas, principalmente del cruzamiento natural entre Listan Prieto y Moscatel de Alejandría. Los procesos más probables a partir de los cuales se originaron fueron, siembra intencional de semillas de pasas de Moscatel de Alejandría y generación espontánea a partir de semillas en orujos de Listan Prieto que eran mezclados con estiércol para fertilizar los viñedos.

1853. Fundación de la Quinta Normal de Mendoza. Cambio de paradigma hacia la vitivinicultura francesa. Michel Pouget introduce variedades francesas. Abandono paulatino de las variedades criollas.

1948-1978. El ingeniero José Vega realiza diversos trabajos de rescate, identificación y comparación con variedades criollas colectadas en Cuyo y el Noroeste argentino. En 1949 implanta la primera colección de criollas en el actual INTA Mendoza.

1970-1990. Hegemonía criolla, priorización de la cantidad antes que la calidad. Criolla Grande y Cereza, variedades muy productivas, con más características de uva de mesa que de vinificar, son ampliamente cultivadas para elaborar vinos comunes. Las criollas se convierten en sinónimo de baja calidad enológica.

1987. Un vino criollo Torrontés Riojano de la bodega riojana Nacarí es el primer vino argentino en ganar una distinción mundial en el Challenge Internacional del Vino y las Artes celebrado en Francia. El mundo comienza a conocer los vinos argentinos.

2011. El INTA reanuda trabajos de caracterización ampelográfica, agronómica y enológica de variedades criollas argentinas, estableciéndose una nueva colección de variedades criollas y coloniales. Además de Torrontés Riojano existen más criollas de alto potencial enológico.

Gustavo Aliquó^{*}, Elena Palazzo², Rocío Torres¹, Jorge Prieto^{1,3}, Santiago Sari¹, Martín Fanzone^{1,3}, Simón Tornello¹, Federico De Biazzi¹, Esteban Bolcato¹

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

² Cambio Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

³ Universidad Juan Agustín Maza

* aliquo.gustavo@inta.gob.ar

Palabras clave: *variedades criollas, criollas argentinas, origen uva criolla*

La ruta de las viñas patrimoniales en los Andes de Bolivia: Chuquisaca Sur – Los Cintis

La llegada de las viñas al actual territorio boliviano, se produce aproximadamente el año 1551 a las tierras de los valles del departamento La Paz, pasando posteriormente a Cochabamba, desde donde se difunde a diferentes valles que se ubican hacia el sur del territorio boliviano y probablemente fue desde esas tierras que se traslada directamente al Tarija colonial donde se implantan los primeros viñedos aproximadamente en 1575. Existe también la hipótesis que las viñas hubieran llegado a Tarija en el mismo 1575 procedentes del norte argentino. Fue desde los valles tarijeños que se trasladaron las plantas a los valles de Cintis, donde se implantan las primeras viñas aproximadamente entre 1595 a 1598.

El gran desarrollo y la importancia de las viñas en el valle de Cintis se encuentra relacionado a la actividad minera de la Villa Imperial de Potosí que tenía alta demanda de vinos y aguardientes, convirtiéndose en el mercado que impulsa la producción de las viñas y los procesos de crianza del vino y la destilación de los aguardientes, y con esto la necesidad de empresas para el transporte de la producción, que se realizaba en lomo de animales a cargo de arrieros y los vinos en botijas u odres fabricados en cuero de caprinos.

Por las características del mercado con alta demanda, la producción del vino era enviada con poco tiempo de maduración, vinos jóvenes con solamente pocos meses de crianza y producto de variedades que al presente perviven y son conocidas como ‘Negrita Criolla’ y ‘Vicchoqueña’ que corresponden a tintas, y ‘Moscatel de Alejandría’ en blancos. Estas variedades y su vinificación se mantienen hasta el presente y son la base patrimonial del territorio cinteño expresada en plantas que datan desde la época colonial, como también en viñas implantadas en las últimas décadas. Al presente la actividad vitivinícola recibe apoyo técnico de FAUTAPO.

José Fernando Mendoza

Consultor FAUTAPO. Fundación para el Desarrollo

* fernanmendoza@gmail.com

.....
Palabras clave: ‘Negrita Misionera’, ‘Vicchoqueña’, ‘Moscatel de Alejandría’, Cintis, Tarija, arrieros, botijas, odres, vino, aguardiente.



Sesión 3

SANIDAD DEL MATERIAL VEGETAL Y RESPUESTA A FACTORES ABIÓTICOS

*Los agrónomos siempre me cortan el agua
Dicen que soy resistente a la sequía
Me aplican riego deficitario en mis narices
Y secado parcial... en mis raíces.*

Introducción a la sesión

Las nuevas condiciones ambientales impuestas por el cambio climático están generando incertidumbre respecto a la producción vitivinícola. El incremento de la temperatura, la escasez de agua, la disminución de las precipitaciones y en especial, el aumento en la frecuencia y magnitud de eventos extremos como lluvias, heladas, granizo y exceso de radiación, tienen consecuencias negativas en el establecimiento de las plantas y en su rendimiento. Sumado a ello, las nuevas condiciones climáticas podrían favorecer el desarrollo de nuevas plagas y enfermedades, o aumentar las que ya están presentes.

Como estrategia para enfrentar esta situación, se plantea el desarrollo de variedades a través de la selección de genotipos tolerantes a estrés. La selección de estos genotipos se basará en su respuesta a la tolerancia a la sequía y la eficiencia en el uso del agua, a la resistencia a plagas y enfermedades, considerando por supuesto, la respuesta agronómica y enológica de las variedades estudiadas. Cada uno de los países que forman parte de la Red de Vides Patrimoniales cuenta con un gran número de variedades autóctonas o “criollas” que se han desarrollado a lo largo de casi 500 años de historia vitivinícola en Latinoamérica. A lo largo de esta historia, las variedades estuvieron expuestas y crecieron bajo diferentes condiciones ambientales y bajo la presión de distintos agentes patogénicos. Por ello, hoy representan un importante patrimonio genético a partir del cual es posible encontrar o generar resistencia a enfermedades, y desarrollar material adaptado a las nuevas condiciones ambientales. Este material eventualmente podría ser utilizado como porta injertos para variedades comerciales o como variedades productivas.

Al momento de encarar un trabajo de selección o rescate de germoplasma, y comenzar la evaluación de su aptitud productiva, es fundamental evaluar su estado sanitario. El material patrimonial normalmente está enfermo y es necesario desarrollar una estrategia de saneamiento cuando sea necesario, la que es fundamental para el caso de los virus, ya que las vides son una de las especies hospedadoras de una gran cantidad de ellos. Por otra parte, las enfermedades de madera han ido en aumento a nivel mundial. A pesar de que su etiología y epidemiología están bien caracterizadas en variedades comerciales, aún no hay mucho trabajo realizado acerca de estas enfermedades a nivel de las variedades criollas. Es así como el germoplasma criollo es de interés, ya que puede ser fuente de resistencia a plagas y enfermedades, así como fuente de microorganismos de control biológico.

En esta sesión se tratarán temas relacionados a la respuesta a factores abióticos y sanidad vegetal. Especialistas de España, Argentina,

Daina Grinbergs
INIA Quilamapu, Chile

Javier Chilian
INIA Quilamapu, Chile

Link de las charlas 

<https://www.youtube.com/watch?v=wN3j-qaB9oJc>

México y Chile presentarán los últimos avances de cada país en la temática, con trabajos tendientes a explorar y explotar la importante diversidad de variedades criollas que tenemos en cada una de nuestras regiones vitivinícolas.

Interés de los recursos genéticos en el marco del cambio climático

Actualmente, la recuperación y conservación de la diversidad genética de las variedades locales ha despertado un gran interés en el área de la viticultura en todo el mundo.

Este interés responde, en la mayoría de los casos, a una búsqueda de originalidad y tipicidad del vino ligada a la región. Pero el interés de estas variedades no se limita sólo a este aspecto, ya que constituyen la base de una riqueza genética, ecológica y agronómica, que puede contribuir a paliar los efectos del cambio climático en viticultura, tanto por la generación de resistencias a enfermedades como la adecuación a condiciones edafoclimáticas diversas. La recuperación e inclusión en el Registro de Variedades Comerciales de vid de España de variedades minoritarias es necesario para su protección y difusión y así potenciar la extensión de su cultivo, pero requiere, aparte de los exámenes ampelográficos, agronómicos y de aptitud enológica, que este material sea sano. Por ello, es necesario conocer su estado sanitario y abordar su saneamiento en caso necesario.

Uno de los principales efectos del cambio climático, es el aumento progresivo de la temperatura media global, lo que supone un aumento en las tasas de evaporación. El riego puede paliar estos problemas, pero la escasez de agua hace que el disponer de variedades más eficientes en el uso del agua sea un punto a tener en cuenta. Distintos estudios han puesto de manifiesto la variabilidad genética en la eficiencia en el uso del agua y han mostrado como las variedades locales pueden ser más eficientes manteniendo su capacidad productiva y la calidad del fruto.

Josefina Bota

Grupo de Investigación en Biología de las Plantas en Condiciones Mediterráneas, Departamento de Biología, Universitat de les Illes Balears, Carretera de Valldemossa, km 7.5, 07122, Palma de Mallorca, Baleares, España.

j.bota@uib.es

.....
Palabras clave: *Vitis vinifera* L., variedades locales, cambio climático, eficiencia en el uso del agua, variedades minoritarias

Uso de genotipos criollos como medida de adaptación frente a estreses ambientales

La Viticultura enfrenta desafíos ambientales, incrementados por efecto del Cambio Climático, entre ellos cambios en los regímenes de precipitación, temperaturas extremas, eventos de sequía, e incremento de la salinidad. Como medida de adaptación, se presentan algunas respuestas y atributos que genotipos criollos han ido adquiriendo a través del tiempo y la presión ambiental. Entre éstos, se consideran usos tales como portainjertos, o como cultivares con potencial para tolerar factores de estrés ambiental como los mencionados previamente. Se revisarán experiencias realizadas en zonas de baja pluviometría y elevadas temperaturas, de distintas regiones vitícolas Latinoamericanas. Además, se revisará el uso de Portainjertos para mejorar la performance de cv vinífero bajo condiciones de déficit hídrico. Estos cultivares fueron injertados sobre vides naturalizadas seleccionadas desde regiones hiper-áridas de Chile, y comparadas con plantas injertadas sobre sí mismas y el portainjerto comercial Ruggeri 140, y sometidas a un tratamiento con riego óptimo (100% ETc) y deficitario (30% ETc) durante tres temporadas en condiciones de campo. Se determinaron atributos funcionales en estas temporadas. El déficit hídrico redujo todos los caracteres de crecimiento y fisiológicos medidos, especialmente en uno de los cultivares. Un portainjerto R32 indujo valores significativamente superiores para la mayoría de los caracteres analizados, independiente del cv y la temporada, asociado al mayor crecimiento de raíces. Seguidamente se realizaron otros análisis de tipo Transcriptómicos en ambos cultivares injertados sobre el portainjerto R32 mediante secuenciación masiva (RNA-Seq), determinando que hubo una mayor inducción génica por uno de los cultivares. Un comportamiento transcripcional más estable fue observado en el cultivar asociado a su estrategia hídrica. Asimismo, diferencias fundamentales en el comportamiento fueron detectadas en raíces del portainjerto R32, revelando que los mayores cambios de expresión ocurrieron a nivel de raíces, lo cual sugiere mecanismos de regulación dirigidos por el injerto en respuesta al estrés. Finalmente, el portainjerto R32 puede ser utilizado para cultivares tipo iso / anisohídrico como estrategia adaptativa para limitaciones climáticas. Además, se discuten los principales potenciales del uso frente a condiciones salinas. El objetivo de esta línea de investigación es: (1) desarrollar portainjertos a partir de genotipos de *Vitis* autóctonas y naturalizadas, y (2) detectar y comprender los mecanismos putativos para la tolerancia al estrés abiótico. Bajo restricciones como el déficit hídrico, la salinidad y el boro, típicamente de regiones hiperáridas, los cultivares de *Vitis* injertados en los portainjertos

Andrés Zurita-Silvar*, Marisol Reyes¹, César Valenzuela², Irina Díaz¹, Nicolás Verdugo-Vásquez¹

¹ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Chile.

² Instituto de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), México.

* andres.zurita@inia.cl

.....
Palabras clave: estrés hídrico, salinidad, portainjertos, variedades criollas

se están analizando en proxy multi-escala (desde tejidos a campo) considerando los efectos impulsados por los portainjertos en los rasgos funcionales en fenología, morfología, fisiología y nivel molecular, permitiendo el uso de portainjertos como estrategia para hacer frente al aumento de los desafíos medioambientales debido al cambio climático.

Aspectos fitosanitarios de vides patrimoniales

Los problemas fitosanitarios de vides patrimoniales aunque han sido poco estudiados, son de gran importancia por el valor que tiene las plantas. Dentro de los principales problemas están las termitas, el oídio de la vid, las enfermedades de la madera, los nematodos y las virosis. Las termitas son insectos altamente destructivos que viven en comunidades, alimentándose de la madera y formando galerías que debilitan y producen la caída de las plantas severamente afectadas. El oídio de la vid (*Uncinula necator*), se caracteriza por la presencia de manchas harinosas blancas, en hojas y frutos y se encuentra ampliamente distribuido afectando, en casos severos, hasta el 100% de la producción. Las enfermedades de la madera son ocasionadas por hongos xilófagos, destacando la muerte regresiva por *Botryosphaeria* y la yesca. Estas enfermedades afectan a plantas viejas, ocasionando la muerte lenta o súbita (apoplejía) de la planta. En el complejo de yesca están involucrados hongos de los géneros: *Phaeoacremonium*, *Inocutis*, *Stereum*, y *Fomitiporia* y en la muerte regresiva los géneros: *Diplodia*, *Lasiodiplodia*, *Neofusicoccum* y *Spenceriartinsia*. Estas enfermedades reducen el rendimiento anual de la vid y aumentan los costos de producción, debido a la aplicación de medidas de control, tales como poda de saneamiento, replante y la aplicación de productos químicos o biológicos. En cuanto a los nematodos, aunque varias especies de *Meloydogine* están presentes en todos los viñedos, especialmente en suelos arenosos, *Xiphinema index* destaca por ser vector de Vector del virus GFLV (Grape fanleaf virus). Sin duda se requiere más investigación en los aspectos fitosanitarios de vides patrimoniales con la participación de un equipo internacional.

Rufina Hernández Martínez^{1*}, Daina Grinbergs S², Pablo Meza Durán², Ricardo Javier Chilian², Jimena Carrillo Tripp¹, César Valenzuela Solano³

¹ Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, Baja California (CICESE), México.

² Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Chile.

³ Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), México.

*ruhernan@cicese.mx

.....
Palabras clave: Fitosanidad, hongos, nematodos, virus

Virus que infectan a la vid en Latinoamérica, su potencial impacto en la producción y saneamiento de los cultivares criollos

La vid es uno de los cultivos en los que mayor número de virus han sido descritos. Al día de la fecha, ascienden a 86 especies de 34 géneros. Cerca de un tercio de estos patógenos están asociados a enfermedades de alto impacto económico en todo el mundo, un tercio están asociados a enfermedades de impacto local o particulares sistemas de producción y un tercio tienen bajo o nulo impacto económico en vid. En Latinoamérica los virus son conocidos desde hace mucho tiempo sin embargo ha sido solo recientemente que se han conducido estudios sistemáticos sobre su ocurrencia e impacto. En esta presentación se revisará la ocurrencia de virus que infectan a la vid en Latinoamérica, detallando el impacto económico de los virus en la producción vitícola, referido a volumen de cosecha y a calidad de la misma, con mención de los virus que han sido reportados en variedades patrimoniales. Finalmente, se discutirá acerca de las implicancias del material libre de virus y las vías para obtenerlo, generando material de alta calidad a través de saneamiento mediante herramientas biotecnológicas. Este trabajo ha sido desarrollado en el marco de los proyectos INTA “Preservación, caracterización/uso de variabilidad, mejoramiento genético y herramientas de biotecnología de frutales” y FONCYT “Caracterización del efecto de GLRaV-2 sobre parámetros fisiológicos del cv. Malbec, y su impacto en la calidad de la producción”.

Sebastián Gómez Talquenca^{1*}, Jorge Prieto^{1,2}, Rocío Torres¹, Mónica Madariaga³, Andrés Zurita-Silva³

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA EEA Mendoza, Argentina.

² Universidad Juan Agustín Maza

³ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Chile.

*gomez.talquenca@inta.gob.ar

.....
Palabras clave: virus, vides, Latinoamérica, saneamiento



Sesión 4

DIVERSIFICACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

*Yo soy un vino patrimonial
Y no necesito análisis sensorial
Que se lo tome un buen bebedor
Sin que intervenga ningún catador*

Introducción a la sesión

El objetivo de la presente sesión fue interpretar el potencial enológico de variedades criollas de vid cultivadas en distintos países de Sudamérica, mediante la aplicación de diversas estrategias tecnológicas que permitan su diversificación y agregado de valor. Para ello, la jornada comenzó con la presentación de un modelo exitoso a nivel internacional, como la producción de vinos “Cava” en la región de Cataluña (España), y la valorización de las variedades autóctonas empleadas. Posteriormente, expertos de distintos países sudamericanos mostraron sus experiencias locales, revelando la plasticidad tecnológica de algunas variedades minoritarias y la posibilidad de obtención de productos diferenciales, tales como jugos de uva, vinos tranquilos, espumantes, vinos de cosecha tardía, vinos con baja graduación alcohólica y desalcoholizados, como un complemento valioso a la tradicional producción de mostos concentrados, vinos masivos y destilados. Si bien los escenarios culturales, productivos y económicos son algo dispares, en todos los casos el concepto de conservación y revalorización del patrimonio genético constituye el eje central y común, que mediante la caracterización y evaluación del material vegetal propone aportar identidad a los productos regionales, y lograr una presencia significativa en los mercados nacionales, regionales e internacionales. Algunos ejemplos a destacar comprenden: la interacción entre la vitivinicultura de secano con sus técnicas ancestrales de vinificación y la aplicación de tecnología actual; los sistemas contemporáneos de agroforestería vitícola; y la aplicación de manejos vitícolas y de técnicas innovadoras de vinificación para resaltar los atributos de estas variedades y generar nuevos productos. Esto demuestra que el camino recorrido hasta el momento es muy valioso, pero los desafíos futuros son aún más promisorios, y se requiere de la sinergia de actores públicos y privados para afianzar su posicionamiento en el medio.

Martín Fanzone
INTA EEA Mendoza, Argentina

Link de las charlas 

<https://www.youtube.com/watch?v=-os6x-LiKwg&pbjreload=101>

Los vinos espumosos; el éxito de las burbujas. El caso particular del Cava

La Denominación de Origen Cava produce unos 250 millones de botellas de vino espumoso mediante el método tradicional lo que representa alrededor del 10 % del mercado mundial de vinos efervescentes. El método tradicional implica el desarrollo de la toma de espuma en la botella y una posterior crianza en contacto con las lías. Este procedimiento diferencia claramente algunos espumosos como el Champagne, el Cava o el Franciacorta de otros como el Prosecco, el Sekt o la mayoría de Cremants que desarrollan la segunda fermentación en tanque isobárico y que apenas tienen crianza. Este es un punto clave ya que el método tradicional implica la autólisis de las levaduras y el consiguiente enriquecimiento del vino con muchos de sus componentes citoplasmáticos y parietales. Así las lías liberan lentamente proteínas y manoproteínas que permiten una mejor integración del CO₂ y aumentan la untuosidad. También liberan polisacáridos y péptidos que aportan un cierto dulzor que suaviza la acidez permitiendo que los vinos espumosos de larga crianza alcancen un perfecto equilibrio sin necesidad de dosificar azúcar en el licor de expedición. También liberan aminoácidos y lípidos que son precursores de nuevos aromas, así como nucleótidos que aportan la componente umami. Finalmente, las lías consumen oxígeno protegiendo al vino espumoso de la oxidación y alargando su vida útil. Queda por tanto claro que el método tradicional permite obtener vinos espumosos más complejos y longevos que otros procedimientos de elaboración.

La Denominación de origen Cava incluye más de 250 bodegas elaboradoras que exportan más del 50 % de la producción a un total de 123 países. Más del 85 % de la producción se elabora con variedades autóctonas, principalmente Xarel.lo, Macabeo y Parellada que representan más del 80 %. La Denominación de Origen Cava establece un tiempo mínimo de crianza de 9 meses si bien también establece categorías para crianzas más largas: Reserva: 15 meses y Gran Reserva: 30 meses.

Fernando Zamora

Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Enología de Tarragona. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona. España.

fernando.zamora@urv.cat

.....
Palabras clave: Vinos espumosos; AOC Cava; Autólisis; Crianza.

Estratégicas enológicas para la diversificación de variedades criollas minoritarias de Argentina

Argentina cuenta con un gran porcentaje de su encepado, cerca del 20%, de variedades criollas. Las mismas se encuentran distribuidas en diferentes regiones agroecológicas, siendo la más reconocida por sus características enológicas el Torrontés Riojano, el resto generalmente se produce con el mayor rendimiento posible, para la obtención de vinos masivos sin diferenciación. El INTA Mendoza posee una planta piloto de vinos y una colección ampelográfica donde se realizan investigaciones de diversas temáticas vitícolas. En lo referido a variedades criollas, desde hace unos años, el INTA retoma un programa para conocer, rescatar, evaluar y revalorizar a las variedades criollas minoritarias de diferentes zonas del país. Las vinificaciones en una primera etapa se realizan a escala piloto, donde las uvas se procesan con una mínima intervención con el fin de conocer su potencial enológico. Se han encontrado variedades blancas que se destacan por tener un buen potencial aromático, buena acidez, bajo pH y tintas que comparten los atributos de las blancas además de tener un buen potencial polifenólico. En una segunda etapa, las variedades con mejor potencial enológico son las que se eligen para realizar ensayos de manejo en campo y se prueban diferentes técnicas de vinificación para potenciar sus cualidades. Se destacan para la elaboración de vinos blancos: Uva Anís, Canela, Moscatel Amarillo, Blanca Oval y Moscatel amarillo y en los vinos tintos la Criolla N°1, Balsamina Patagónica, Ferra y el clon Salteño de la Criolla Chica. Se complementan los ensayos con búsqueda de variedades aptas para realizar espumantes, destilados y jugos de uva. La tercera etapa consiste en comunicar al medio productivo las características de las uvas minoritarias y facilitar el material para que los productores y elaboradores puedan multiplicarlas. Con respecto al Torrontés Riojano, se han estudiado las condiciones de elaboración para potenciar los compuestos aromáticos, modificando temperaturas, nivel de nutrición y condiciones de oxigenación.

Santiago Sari^{1*}, Martín Fanzone^{1,2}, Elena Palazzo³, Simón Tornello¹, Rocío Torres¹, Gustavo Aliquo¹, Dolores Perez¹, Jorge Prieto^{1,2}

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Argentina.

² Universidad Juan Agustín Maza

³ Cambio Rural. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Argentina.

* sari.santiago@inta.gob.ar

.....
Palabras clave: vinificación, planta piloto, variedades criollas.

Caracterización tecnológica y potencial aromático de vinos provenientes de algunas variedades patrimoniales peruanas

Existe una estrecha relación entre el manejo de los parámetros tecnológicos en la viña y el potencial aromático expresado en los vinos obtenidos. Cosechar más allá de la madurez tecnológica implica no sólo pérdida de agua en la baya sino también pérdida de aromas varietales. Para la elaboración de vino, se debe cosechar antes del punto de madurez tecnológica, para asegurar una buena carga aromática varietal y una buena concentración de ácido tartárico.

Es necesario tratar de desmitificar el hecho de que las variedades patrimoniales sólo se pueden utilizar para la elaboración de aguardientes o vinos corrientes de consumo masivo. Las variedades criollas y tradicionales, cultivadas en suelo y clima peruanos se adaptan también para la elaboración de vinos de calidad, blancos o rosados, jóvenes y frutados; con poco tiempo de contacto con las pieles y controlando la temperatura de fermentación.

Se determinaron, dentro de los aromas varietales: los alcoholes monoterpénicos o terpenoles (linalol, geraniol, nerol, -terpineol y -citronelol) y dentro de los aromas fermentativos: los ésteres aromáticos (hexanoato, octanoato y decanoato de etilo, acetato de 2-feniletilo y acetato de isoamilo); en vinos provenientes de uvas de las variedades Quebranta, Negra Criolla, Italia, Moscatel y Torontel. La composición terpénica de los vinos de variedades moscateles (Italia, Moscatel y Torontel) es similar a la de los provenientes de variedades Quebranta y Negra Criolla; con excepción del Nerol, el cual se encuentra ausente en estos últimos, y que posiblemente sea la razón de la diferencia entre los perfiles aromáticos varietales de estos vinos.

Los vinos provenientes de la variedad Italia son los únicos que presentan en su composición todos los terpenoles analizados (linalol, geraniol, nerol, -terpineol y -citronelol). Los resultados obtenidos muestran una importante cantidad del éster aromático octanoato de etilo en los vinos provenientes de la variedad Negra Criolla.

Yasser Hidalgo *, Beatriz Hatta¹, Karl Mendoza²

¹ Universidad Nacional Agraria La Molina, Facultad de Industrias Alimentarias, Perú.

² Universidad Nacional Agraria La Molina, Instituto Regional de Desarrollo (IRD) Costa, Perú.

* yasser_hds@yahoo.com

.....
Palabras clave: variedades patrimoniales, Quebranta, Negra Criolla, Italia, Moscatel, Torontel, potencial aromático, madurez, maceración, aromas.

Un ejemplo de agroforestería vitícola: los sistemas de uvas tradicionales del Valle de los Cintis, Bolivia

El Valle de los Cintis es la zona vitivinícola más antigua de Bolivia. En esta región se ha identificado un grupo de viticultores distinguidos por viñedos centenarios, variedades criollas y el cultivo de vides en árboles nativos que sirven como tutores. Estos sistemas se ven amenazados por la introducción de tecnología estándar, con el prejuicio que los sistemas modernos pueden tener mayores ventajas que los tradicionales, sin haber estudiado esta realidad. El presente trabajo tiene por objetivo describir los antecedentes históricos de los sistemas de uva tradicionales, sus principales características y su importancia en la investigación científica, con la finalidad de brindar las bases para protegerlos y revalorizar la región de los Cintis.

Los principales resultados señalan que, desde la antigüedad, hay vides cultivadas con árboles que sirven como tutores estos sistemas fueron descritos en varias partes del mundo y épocas de la historia, muy pocas experiencias fueron descritas en la literatura científica. En el Valle de los Cintis desde tiempos de la colonia española se asocian los árboles nativos de molle (*Schinus molle*) y de Chañar (*Geoffroea decorticans*) con las vides, debido a que este sistema presenta varias ventajas según los viticultores: protección de plagas, protección ante granizo y heladas, mayores rendimientos, influencia en la calidad de la uva, incremento de la materia orgánica del suelo y su capacidad de almacenar la humedad, los árboles ejercen como una barrera de protección natural para las riadas al viñedo. Así, los sistemas de uvas tradicionales son uno de los atributos más importantes para realizar la revalorización del territorio debido a que son una de las pocas experiencias de agroforestería vitícola contemporáneas a nivel mundial.

Realizar estudios científicos determina una gran oportunidad para contribuir con la protección y valoración de los sistemas de uvas tradicionales del Valle de los Cintis, y promover las prácticas agroforestales en viñedos modernos en otras partes del mundo.

Pablo Oliva^{1,2,*}, Erick Langer³, Christian Gary⁴

¹ DEPRO Desarrollo Empresarial, Tarija, Bolivia

² Fundación FAUTAPO, Camargo, Bolivia

³ Georgetown University, Washington, D. C., Estados Unidos

⁴ INRAE, UMR ABSys, Montpellier, Francia

* pablorodrigooliva@gmail.com

.....
Palabras clave: Agroforestería, Valle de los Cintis, Revalorización del Territorio, Sistemas tradicionales, Viticultura, Servicios ecosistémicos.

Puesta en valor y diversificación de la vitivinicultura patrimonial en Chile

La uva país es la cepa más antigua cultivada en Chile y se ha preservado en las zonas de secano dado que su cultivo esta asociado a la cultura de las comunidades rurales en Chile Central. Constituye un importante patrimonio dado que la vitivinicultura de secano se ha transmitido y heredado por generaciones desde hace más de 200 años. País junto a otras cepas patrimoniales tales como Moscatel de Alejandría, Cinsault, Corinto, Blanca ovoide y Carignan fueron utilizadas por muchos años para elaboración de vinos de consumo masivo y ha tenido por muchos años precios bajo los costos de producción. La diversificación enológica y la búsqueda de agregación de valor a estos vinos podría ser una alternativa de ingreso de a mercados diferenciados donde el consumidor prefiere productos con identidad y tradición, así como también aquellos elaborados por pequeños productores. Se estudio el potencial enológico de cepajes patrimoniales incluyendo viñedos en pie franco e injertados en los valles de Elqui, Cauquenes e Itata. Se desarrollaron diversos tipo de vinos a partir de las formas ancestrales de vinificación: vinos, espumantes, vinos de cosecha tardía, vinos con baja graduación alcohólica y desalcoholizado, todos insertos en el mercado. También se desarrollo trabajos para estudiar el potencial de uso de estos cepajes para elaborar ingredientes funcionales constatando que estas uvas al desarrollarse en secano concentran polifenoles beneficiosos para la salud. Es posible concluir que estas cepas poseen diversas características físico-químicas que generan múltiples opciones de uso y por tanto alternativas de elaborar productos únicos y de calidad, cuyo origen radica en viñedos plantados hace más de 200 años.

Irina Díaz G.1*, Andrés Zurita², Nicolás Verdugo², Marisol Reyes¹ y Nilo Mejía³

¹ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación Raihuen, Chile.

² Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación Intihuasi, Chile.

³ Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional de Investigación La Platina, Chile.

* idadiaz@inia.cl

.....
Palabras clave: Cepas patrimoniales, vitivinicultura del secano, diversificación, agregación de valor.



Sesión 5

EXPERIENCIAS COMERCIALES

*Las raíces de las parras
No respetaron límites ni fronteras
El vino nos hizo más hermanos
Salud, por todos los latinoamericanos*

Introducción a la sesión

Las Primeras Jornadas Latinoamericanas de Vinos y Variedades Patrimoniales propusieron un recorrido diverso, en el tiempo y en el espacio. Desde la diversidad genética, recientemente puesta en valor, pero presente desde hace siglos, a las potencialidades de estas vides frente a los desafíos que impone el cambio climático. De la rica historia de los pueblos que se co-construyen con sus ritos y sus mesas, donde estaba y está el vino, a las enormes potencialidades enológicas que se amplían con nuevas herramientas técnicas. En cada sesión, especialistas compartieron los resultados de largos años de investigación, estando siempre presentes la labor de quienes cultivan la vid y elaboran el vino.

El cierre de las Jornadas, adoptó otro formato, el recorrido confluyó en un momento de conversación. Que, manteniendo el espíritu de las Jornadas, se caracterizó por la inter y trans-disciplina. Una reconocida sommelier articuló el diálogo con productores de España y Latinoamérica. Así, se compartieron experiencias en recorrido de norte a sur por los Andes y los suelos volcánicos de Canarias. Historias a escala humana y con un fuerte anclaje territorial son el marco que permite conocer los diferentes vinos en su contexto. Viticultores-elaboradores, Vignerones, que toman el legado de generaciones pasadas y brindan su impronta de innovación comparten en esta sesión, sus modos de cultivo y elaboración y su interacción tanto con el paraje de origen como con los mercados en los cuales se insertan sus vinos.

La diversidad de estas historias volvió a ser un factor destacado, tanto desde el perfil de los expositores como en los viñedos patrimoniales sobre los cuales trabajan y los destinos comerciales. Sin embargo, en cada testimonio encontramos puntos comunes, lugares en donde confluyen todos los relatos. La puesta en valor de un patrimonio vivo de los pueblos, la pasión e innovación en los procesos productivos y esta interesante conjunción de *viejas variedades nuevas*, plantas antiguas resignificadas que demuestran como en la riqueza y variedad de viejos viñedos se encuentran respuestas a necesidades presentes y futuras.

A continuación, encontrarán un resumen de la apertura del conversatorio, de los testimonios de productores de España, México, Perú, Chile, Argentina y Bolivia, y una conclusión a modo de cierre. El enlace los lleva a la sesión completa.

Simón Tornello

AER Calingasta – EEA San Juan, Argentina

Link de las charlas 

<https://www.youtube.com/watch?v=mN-rubyuNz4o>

Apertura del conversatorio

Hoy estamos frente a un mercado en el cual se aceptan estilos de vinos con tendencia hacia los vinos naturales, sin intervención, sin roble nuevo, sin sulfitos. El sommelier acepta y puede explicar al consumidor vinos turbios, por supuesto que sean vinos sin defectos, pero la evolución de la profesión del sommelier también hace que comunicación de ese tipo de productos sea más fluida.

La Listan [prieto] era una variedad no valorada hasta hace pocos años, pero históricamente la variedad más importante de sur y norte de América y una de las cepas fundacionales, junto con la Moscatel. ¿Porque pasaba esto? Tal vez la característica de estas cepas no satisfacía a diferentes modas donde se buscaba concentración, se buscaba vino con madera, se buscaban vinos con muchos taninos y en el caso del Listan prieto, que es una de las uvas de las que más vamos a hablar, tiene poco color, tiene una concentración diferente, tiene unos taninos diferentes que hay que tratarlos diferentes. Me interesa muchísimo hablar de estas variedades y que hablen los productores, porque son muy conocidas, son las del pueblo, las del paraje, las plantas de siempre, las plantas de los ancestros. Pero al mismo tiempo, son las desconocidas, todos esos productos innovadores como la cepa País, Misión o Criolla chica, son productos nuevos, son productos de ahora. Esas plantas conocidas – desconocidas, con esta ambigüedad, donde se pueden hacer también productos innovadores por un lado anclados en la tradición con cepas que estuvieron presentes por cien años o más y por otro lado descubrimos otra cara, otra faceta de estas mismas viñas. Es un movimiento que se da en conjunto con la valoración de lo local. Hoy la palabra del vino artesanal o del vino de viñatero tiene una connotación positiva, esto cuando yo empecé a trabajar hace quince años, no era así. Estamos en un mercado que está saturado de variedades internacionales, pero llama mucho la atención de los nuevos viñateros van a lugares más lejanos y con variedades que estuvieron casi perdidas, estuvieron ahí pero no fueron vista.

Paz Levinson

Sommelier, Regional Chair Decanter World Wine Awards, Sommelier Ejecutiva de Groupe PIC, restaurantes en Francia, Suiza y UK.

.....
Palabras clave: Mercados, estilos, plantas del pueblo.

España

Envínate somos cuatro amigos que nos conocimos en la universidad y para nosotros el secreto es hacer algo que nos gusta y crees en ello. Hemos aprendido, con la misma filosofía, a interpretar con la máxima sensibilidad cada terroir o cada personalidad de cada finca. Para nosotros el truco es hacer lo que te guste.

La Listan prieto la trabajamos en la isla de Tenerife, en Canarias. Es importante comentar es una zona de Europa donde no llegó la filoxera, por lo que seguimos teniendo viñedos como se trabajaban tradicionalmente. Aquí, tenemos dos influencias, portuguesa y castellana, en el caso de L. prieto es castellana por lo que esta cultivada en vaso. La clave es buscar las variedades que se han adaptado genéticamente bien durante varias generaciones. Con los diferentes microclimas que tenemos en Canarias para nosotros es más importante hablar de zonas que de variedades. Hablando de L. prieto, hemos visto que se cultiva mayoritariamente en zonas altas. Pero es una variedad que desgraciadamente ha ido desapareciendo porque no estaba en la moda y se ha ido abandonando.

Los viñedos que trabajamos en Santiago del Teide tienen de 70 a 110, 120 años, porque es una zona que está cerca de un volcán que erupcionó en 1909 y algunas zonas fueron arrasadas. En La Palma podemos encontrar viñedos más antiguos. El trabajo del viñedo siempre se ha tenido una afinidad al suelo, sobre todo en micro parcelas, no trabajamos con herbicidas y el suelo está bastante vivo y siempre de una manera muy respetuosa con el suelo. Tenemos bastante insolación por lo que buscamos mucho follaje, mucha canopia y buscamos un sombreado para que a la hora de la vendimia mantenga la frescura y no esté sobre-madura. Un sistema de cultivo completamente contrario en las zonas costeras donde tenemos humedad y vamos evitando el sombreado.

Con la influencia portuguesa encontramos formas de producción diferente, por ejemplo, tenemos un lagar de tosca de más de tres siglos donde antiguamente se prensaban las uvas en el viñedo y el mosto se bajaba en saco cabra para fermentarse en bodegas cerca del mar, donde en el siglo XVI, XVII y XVIII se llevaban los vinos en barco a Inglaterra que era un gran consumidor de vinos canarios.

Roberto Santana – Envínate

Licenciado en Química Orgánica por la Universidad de La Laguna, Licenciado en Enología la Universidad Miguel Hernández de Elche. Copropietario y miembro del equipo técnico tanto en viticultura como Enología de Envínate,

.....
Palabras clave: suelos, sensibilidad, interpretación, equilibrio



México

En México, como en toda Latinoamérica, la uva la trajeron los misioneros que fueron dejando sus plantas y vemos como desde finales de 1700 producen uva y se siguen multiplicando. Lo que originalmente llegó a Baja California fue subiendo hasta llegar a lo que es ahora Napa y Sonoma. De esas cepas algunas quedaron, son cepas históricas que aún producen vino. De todas las cepas que quedaron, de finales de 1790, son cepas históricas que producen vinos aún. En la Misión de Santa Gertrudis encontramos esta planta de la cual se obtiene uva para los vinos de las fiestas patronales. Más al norte, cercano de Ensenada, encontramos variedades patrimoniales Misión en Valle de Guadalupe, Valle de las Palmas y Tecate, tienen viñedos de más de cien años, muy interesantes.

Poco a poco, estas producciones artesanales se van incorporando a circuitos turísticos, vinculando la producción de vinos con la venta de otras producciones. Es importante la adaptación que estas plantas a nuestros suelos, nuestro clima y lógicamente a nuestra gente. Son plantas muy resistentes a la sequía, al sodio y muchas enfermedades.

En México no había cultura de buscar vinos locales, el consumidor buscaba vinos de otras regiones. Actualmente hay mayor interés de buscar nuevos productos y la gente joven se interesa por los vinos de México, lo cual es una buena puerta de entrada para estas variedades patrimoniales.

La idea es hacer los propios vinos, hacer un desarrollo enológico y enoturismo y poder vender todo lo que se produce. Además, parte de estos vinos de la Misión, van integrados en mis vinos, ya tenemos presencia en México y en más de veinte estados de la Unión Americana. También vamos a realizar vinos 100% de Misión, particularmente vinos blancos y rosados.

Fernando Martain Amozurrutia

Ingeniero Químico de la Universidad Nacional Autónoma de México. Gerente y socio principal Cavas Valmar SRL de CV 1983 a la fecha. Fundador de la Cofradía del Vino de BC 1986 activo a la fecha. Asesor y consejero de numerosas empresas de Baja California. Socio y Presidente de Cañada Guadalupe, de Guadalupe SPR y del Vino Integrados.

.....

Palabras clave: Misiones, turismo, cultura.



Perú

Cañete está ubicado en la costa central de Perú, a 140 km al sur de Lima. Sus suelos son de tipo coluvial, es uno de los cinco valles cuya cuenca hidrográfica es muy amplia, de los cuales nos proporcionan abundante agua durante todo el año. Tenemos condiciones de temperatura variable que va desde los 12 hasta los 29 °C. Si bien no llueve, tenemos presencia de llovizna durante los meses de floración, cuaja.

La mayoría de bodegas y plantaciones de la Asociación de Productores Vitivinícolas del Valle de Cañete (APROVIC) se encuentran en la zona media y alta del valle. Nosotros estamos en la zona media y las variedades que hemos comenzado a vinificar son la Quebranta y la Moscatel de Alejandría.

Algunas variedades datan de muchos años atrás, muchos de los agricultores las tenían para preparar su propio vino para las fiestas, llamado Cachina, vino seco de Quebranta. Pero, acá en Perú nos gusta la fruta dulce, fruta madura pero no consumimos vino seco. Cuando salíamos o venían turistas nos preguntaban si teníamos vino seco, de ahí nació la idea de elaborar vino seco, para asociar con la gastronomía. La uva Quebranta, brinda un vino seco muy afrutado, muy versátil, se puede maridar con cualquier comida.

Todavía quedan botijas y nosotros las estamos coleccionando. Hace 30 años, por mi boda teníamos 5 botijas de vino, uno cosechaba manualmente la uva, se seleccionaba el grano, separando los de mal estado, se llevaba en canastas y en la casa la chancábamos a pie descalzo, porque esa era la costumbre de los peruanos, se despallaba manualmente y se pasaba a los lagares de cemento, donde se machacaba la uva y luego se pasaba a otra poza de fermentación. Terminada la fermentación se separaba el orujo y éste se ponía en canastas con algo de peso encima para que escurra lo último. Seguía la segunda fermentación y de ahí se ponía a descansar el vino en las botijas, en forma vertical con un tapo y sellado con arcilla o barro. Algo similar a los huevos en Argentina, que son mucho más grandes, con más tecnología. Bueno, esto se hacía antes y ahora hay que mejorarlo. Nosotros estamos vinificando estas variedades para asociarlos con nuestra gastronomía, con vinos propios elaborados con nuestras uvas criollas.

Felizardo Fabian - Asociación Productores de Cañete

Ingeniero agrónomo, especializado en entomología de la UALM. Asesor privado y miembro de la comisión directiva de APROVIC.

.....
Palabras clave: tradición, gastronomía, botijas.



Chile

Hay un tema súper interesante en los vinos que es buscar la regionalización, empezar a entender que hay una historia vitivinícola muy antigua, incluso en el “nuevo mundo”, que creo es una palabra que esta fuera de sitio para muchos vinos que se hacen en toda América. De allí hemos logrado tener la atención de los mercados de influencia, como Londres, Nueva York y Tokio en Asia. Son mercados que siempre quieren ir más allá, que hay mucha curiosidad, y eso uno lo agradece. Cuando partí con el proyecto en 2008 empecé a buscar mercados afuera, de a poquito, y se empezó a armar una atención, empezó a crecer, por la cepa País, y por toda una cultura alrededor de la País.

Yo crecí creyendo que la País era una mala cepa, pero cuando empecé a aprender de suelos me entró la curiosidad, me di cuenta que la Listan prieto es muy “acusete” del lugar donde está. Cuando está en lugares de alta fertilidad y se la empuja a alta fertilidad da vinos más simples, pero cuando se la empuja hacia condiciones de restricción, las posibilidades de complejidad, de carácter y longevidad son otras, En Chile, hay muchos ejemplos de muy buenos vinos de uva País, hay cosas que están saliendo cada vez mejores. Creo que podemos seguir haciendo vinos de sed, pero también buscar la complejidad y subir a los vinos tipos Premier cru, Grand cru. Y seguir entendiendo, porque es un patrimonio vivo, tener diez mil de uva País o de viñas viejas es un lujo, para más enólogos y más proyectos y más gente con energía que quiera arriesgarse a probar el campo está abierto.

En muchas laderas encontramos viñedos en alta densidad, tenemos hasta 7000 plantas por hectárea, son viñedos donde no ingresan máquinas, estos viñedos se pensaron antes de que existieran, así que no era un tema. Los últimos años que han sido secos y cálidos, hemos visto que la País tiene mayor retención de los ácidos, que logra mayor profundidad, mayor frescor. Es una cepa que profundiza mucho su sistema radicular, la conducción en vaso la apoya mucho porque evita la quema de los aromas, el sol directo y al mismo tiempo circulación de aire. Yo la considero, para nosotros, una cepa del futuro, aquí en nuestra región, en secano, en laderas, sin riego. Para nosotros, la generación que va tomando la posta, el desafío es seguir buscando la complejidad, valorizando estos lugares que tienen ese tridente mágico de complejidad, profundidad y longevidad.

Leo Erazo - A los viñateros Bravos

Propietario productor de vinos, Proyecto A los viñateros Bravos en Itata. Ingeniero agrónomo de la Universidad de Chile, MSc Viticulture and terroir Stellenbosh, South Africa.

.....
Palabras clave: historia, longevidad, futuro.



Argentina

Nosotros empezamos queriendo producir vinos en un lugar que se llama Calingasta. Las variedades que estaban y nos permitían iniciar un proyecto con identidad y con lo que queríamos mostrar eran variedades criollas, variedades viejas. Las ganas de hacer vinos nos llevaron a encontrar estas variedades que son las que están en este lugar y hoy son el centro del proyecto, pero lo que nos motivó fue las ganas de hacer vino.

Formamos parte de una generación que nos tocó hacer viticultura en un momento de apertura en todo el mundo, hoy probablemente sea más sencillo para un productor, que no está en las zonas más prestigiosas del mundo, vender variedades diferente de las internacionales. Para mí es más fácil vender un Moscatel blanco que un Malbec, donde es muy difícil salirse de la variedad para contar el lugar. Con estas variedades, con las que estamos empezando a trabajar nosotros pero que están plantadas hace muchos años, quinientos años en el continente, es mucho más sencillo contar la historia del lugar, de la viticultura en Latinoamérica y lograr que esa historia conmueva a una persona que elija comprar una botella, que decida beberla y después conocer ese lugar.

El viticultor, o el agricultor en general, está convencido de lo que está haciendo, incluso desde hace varias generaciones. No hace falta que uno venga a decirle que es valioso lo que tienen, ellos lo saben, lo vienen cuidando. En lo que nosotros podemos aportar es en contar una historia, para ampliar un poco el panorama de lo que tiene el productor. El productor sabe que lo que tiene es muy bueno, ama este valle y ama la agricultura. El tema es que para que esto funcione se necesita conectar algunas cosas, quizás nosotros como proyecto lo que hemos sumado es esa conexión para que todo esto que existe gracias a un montón de gente pueda continuar y lo pueda continuar la generación que sigue. Es la preocupación tanto de los productores como la nuestra y es la responsabilidad de quienes nos toca este presente para garantizar esa continuidad.

Nosotros trabajamos las viñas de la manera tradicional de trabajar aquí. Es una agricultura que tiene mucha vida, que combina muchos cultivos como formato, son pequeñas propiedades con viñas de una a dos hectáreas como máxima, con frutales, álamos, ovejas, gallinas y caballos. Todas las viñas se conducen en parral que es un sistema horizontal que usa palos y alambres. Es un formato de la viticultura dentro de una agricultura mas amplia y la idea es mantener esa combinación.

Francisco Pancho Bugallo - Cara Sur

Vitivinicultor, Ingeniero Agrónomo de la UNCuyo, Socio Administrador en Cara Sur, Exalumno y Docente de la Escuela Agrotécnica de Barreal.

Palabras clave: generaciones, pueblo, agricultura.



Bolivia

El Valle de Cintis se encuentra ubicado en la región sur de Bolivia en el departamento Chuquisaca. Tenemos una historia de más de cuatrocientos años desde que llegaron las primeras viñas. Todavía se mantienen viñedos tradicionales con tutores en molle y chañar [árboles nativos]. Las cepas patrimoniales de nuestro valle son la Negra criolla, la Vizchoaqueña, Moscatel de Alejandría. Tenemos un clima seco, días cálidos, noches frescas y una gran altura entre 2.200 y 2.600msnm. Estamos protegidos por cerros colorados, que se denomina Cañón colorado de Cintis.

Desde la antigüedad, mi abuelo me cuenta que este sistema de conducción protege las cepas de las heladas y del granizo, además le brinda frescura al viñedo.

La vizchoaqueña es el resultado del cruzamiento entre la Negra criolla o Listan prieto con la Moscatel de Alejandría. Tenemos una cepa única en el Valle de Cintis y justamente como bodega nos estamos enfocando en esta variedad, por eso elaboramos vinos tintos con esta variedad y decidimos innovar y elaborar un vino rosado, con interesantes resultados. Estos vinos están siendo bien aceptados, sobre todo en los restaurantes gourmet. Son vinos sin madera que reflejan la parte frutal, floral, con buena acidez, fresco que reflejen la tipicidad de la variedad.

El primer consumido es el consumido local, de nuestra región, con la familia y la comida típica. Luego, en Bolivia, en los últimos años, se ha ido desarrollando un movimiento de revalorización de la cultura gastronómica. Nuevos restaurantes están rescatando la cocina ancestral, típica y tradicional. También el incremento de profesionales del vino como los sommeliers están logrando excelentes maridajes con nuestros vinos. Es ahí donde se están dando a conocer estas variedades, nos encontramos con un público nacional e internacional que se inclinan a probar algo nuevo, un producto con tipicidad, con identidad.

También hemos logrado generar un festival del vino de Vizchoaqueña para revalorizar esta variedad. Buscamos que el consumidor sepa que a degustar estos vinos está degustando mucha historia, mucha tradición y mucho trabajo. Tenemos una Denominación de Origen que protege estos vinos y hay seis bodegas que se encuentran en esta zona.

Jaime Rivera – Bodega Cepas de Oro

Productor vinicultor de vino de cepas patrimoniales en el Valle de Cintis. Bodega Cepa de Oro. Con once vendimias en el Valle de Cintis.

.....

Palabras clave: tradición, árboles, vizchoaqueña.



Cierre

Todas estas experiencias contadas y compartidas en primera persona por los propios productores, no solo se refieren a los aspectos técnicos de los viñedos. En estas narraciones se recuperan y revitalizan las historias de las familias, la cultura, el sentido de pertenencia y el rol del productor local de cara al futuro. Es importante resaltar que por lo general se trata de nuevas generaciones protegiendo viejas plantaciones.

Las cepas patrimoniales sudamericanas están despertando interés en los consumidores apasionados del vino que siempre están ávidos por conocer algo nuevo. Inspiran también a los degustadores experimentados porque están frente a algo que no conocen y que tiene una fuerte identidad y carácter. Además, las historias que contaron son verídicas, relatadas desde lo local, y difícilmente pueden inventarse. Una planta de doscientos años no se puede inventar, no puede reproducirse fácilmente, es algo único. Tiene una carga histórica fuerte, anclada a un lugar y debemos ser capaces de comunicarlo. Por eso es tan importante el trabajo que todos vienen haciendo.

Las plantas son transparentes, no ocultan nada y también cuentan la historia de cómo han sido cuidadas. Este valor del patrimonio trasciende al vino. No es solo la experiencia de tomar el vino, sino que se trata de un valor patrimonial que lo trasciende.

Todo esto se da con un movimiento simultáneo de recuperación de productos locales. Hoy en día, lo local es muy valorado y ese diálogo permanente entre lo local y lo que viene de afuera es continuo y dinámico. Pero, lo importante es que tenga un sentido, que tenga una historia, que tenga un mensaje. Todos hablaron del enoturismo, del atractivo que eso da, y de que es sumamente coherente para mantener las cepas del lugar y seguir explorando la diversidad.

Creo que después de estas Jornadas no se puede arrancar más ningún viñedo con tanta historia. Es una oportunidad para entusiasmarlos a todos a que sigan produciendo uvas de sus viñedos maravillosos y entre todos proteger a estos vinos únicos.

Paz Levinson

Sommelier, Regional Chair Decanter World Wine Awards, Sommelier Ejecutiva de Groupe PIC, restaurantes en Francia, Suiza y UK.



En Latinoamérica, las primeras plantas de vid fueron introducidas por los colonizadores españoles a inicios del siglo XVI. En cada uno de estos países, se cuenta con un gran número de variedades autóctonas, que se denominan "criollas". Estas variedades se originaron a lo largo de casi 500 años de historia vitivinícola en la región, derivadas de cruces naturales entre las vides traídas por los españoles. Los cimientos de la industria vitivinícola de América del Sur se construyeron sobre esas variedades. Además de las cepas fundacionales, existe en Latinoamérica una gran diversidad de variedades criollas con características diferentes que se han ido descubriendo los últimos años. Hay un creciente interés en revalorizar estas variedades propias y conocer su potencial para distintos usos en la industria vitivinícola. En base a este patrimonio vitícola y genético único, con puntos en común entre los distintos países y a la vez diverso, se organizaron las Primeras Jornadas Latinoamericanas de Vinos y Variedades Patrimoniales. Esperamos que los trabajos aquí presentados despierten el interés de en distintos actores de la industria vitivinícola y que contribuyan a conocer, conservar y poner en valor el patrimonio genético vitícola Latinoamericano.

Con el auspicio de:



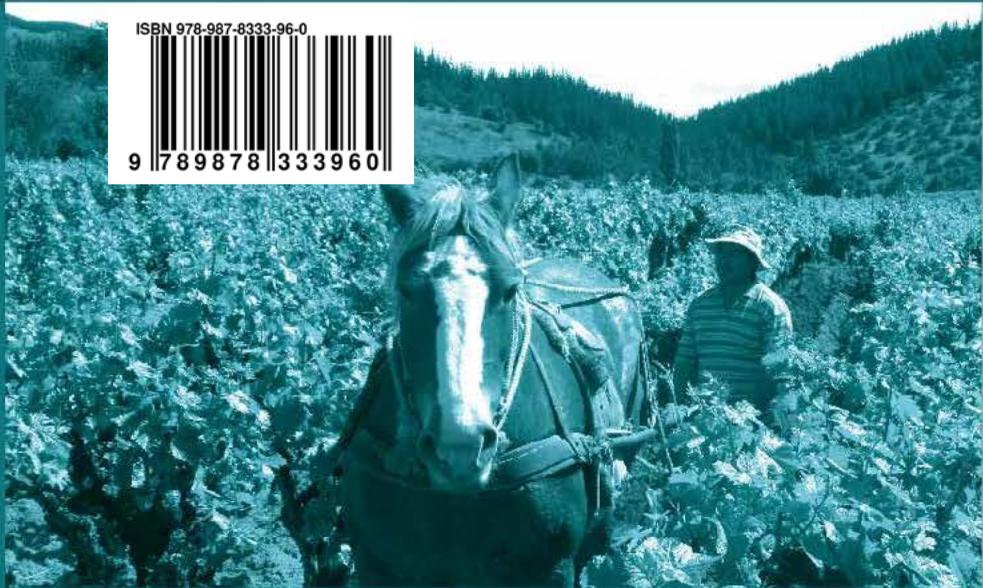
Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
science



Chaire UNESCO
Culture et Traditions
du Vin



ISBN 978-987-8333-96-0



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

