



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

# **Reestructuración vitivinícola y activación del SIAL vinos caseros de Mendoza, Argentina. Su impacto en el desarrollo rural.**

Bocco, Adriana <sup>1</sup> y Brés, Emilce <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Conicet/Universidad Nacional de Cuyo/INTA/Investigadora, Mendoza, Argentina

<sup>2</sup> INTA/EEA Mendoza/Becaria, Mendoza, Argentina



**PAPER PREPARED FOR THE 116<sup>TH</sup> EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".**

Parma (Italy)  
October 27<sup>th</sup> -30<sup>th</sup>, 2010

*Copyright 2010 Bocco, Adriana y Brés, Emilce All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.*

# Reestructuración vitivinícola y activación del SIAL vinos caseros de Mendoza, Argentina. Su impacto en el desarrollo rural.

Bocco, Adriana <sup>1</sup> y Brés, Emilce <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Conicet/Universidad Nacional de Cuyo/INTA/Investigadora, Mendoza, Argentina

<sup>2</sup> INTA/EEA Mendoza/Becaria, Mendoza, Argentina

**Resumen**— La década de los '90 marcó el inicio de un periodo de profunda transformación de la vitivinicultura en Argentina, especialmente en la provincia de Mendoza, principal productora de uvas y vinos de este país. La reestructuración tecnológica y organizacional en el sector vitivinícola implicó el paso de un sistema basado en la producción de grandes volúmenes de vino de una calidad estándar para el consumo interno, a un sistema productivo para la producción de vinos de calidad, basados en la identificación varietal, con creciente participación en el mercado mundial de vinos. El dinamismo de la vitivinicultura a nivel provincial traccionó otros tipos de vinos tradicionales –denominados localmente *vinos caseros*- que encontraron una oportunidad comercial en ciertos nichos de mercado donde se insertan como un producto diferenciado, en los mercados de vinos local y regional. El objetivo de este estudio es analizar los factores que influyeron en la activación del SIAL de vinos caseros y sus efectos sobre el desarrollo rural territorial. Los enfoques teóricos utilizados en el estudio son los de SIAL y de desarrollo rural territorial. El SIAL es un marco de análisis de sistemas productivos locales que nos permite estudiar las articulaciones de pequeñas tramas productivas agroalimentarias con sus territorios, así como también las acciones colectivas que llevaron a la activación de los recursos locales. Mientras que el enfoque del desarrollo rural territorial introduce una mirada del sistema territorial y sus relaciones que abarca no sólo el fenómeno de las transformaciones productivas sino también institucionales que contribuyeron a la activación del SIAL de vinos caseros. Entre sus aportes al desarrollo rural territorial, se destaca la valorización y calificación de estos vinos y el desarrollo de nuevos canales comerciales; las estrategias de pluriactividad desarrolladas a partir de la producción artesanal de vinos y las actividades de agroturismo asociadas; el aumento de los ingresos familiares; el desarrollo de autoempleo; el arraigo de las familias rurales en sus territorios y la disminución de la migración de los jóvenes hacia las áreas urbanas.

**Palabras clave**— SIAL, vinos caseros, desarrollo rural territorial

« Ce travail a bénéficié d'une aide de l'Agence Nationale de la Recherche dans le cadre du programme SYSTERRA, portant la référence ANR-09-STRA-04 et de l'INTA (Argentine) portant la référence AETA 282831»

## I. INTRODUCCIÓN

El vino casero es la bebida tradicional que acompaña la comida familiar en muchos hogares rurales de la provincia de Mendoza. Son vinos de añosa tradición, surgidos de los viñedos regados por aguas de montaña, iluminados por el cálido sol mendocino y moldeados por manos que saben del trabajo en la viña y que se impregnan del jugo de sus uvas durante la molienda para obtener el mosto que naturalmente va a ser fermentado.

Vinos caseros, vinos generosos, hechos con afecto y con orgullo. Vinos familiares y personales, vinos compartidos con amigos, con compadres, con comadres y con vecinos, vinos ofrecidos a visitantes y extranjeros. Vinos de asados, vinos de fiestas... vinos caseros, íconos de la cultura rural que contribuyen a la creación de identidad, de personalidad, de sociedad.

Hoy, estos vinos elaborados en pequeñas cantidades se posicionan en el mercado para compartir con consumidores conocidos y desconocidos ese pedazo de cultura de la que son parte.

El pasaje de los vinos caseros del ámbito de la familia y de la comunidad al mercado, de formas familiares de organización productiva a formas colectivas, de elaboradores individuales a elaboradores organizados, de vinos sencillos a vinos competitivos son algunos de los procesos que este estudio abarca.

El reconocimiento de estos vinos en 2002 por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), máximo organismo de regulación y fiscalización de la actividad vitivinícola en Argentina, dio origen a un proceso dinámico de activación del SIAL de vinos caseros en distintos territorios con tradición vitivinícola en la provincia de Mendoza. Brindó una oportunidad de mercado a una agroindustrial rural y artesanal y la posicionó en el espacio competitivo de los vinos de calidad, surgidos de los profundos procesos de transformación y reestructuración vitivinícola que ha vivido Mendoza en las últimas décadas.

Cuando el SIAL de vinos caseros se activa, comienza también un proceso de transformación desafiante por la necesidad de introducir innovaciones que apunten al mejoramiento de la calidad de estos vinos, pero diferenciándose de los vinos de calidad de escala industrial. Este proceso implica especificar los atributos distintivos del vino casero, reforzar sus características tradicionales y valorizar este recurso local.

Dentro de este contexto de profundos cambios, se analiza el caso particular de la activación del SIAL de vinos caseros en el departamento de Lavalle, en la provincia de Mendoza, uno de los departamentos que más fielmente mantiene las tradiciones rurales.

El marco SIAL como enfoque operativo de desarrollo nos ayuda a comprender y explicar el papel que han desempeñado estos vinos caseros como dinamizadores de procesos de desarrollo a escala local [1]. La activación de este SIAL busca rescatar saberes locales y tradicionales, proteger y desarrollar capacidades locales y fortalecer el anclaje territorial de estas pequeñas agroindustrias rurales en el territorio lavallino.

## II. TRANSFORMACIONES VITIVINÍCOLAS Y EL DESARROLLO DE LOS VINOS CASEROS EN MENDOZA

### A. *Los orígenes*

Mendoza es la provincia vitivinícola más importante de la región de Cuyo, ubicada en el oeste árido argentino, al pie de la cordillera de Los Andes. Esta región, posee características agroclimáticas óptimas para el cultivo de vid. Si bien fueron los

colonizadores españoles quienes en el siglo XVI introdujeron las primeras vides, este cultivo no tuvo importancia comercial en la provincia hasta fines del siglo XIX, cuando comienza a extenderse la implantación de vides y, al mismo tiempo, los establecimientos elaboradores de vino o bodegas. Es decir que, desde sus orígenes, el fin principal del cultivo de uvas en la provincia fue la elaboración de vinos, primero para el consumo local y, a partir de la llegada del ferrocarril en 1875 –que une por primera vez a Mendoza con el área metropolitana de la región pampeana, donde se concentró la mayor parte de la población argentina y el mercado de consumo doméstico– se convierte en una producción destinada al mercado nacional. La vitivinicultura se expande rápidamente, unida al incremento rápido del consumo que produjo el gran flujo inmigratorio italiano y español a fines del siglo XIX y principios del siglo XX, que ya traían sus hábitos culturales de consumo regular de vino. La expansión de la frontera vitícola en las zonas áridas de Mendoza fue posible gracias a la política gubernamental de construcción de obras hidráulicas sobre los ríos más importantes de la provincia para ampliar el sistema de regadío artificial, que desarrolló la agricultura en los conocidos oasis de riego en Mendoza. De esta manera, se logra consolidar una agricultura intensiva bajo riego, donde el sistema de producción vitícola pasa a ser dominante.

Las primeras elaboraciones de vino eran de escala artesanal hasta que se desarrolló la etapa industrial cuando surgen las primeras bodegas. El pasaje de lo artesanal a las formas industriales de elaboración comienza visiblemente alrededor de 1880 [2]. Las formas antiguas de elaboración artesanal se caracterizaron por el uso de lagares de cuero, el pisado de las uvas con los pies y la fermentación y conservación de los vinos en bordelesas de madera, de acuerdo a la tradición heredada de los inmigrantes europeos [3].

Los antecedentes del SIAL de vinos caseros se remontan, entonces, a aquellas primeras épocas de desarrollo de la vitivinicultura en Mendoza, a las prácticas tradicionales de elaboración artesanal de alimentos y bebidas caseras de las familias rurales dedicadas a la viticultura y al desarrollo de la vitivinicultura industrial.

### B. El contexto: reestructuración vitivinícola

El contexto de activación del SIAL vinos caseros es el de la reestructuración vitivinícola en Argentina, a partir de la década de los '90. En los '80, Mendoza atraviesa una de sus peores crisis vitivinícolas que culminó en la pérdida de aproximadamente 100.000 has de viñas y el cierre de numerosas bodegas elaboradoras de vinos de mesa. En los '90, comienza el periodo de reestructuración a partir de la aplicación de políticas neoliberales como la desregulación y la apertura de la economía argentina, que favorecieron el ingreso de capitales e inversiones extranjeras en el sector. Se radican empresas transnacionales -especializadas en la elaboración de vinos-, empresas internacionales de distribución de bebidas alcohólicas y empresas de capitales o financieras de origen nacional e internacional [4]. Estos nuevos actores, junto con tradicionales empresas vitivinícolas locales, comienzan un dinámico proceso de reconversión vitícola y reestructuración industrial y comercial de las bodegas para la elaboración de nuevos tipos de vinos de calidad [5]. Estas profundas transformaciones en el sector vitivinícola están íntimamente relacionadas con el rápido avance de la globalización que dinamizó el comercio exterior de vinos [6] y dio origen al fenómeno de mundialización de los mercados de vinos. El crecimiento y reconversión del sector fue potenciado por el aumento sostenido del consumo de vinos de calidad, tanto en el mercado nacional como internacional. De esta manera, la producción argentina de vinos comienza un proceso de cambio hacia vinos de calidad para reorientar la producción hacia el mercado externo.

Desde el inicio de la vitivinicultura comercial en Argentina, a fines del siglo XIX hasta la última década del siglo XX, los vinos de Mendoza eran producidos para abastecer el mercado nacional, por lo que históricamente las exportaciones e importaciones de vinos fueron prácticamente nulas [7]. El alto consumo de vino per cápita, que llegó, en la década del '70 a los 90 litros por habitante, colocó -durante ese extenso periodo- a Argentina entre los países *tradicionales* de producción y consumo de vinos, y constituyó la base cultural y productiva sobre la que se construyó el nuevo modelo productivo de vinos de calidad. Avanzada la reestructuración, sobre la base de la producción de un nuevo tipo de vinos, los varietales,

elaborados con uvas diferenciadas y de alta calidad enológica [8] y de su posicionamiento en forma creciente en el mercado externo, se ubica a Argentina entre los países *emergentes* en vitivinicultura a nivel mundial [9].

### C. Crisis de 2002: Innovación institucional y desarrollo local

La reestructuración de la vitivinicultura hacia vinos de calidad tuvo sus costos económicos y sociales sobre todo en el sector de los pequeños productores de uva de baja calidad enológica y alta productividad y en el sector industrial denominado *trasladista* de pequeña y mediana escala que elaboraba vinos indiferenciados para vender a las bodegas de mayor escala que los comercializaban con sus propias marcas.

Los pequeños productores vitícolas o unidades familiares de producción de uvas, que no pudieron reconvertir sus viñedos fueron los más castigados por la crisis de la vitivinicultura productivista de los '80 y por la reestructuración productiva, por la caída constante del precio de las uvas denominadas *comunes*, en un mercado de uvas que comenzó a diferenciarse por variedad, calidad, zonas de producción y precios.

En estas pequeñas explotaciones vitícolas familiares era tradicional la elaboración de vinos, en forma artesanal y en pequeños volúmenes, para el consumo familiar. Utilizaban parte de las uvas de sus propios viñedos o aquellos racimos que quedaban en las plantas después de la cosecha, los que localmente reciben el nombre de *melezca*. En la mayoría de los casos, estos vinos, tradicionalmente denominados *vinos caseros o pateros*, formaban parte de un circuito de distribución estructurado sobre la base de relaciones sociales familiares, de amistad o vecindario. En algunos casos, también se comercializaban informalmente en reducidos mercados de consumo locales o a lo largo de las rutas y caminos rurales [10].

La crisis de 2001/2002 agravó aún más la situación socio-económica de las familias rurales propietarias de pequeños viñedos, de contratatistas de viña y de trabajadores de la viña. Frente a esta situación, encontraron en sus propias estrategias de autosuficiencia alimentaria, basadas en la elaboración artesanal de alimentos y bebidas para el autoconsumo, una oportunidad para comercializar estos productos y

compensar la merma de ingresos de las pequeñas explotaciones vitícolas. Entre estos productos se encontraba el vino casero.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) combatía la comercialización de estos vinos que no se producían en establecimientos industriales (bodegas) controlados por el INV. Continuamente, sus inspectores decomisaban y derramaban los vinos caseros porque estaba prohibida su comercialización en el mercado.

En 2002, el INV comprende que la elaboración y venta de vinos caseros era una oportunidad de ingresos complementarios y de autoempleo para las familias de pequeños viticultores y uno de los únicos recursos para enfrentar la crisis. Estos vinos tenían su propio mercado de consumo y era necesario crear una norma específica que permitiera su comercialización, pero pasando los controles de inocuidad del INV. Con este objetivo, el INV hizo un diagnóstico rápido de situación de estos elaboradores y creó una norma adaptada a las características y posibilidades productivas de estos vinos de escala artesanal, comprendida en la Resolución C27/2002. Esta norma, de alcance nacional, limita la elaboración de vinos caseros a 4.000 litros por elaborador. Define al vino casero como un vino de producción familiar y artesanal y exige la inscripción del elaborador en el INV. Para otorgarle el permiso de comercialización, el elaborador inscripto debe llevar las muestras de los vinos de cada ciclo productivo para que el INV realice los análisis exigidos por la normativa vigente. Pasados satisfactoriamente los análisis, el INV autoriza su fraccionamiento y envasado y entrega las estampillas que van en la botella o damajuana y que habilitan la comercialización de estos vinos. El vino que no pasa los análisis no puede ser comercializado y es derramado. Tanto la inscripción en el INV como los análisis químicos son gratuitos para favorecer a estos pequeños elaboradores [11].

Paralelamente a la creación de la Resolución, el INV armó un programa de capacitación para los elaboradores de vinos caseros, para que mejoraran los procesos de vinificación y alcanzaran los parámetros de seguridad alimentaria exigidos por el INV para la comercialización de estos vinos.

La Resolución del INV activó la elaboración de vinos caseros en distintos territorios vitícolas del país.

El INV acudió a algunos gobiernos locales, para coordinar con ellos las acciones de difusión de la normativa y de capacitación de los elaboradores. De esta manera, se comienzan a implementar políticas de desarrollo local asociadas a la lucha contra la pobreza rural y basadas en la valorización de un producto local, con fuerte arraigo a los territorios vitícolas.

Estas acciones públicas, unidas a la iniciativa privada de las familias elaboradoras de vinos caseros, comienzan a desarrollar un SIAL. Ya en el año 2008, se elaboraron 961.653 litros y se permitió la comercialización de 956.153 litros, es decir que se derramó sólo el 0,88 % de la producción (8.500 litros). Lo que significa un avance muy importante en la calidad de los vinos caseros elaborados con relación a 2006, año en que se derramó el 14% de la producción por ser evaluada no apta para el consumo. Actualmente el 90% del vino casero que se elabora es tinto, lo que muestra su adaptación a las demandas actuales de los consumidores que prefieren los vinos tintos por sobre los blancos o rosados. También se ha introducido como envase preferido la botella en reemplazo de la tradicional damajuana [12].

#### *D. La elaboración de vinos caseros en Mendoza*

La elaboración de vino casero en la provincia es una actividad muy tradicional vinculada al desarrollo de la vitivinicultura industrial. En este sentido, muchos de los pequeños y medianos productores de vid que viven en su finca, como también los contratistas [13] y los trabajadores de la viña, elaboran vinos caseros junto a sus familias, manteniendo una tradición heredada de sus antepasados y transmitida de generación en generación.

Esta tradición familiar, en algunos casos, se fue perdiendo por distintos factores relacionados tanto a problemas de comercialización del producto (no era reconocido legalmente por el INV), como a fenómenos sociales: el traslado del lugar de residencia de los productores hacia zonas urbanas y el éxodo de los jóvenes a la ciudad en busca de actividades económicas más rentables.

Como consecuencia de la aplicación de la Resolución del INV - a partir de la cual se reconoce al producto denominado *Vino Casero* y habilita a sus elaboradores para comercializarlo en forma directa con marcas propias -, la tradición familiar de elaborar

vinos caseros se reactiva en la provincia de Mendoza como en otras zonas de tradición vitivinícola en el país.

En 2008, el número de elaboradores inscriptos en Mendoza era de 457 sobre un total de 868 a nivel nacional, o sea, que representaban el 53% del total de inscriptos. En 2009, habían aumentado a 505, con una concentración importante en los departamentos de San, Rafael (196 elaboradores), Lavalle (74 elaboradores), Gral. Alterar (59) y San Martín (55). Por esto, Mendoza es la provincia con mayor número de elaboradores de vinos caseros. Le sigue en importancia la provincia de San Juan con 120 elaboradores inscriptos [14].

La activación de este producto con fuerte identidad territorial ha aumentado la pluriactividad en las familias vitícolas. Muchos productores y sus familias empiezan a combinar la actividad vitícola con la recuperación de tradicionales tareas artesanales. Al igual que en otros casos estudiados, esta combinación de trabajos, les ha permitido reforzar los ingresos familiares para compensar posibles las pérdidas producidas por los accidentes climáticos, o por oscilaciones en la demanda y en el precio de sus productos agrícolas en el mercado [15].

### III. EL SIAL DE VINOS CASEROS DE LAVALLE

#### A. *El marco territorial de las acciones institucionales*

El departamento de Lavalle se ubica en el extremo noreste de la provincia de Mendoza y limita al norte con la provincia de San Juan. El 70% de la población vive en la zona rural y sus actividades están estrechamente vinculadas con el sector agropecuario. Lavalle, como el resto de los oasis de Mendoza, tiene características agroclimáticas óptimas para la producción de uvas y una larga tradición vitivinícola. La vitivinicultura es la principal actividad agrícola y agroindustrial [16]. Prácticamente toda la producción de uvas es destinada a la elaboración de vinos. La estructura agraria en el sector vitícola de Lavalle se caracteriza por el predominio de pequeños viñedos. El 72% de estas explotaciones tiene menos de 10 has, y más de la mitad de estos viñedos son considerados minifundios porque no alcanzan las 5 has.

El vino casero de Lavalle es un vino tradicional, elaborado con uvas de *Vitis vinifera*, cultivadas con los sistemas de conducción de *parral* y *espaldero*. La elaboración del vino casero se realiza a pequeña escala.

El anclaje territorial de los vinos caseros en este departamento facilitó la aplicación y el impacto positivo de la nueva normativa del INV, por lo que Lavalle se ha posicionado como un territorio con un crecimiento notable en la elaboración de vino casero. Otro factor positivo en la activación de este SIAL es la participación del Municipio en el apoyo a esta actividad productiva, a través de la creación del Programa de Elaboración de Vinos Caseros de Lavalle, a partir de 2003 y del Área de Coordinación INV-Municipalidad de Lavalle. En este nuevo espacio interinstitucional se ejecutan los proyectos de organización de los elaboradores, de capacitación y mejoramiento tecnológico, conjuntamente con la realización de degustaciones y la organización del Concurso de Vinos Caseros que se realiza anualmente. Inicialmente comenzaron con 15 elaboradores y en la actualidad cuentan ya con 76 elaboradores inscriptos.

Hasta 2007, se formularon dos proyectos importantes con el grupo de elaboradores de vino casero para mejorar la calidad del producto. El primer proyecto tuvo por objeto obtener insumos y vasijas para la elaboración. Mientras que, en el segundo proyecto titulado *En búsqueda de la óptima calidad en la elaboración de vinos caseros*, se busca el apoyo financiero del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el asesoramiento del INV para la compra de pequeñas máquinas móviles de uso comunitario [17].

El Programa de Elaboración de Vinos Caseros de Lavalle se convierte así un proyecto de desarrollo territorial con máximo control local, que se ejecuta con el apoyo de distintos organismos nacionales.

Las acciones colectivas comenzadas con los elaboradores los llevan a formar la Asociación de Elaboradores de Vinos Caseros de Lavalle en 2008 y el Municipio se convierte en el principal agente de coordinación de acciones a nivel nacional, como es la organización anual del Seminario Nacional de Vinos Caseros que se lleva a cabo en Lavalle desde 2009.

La activación del SIAL se produce por la capacidad de los actores locales, de convertir a través de la coordinación pública-privada, ventajas pasivas en

activos locales, y de aprovechar las oportunidades que brinda el contexto y el dinamismo de la vitivinicultura [18].

### *B. Organización social para la elaboración del vino casero*

Hay una estrecha identificación del vino casero con la familia y las tradiciones rurales, porque es una elaboración familiar tradicional y porque las familias de los elaboradores de vino casero se dedican principalmente a la agricultura. Es decir, que la estructura organizativa de la familia agrícola es la base sobre la que funcionan estas pequeñas unidades domésticas de producción de vinos caseros. En general, hay un alto grado de integración de las distintas etapas de la producción dentro de la misma unidad doméstica, es decir, que dentro de su estructura se desarrollan todos los eslabones de esta pequeña cadena productiva (desde la producción de uvas hasta la comercialización de los vinos). Son pocos los casos que no integran la producción de uva para el vino casero. Pero sí en todas las unidades productivas se elabora el vino casero.

El vino casero es, una actividad secundaria, tanto por el tiempo que se le destina como por los ingresos que genera en la familia. Esto se debe a que es una producción intensiva pero de pequeña escala. Forma parte de las estrategias de pluriactividad pero subordinada a la disponibilidad de tiempo, de recursos y de ayuda familiar que deja la actividad principal que, en la mayoría de los casos, es el cultivo de la vid. En general, es compatible con la viticultura porque la mayor demanda de trabajo (molienda y fermentación) es estacional, o sea, en otoño, a continuación de la vendimia, cuando culmina la cosecha de uvas con destino industrial.

Los familiares que ayudan en la elaboración son, en general, el padre, la madre, los hijos, los hermanos, los yernos, los cuñados y los sobrinos. Es decir, que la familia nuclear se apoya en la ayuda de la familia extensa para la elaboración.

La elaboración de vino casero es una actividad realizada por los mismos elaboradores y no delegada en otras personas. Las principales tareas que realizan son la molienda, el prensado, el trasiego y el fraccionamiento, pero con la ayuda de los familiares. La mano de obra familiar también se hace cargo de

otras tareas complementarias como el lavado y la limpieza, que el elaborador no realiza. Las mujeres participan más en la etapa de la elaboración de vinos caseros que en el ciclo productivo de la uva.

El lugar de elaboración es, generalmente, el galpón de la finca pero, si no hay un galpón disponible, se puede elaborar al aire libre, bajo alguna arboleda o en las galerías de las casas.

El ciclo productivo se cierra con la comercialización. El vino casero se produce para el consumo de la familia, de los amigos, de los vecinos con los que se comparte la vida cotidiana. Pero también tiene en el territorio a sus consumidores habituales, lo que expresa la tradicional alianza elaborador-consumidor, reforzada por los valores culturales compartidos, las relaciones de confianza construidas por convivir en el mismo territorio. El principal canal de venta es, por eso, el domicilio del elaborador. El vino casero es una bebida tradicional, que identifica tanto al elaborador como al consumidor con su lugar de origen, con su territorio, con su comunidad, con su cultura. El vino casero colabora en el proceso de construcción y reconstrucción de la identidad como personas y con la sociedad lavallina de la que forman parte [19]. Debido al proceso de desarrollo local basado en la activación de este SIAL, los vinos caseros de Lavalle son promovidos por el Municipio para su comercialización fuera del mercado local. Se ha iniciado un proceso de apertura a otros mercados, a través de ventas esporádicas en otras provincias y en ferias de productos artesanales donde algunos elaboradores han comenzado a participar para promocionar el vino casero de Lavalle.

### *C. Tradición, saber hacer y tecnología*

El conocimiento relacionado con la elaboración proviene de la tradición familiar. De acuerdo a la historia oral de las familias elaboradoras, los primeros registros de producción de vino casero en Lavalle datan de 1877. Los orígenes de esta tradición se remontan a la época de la inmigración italiana y española a fines del siglo XIX y principios del siglo XX (de 1877 a 1911). El 91% de las familias de los elaboradores registran más de cuarenta años de antigüedad en la elaboración [20].

La transmisión del saber hacer ha sido directa dentro del núcleo familiar, ya sea a través del padre, abuelo,



bisabuelo o tatarabuelo. En general, estos conocimientos tradicionales y empíricos han sido transmitidos por los varones porque es una actividad que en la cultura campesina es asociada a los roles masculinos.

Sin embargo, algunas pocas mujeres se han incorporado como elaboradoras en los últimos 10 años. Es decir, que el desarrollo del SIAL ha activado la participación femenina en una actividad de transformación artesanal que por tradición y cultura estaba asignada a los varones.

Tradicionalmente en Lavalle, se ha elaborado el vino casero con la uva obtenida de los *parralitos* [21] que se encuentran al lado de la casa, en la finca, o con la *melezca*, que son pequeños racimos que por su menor tamaño no son cosechados y quedan en la planta cuando termina la cosecha de la uva que va a la bodega. Aunque, actualmente, la mayor parte de los elaboradores obtiene la uva de los viñedos destinados a la elaboración industrial, pero se seleccionan las hileras de los viñedos de donde se obtendrá la uva para hacer el vino casero. Todos los elaboradores tienen algún criterio de selección de la uva para vinos caseros. Los más difundidos son la sanidad y el tenor azucarino; que es relevante para el grado alcohólico del vino, para su posterior conservación o para lograr vinos más dulces.

El promedio de producción de vinos en los elaboradores, es de 1.500 a 1.600 litros de vino; son pocos los casos en que llegan a elaborar el tope de 4.000 litros permitido por el INV. Las principales variedades destinadas a vino casero son Bonarda, Pedro Giménez y Cabernet Sauvignon pero, en los últimos años, ha ido aumentando el Malbec.

Las formas tradicionales de elaboración se diferencian de las actuales, sobre todo en la etapa de la fermentación, conservación y fraccionamiento. Tradicionalmente, se usaban piletas de distintos tamaños, los pipones y las bordelesas. Actualmente se se extiende el uso de bidones plásticos.

Las maquinarias principales para la elaboración del vino casero son: la moladora, la prensa, la bomba de trasiego y la tapadora. Pero, en muchos casos, las damajuanas y botellas son tapadas a mano.

El trasiego es una tarea de la elaboración que requiere el uso de bombas para el traslado del vino de un recipiente a otro. Sin embargo, aquéllos que no

tienen acceso a esta tecnología realizan el trasiego de manera más tradicional, por desnivel.

La capacidad de elaboración de los productores y la calidad de los vinos ha mejorado con la compra de maquinarias de uso comunitario. Esto ha dado origen a un sistema de acción colectiva que trasciende el nivel de organización de la familia y que se refleja en la organización comunitaria para el uso colectivo de estas maquinarias de moderna tecnología.

Las redes sociales entre estos actores, potenciadas por las relaciones de solidaridad que se desarrollan a partir de la territorialidad y los valores compartidos [22] refuerzan la capacidad de organización de los elaboradores y comienzan a formar parte del patrimonio social del territorio [23].

Estas redes sociales locales se complejizan cuando se insertan en otras redes más amplias que trascienden el pequeño territorio. Son las redes de conocimiento que se activan a partir de las alianzas que se establecen con los organismos públicos que intervienen en el territorio, como el caso del Grupo de Degustación del INV que se convierte en agente de desarrollo a través de las capacitaciones, las degustaciones asociadas a la calidad y el asesoramiento técnico muy específico durante la elaboración de los vinos caseros. Las degustaciones se convierten en una herramienta novedosa de conocimiento para los elaboradores a través de la cual aprenden a calificar y evaluar sus propios vinos.

La escuela técnico-agraria Juan Bautista Alberdi de Lavalle, también se ha constituido en un actor local, referente de conocimiento para el SIAL vinos caseros, y forma parte de las redes institucionales que contribuyen a desarrollar la capacidad territorial de innovación. La Escuela está inscripta como elaboradora de vinos caseros con la finalidad que sus alumnos aprendan las cosas haciéndolas, tanto en su pequeño viñedo de media hectárea como en su *bodeguita* donde elaboran unos 800 litros de vino anuales.

El vino casero es producto de un proceso en el que se movilizan recursos, conocimientos, una organización familiar y comunitaria compleja [24] y una red institucional cada vez más densa.

#### D. El proceso de calificación de los vinos caseros

La Resolución del INV hace ingresar los vinos caseros al sector vitivinícola de tradición industrial. Al mismo tiempo, le abre un mercado potencial de consumo y el vino casero se integra, como un producto diferenciado, en el mercado de los vinos. Sin embargo, para aprovechar esta oportunidad de mercado y para competir con los vinos industriales debe iniciar dos procesos: el de diferenciación y el de mejoramiento de su calidad. Entra en un juego desafiante porque por un lado, debe reafirmar su identidad territorial basada no sólo en el origen sino en una forma tradicional de elaboración y, por otro lado, se ve obligado a ingresar en un sendero de innovación para mejorar calidad pero sin perder identidad. Se inicia un proceso de especificación del vino casero que rescata la identidad territorial (*vinos caseros de Lavalle*), la escala de elaboración artesanal y familiar que, a través de la etiqueta y la marca, especifica el origen en la tradición familiar (*vino de la familia...*). Las marcas familiares del vino casero son una innovación y se encuentran integradas en las acciones conjuntas promovidas por los programas de marcas colectivas. En el vino casero las marcas ponen de manifiesto la diversidad que compone la identidad local.

El último atributo sobre el que se trabaja intensamente para su diferenciación es la dimensión *saludable* [25] de esta bebida. El consumidor habitual de vino casero lo valora y diferencia porque es un producto natural (aspecto relacionado a la elaboración), puro, casero y sin agregados químicos; está bien preservado y está hecho con uvas; es auténtico, se conoce su origen y a su elaborador; tiene un color más fuerte, una lágrima más pesada, con mucho cuerpo, y no produce acidez al tomarlo. También se destaca por sus características organolépticas y por su inocuidad garantizada por el INV [26].

La tipicidad del vino casero de Lavalle es compartida con el resto de los vinos de Mendoza, porque incorpora dentro de este concepto las características agroclimáticas de la región cuyana que resalta los atributos de color, aroma, sabor y sanidad de las uvas mendocinas así como la tradición de más de un siglo en la elaboración artesanal e industrial de sus vinos.

Los recursos naturales, la tradición y la cultura se incorporan como activos específicos del territorio lavallino y, por lo tanto, el territorio es valorizado como un componente del desarrollo local [27].

La activación del SIAL de vinos caseros también se apoya en un proceso de construcción de la calificación de estos vinos que ha comenzado con el conocimiento de sus especificidades para su diferenciación. Los instrumentos utilizados en la primera etapa de este proceso son los cursos de degustación, los concursos de vinos caseros y las catas regionales y nacionales de vinos caseros [28]. Estas acciones dan origen a un proceso de identificación de las características diferenciales de los vinos caseros y de aprendizaje colectivo de los atributos organolépticos y de calidad, que los diferencian de otros tipos de vinos.

La participación de los elaboradores en cursos de degustación, en los concursos y catas de vino casero, tanto a nivel local como nacional, se ha convertido no sólo en un proceso de calificación de los vinos sino de mejora en calidad, debido a que la competencia ha estimulado a los elaboradores a mejorar sus vinos y tener parámetros objetivos para medir ese avance en calidad. También aparecen como nuevos ámbitos de aprendizaje para conocer mejor sus vinos, tanto en sus potencialidades como en sus limitaciones.

Estos espacios destinados a los vinos caseros se convierten en un recurso local de promoción de estos vinos de Lavalle en el mercado local y regional, y de vinculación del elaborador con el consumidor.

#### IV. CONCLUSIONES

La Resolución del INV ha tenido un efecto positivo en el desarrollo territorial a partir de la valorización de los vinos caseros. El impacto de esta política, de alguna manera, fue inesperado porque el ritmo acelerado de activación y crecimiento del SIAL de vinos caseros superó las expectativas iniciales.

Dos factores externos influyeron en el diseño de esta política: el contexto de crecimiento dinámico de la vitivinicultura de calidad, generador de oportunidades de cambio a partir del crecimiento del mercado, y la crisis socio-económica de 2001/2002, que movilizó comportamientos innovadores en algunos organismos del Estado para controlar rápidamente los efectos sociales negativos que provocó la crisis.

Se puede afirmar que la creación de la norma para legalizar los vinos caseros fue una innovación institucional dentro del Instituto Nacional de Vitivinicultura, al menos en cuatro aspectos: incorpora formalmente al sector vitivinícola una actividad agroindustrial artesanal; legisla por primera vez sobre un sector que no tiene escala industrial; diseña una política de inclusión al sector basada en el subsidio de la gestión administrativa, la capacitación de los elaboradores y la asistencia técnica directa; y coordina con los gobiernos locales los planes de acción.

En el caso específico del departamento de Lavalle, en Mendoza, la creación del Área de Coordinación INV-Municipio y el Programa de Elaboradores de Vinos Caseros puso en marcha procesos dinámicos de transformaciones a través de proyectos con un monitoreo continuo en el territorio, que permitieron evaluar los objetivos logrados y reformular los objetivos iniciales. El crecimiento del SIAL de vinos caseros despierta el interés de otros actores institucionales interesados en apoyar este proceso de desarrollo local y se produce una sinergia interinstitucional bajo la coordinación del gobierno local.

Sin perder de vista la base organizativa tradicional, a nivel familiar, de la elaboración de los vinos caseros, también se ha trabajado para fomentar el desarrollo de otro nivel organizacional de carácter territorial. De esta manera, con la activación del SIAL vinos caseros queda constituida una red social nueva y más amplia que incluye al grupo de elaboradores y a sus familias, a los consumidores, a los agentes de desarrollo, a los ingenieros agrónomos, a los técnicos enólogos y a personas que desarrollan otras profesiones. Es el fruto de la integración creciente entre elaboradores, consumidores y actores institucionales a nivel territorial.

Si bien a escala familiar la elaboración de vinos caseros tiene actualmente una limitación para su expansión (los 4.000 litros permitidos por el INV), es un complemento importante que mejora los ingresos de las familias rurales y tiene un alto impacto en estas agriculturas familiares de pequeña escala porque contribuye a la diversificación de las estrategias laborales y a la sobrevivencia de la unidad productiva familiar. La activación del SIAL generó autoempleo y valorizó la cultura del trabajo local.

La inclusión de jóvenes y mujeres en el Programa de Elaboradores del gobierno local fortalece la sostenibilidad del proceso de desarrollo territorial basado en los vinos caseros y plantea la equidad de géneros, especialmente en un territorio donde predominan los grupos productivos más tradicionales.

El proceso de especificación iniciado reconstruye la historia del territorio y la identidad de los vinos caseros, lo que contribuye a reforzar su anclaje territorial y fortalecer los procesos de desarrollo local iniciados con la activación del SIAL.

## REFERENCIAS

1. Fournier, E. y Requier-Desjardins, D. (2002) Les relations horizontales au sein des systèmes agroalimentaires localisés: un état de la question. *Etudes de cas au Bénin*. I<sup>o</sup> Colloque International SIAL, Montpellier, Francia octubre 2002, 21 p.
2. Collado, P.A. (2006) Desarrollo vitivinícola en Mendoza - Argentina. *Trabajo y Sociedad* vol. VII, 8:3-28.
3. Jorba, R. (1994) Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. *Evolución de la explotación del viñedo entre 1870-1900*, Soc Cient Arg, vol. CCX, 2:5-23.
4. Neiman, G. y Bocco, A. (2005) Estrategias empresarias y transnacionalización de la vitivinicultura en la Argentina. En: *Acerca de la globalización de la agricultura. Territorios, empresas y desarrollo local en América Latina*. J. S. Barbosa Cavalcanti y G. Neiman (comp). Ed. CICCUS, Buenos Aires, pp 205-227.
5. Bocco, A. et al (2009) Procesos de innovación en viticultura: los productores de uvas finas. VI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Buenos Aires, Argentina, 2009, 21 p.
6. Oliveira-Coelho, J.A.M. (2001) Globalisation du marché du vin et stratégies d'entreprise. *Economie rurale*, juillet-octobre.
7. Bocco, A. et al (2007) La trama vitivinícola en la provincia de Mendoza. En: *Tramas productivas, innovación y empleo en la Argentina*. M. Delfini et al Ed Prometeo-Univ Nac Gral Sarmiento, Buenos Aires, pp 43-91.
8. Ruiz, A. M. y Vila, H. (s/f) Cambios estructurales y estrategias de los actores de la cadena vitivinícola argentina, Mendoza, mimeo, 10 p.
9. Martín, G. et al (1999) Contexto externo, estructura y estrategias en la cadena vitivinícola argentina. *Edic prov, INTA-IDR, Mendoza, mimeo*.

10. Brés, E.S. (2010) El SIAL de vinos caseros en Lavalle: un aporte al desarrollo local. Tesis de maestría, Univ Nac de San Martín-Univ Aut Madrid, Buenos Aires, 241 p.
11. Brés, E.A, op cit
12. El 90% se envasa actualmente en botella y sólo el 10% en damajuana.
13. El contratista de viña es una figura tradicional en la explotación vitícola, que trabaja bajo contrato un viñedo. En general, se le asigna un pequeño salario mensual y se le paga con el 18% de la producción de uvas. Su obligación es desarrollar todas las tareas culturales del viñedo y aportar la mano de obra, que proviene de su propia estructura familiar.
14. Brés, E.S., op cit, Anexo III, cuadro n° 7.
15. Muchnik, J. y Velarde, I. (2002) Sistemas agroalimentarios localizados. Procesos de innovación y valorización de los recursos locales: El caso del vino de la costa de Berisso. Univ Nac de La Plata. Fac de Ccias Agr y Forest, Argentina, 87 p.
16. Bocco, A. et al (2008) Departamento de Lavalle, provincia de Mendoza. Territorios articulados a los mercados dinámicos. En: Schejtman, A. y Barsky, O. El desarrollo rural en la Argentina. Un enfoque territorial, Siglo XXI Ed, Buenos Aires, pp. 311-335.
17. Municipalidad de Lavalle (2008). Revista Crecemos, julio de 2008, 24 p.
18. Correa Gómez, C. Boucher, F. y Requier-Desjardins, D. (2006) ¿Cómo *activar* los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo. En: Agroindustria Rural y territorio. Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, Tomo 1, Toluca, México, pp. 181-207.
19. Muchnik, J. (2006a) Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social. En: Agroindustria Rural y territorio. Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, Tomo 1, Toluca, México, pp. 79-101.
20. Brés, E.A, op cit
21. El sistema de parral es un sistema de conducción de la vid difundido en los oasis vitícolas de la región cuyana. Generalmente, se usa en los patios de las casas donde la planta de vid es conducida en forma de pérgola para dar sombra en el verano al patio de la casa y a la vez le provee uva para consumo.
22. Muchnik, J. (2006b) Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. III Congreso Internacional de la Red SIAL Sistemas Agroalimentarios Localizados, Alimentación y Territorios ALTER 2006, Baeza, España, 2006, 20 p.
23. Boucher, F. y Requier-Desjardins, D. (2002) La concentración de las queserías rurales de Cajamarca: retos y dificultades de una estrategia colectiva de activación vinculada con la calidad. I Congreso Internacional de la Red SIAL, Montpellier, Francia, 2002, 22 p.
24. Linck, T., Barragán López, E. y Casabianca, F. (2006). La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales. En: Agroindustria Rural y territorio. Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, Tomo 1, Toluca, México, pp. 103-125.
25. Muchnik, J. (2006b), op. cit.
26. Brés, E.S., op cit, p. 76.
27. Boucher, F., Salas Casasola, I. y Requier-Desjardins, D. (2005) Agroindustria Rural y Liberalización comercial agrícola: el rol de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Vº Congreso AMER: Balance y Perspectivas del campo mexicano: a una década del TLCAN y del movimiento Zapatista, Oaxaca, México, 2005, 22 p.
28. El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) junto con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) son los organismos que han intervenido en la organización de los cursos de degustación y en los concursos de vinos caseros en Lavalle que ya han alcanzado la séptima convocatoria. Asimismo, los vinos caseros de Lavalle han participado en las catas nacionales de vinos caseros realizadas en la provincia cuyana de San Juan en 2009 y 2010.

(adriana.bocco@gmail.com)

(emilcebres@yahoo.com.ar)