



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Informe de Ampliación bodega experimental para el uso de pequeños vitivinicultores del VIRCH

En INTA EEA Chubut funciona, en la ciudad de Trelew y desde el año 2011, una bodega experimental para pequeños productores vitivinícolas del Valle Inferior del Río Chubut. En la misma, los productores elaboran sus vinos, con el seguimiento y asesoramiento de los técnicos de la Experimental, y de un enólogo promotor del Grupo de Cambio Rural que conforman. En ese marco se busca que cada uno de los productores puedan aprender a elaborar sus vinos, en un espacio con las habilitaciones correspondientes a la actividad y bajo un estricto seguimiento, que asegure que la calidad obtenida siempre esté en los estándares perseguidos. De esta manera se busca que, cuando cuenten con la escala y capital necesario, ya sea en forma individual o asociativa, puedan gestionar su propia sala de elaboración, logrando independizarse de la sala de elaboración de INTA, como ha ocurrido con 2 productores que comenzaron elaborando en esta sala y ya cuentan con salas de elaboración propias. Todos los productores cuentan con sus viñedos registrados en el INV y, la mayoría, cuenta con Marca Propia o ha iniciado el trámite de registro.

Ante el crecimiento de la superficie plantada y los rendimientos obtenidos por los productores, la capacidad de elaboración había llegado a su límite. Por lo tanto era necesario ampliar la capacidad operativa de la sala, para poder mantener la calidad de los servicios prestados y la individualidad, y su trazabilidad, de los productos elaborados por cada productor.

Mediante el financiamiento obtenido de FONDAGRO, en el año en curso se llevó a cabo las tareas de ampliación de la bodega experimental. Los objetivos de la solicitud fueron: ampliar la capacidad operativa; implementar nuevos procesos de control de la fermentación; mejorar la calidad de los productos elaborados; e incubar nuevos productores en la elaboración de sus vinos. El grupo técnico que atiende la sala y el grupo de productores, ha extendido su influencia más allá del VIRCH, llegando al Área Ecológica El Doradillo, ubicada a más de 80 km (al norte de la ciudad de Puerto Madryn) y al Valle de los Altares (a más de 160 km al Oeste de Trelew, sobre ruta 25).

Mediante las obras de refacción y ampliación se logró triplicar la capacidad operativa de la sala de elaboración, pasando de 6000 a 20000 botellas. Se adecuaron los espacios para una mejor circulación y ubicación de tanques, facilitando los procesos de las diferentes etapas de elaboración. Se incorporó nueva tecnología, adquirida por INTA, que mejorará la calidad de los vinos y la capacidad de trabajo de los productores. Se adecuó el mobiliario de la sala y laboratorio para mejorar el orden interno e incorporar nuevos análisis y procesos



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

de elaboración. En definitiva, se fortaleció al grupo técnico de INTA que trabaja en la sala y con los productores. También, a productores de los grupos de Cambio Rural y a los de la Cooperativa UVA, formada a partir de la experiencia del trabajo conjunto. Así mismo se podrán ampliar las capacitaciones que se brindan a Escuelas del Valle y a productores interesados en comenzar la actividad.

En la figura 1 se observa el croquis de la Sala antes de la ampliación, que se realizó según el esquema de la Figura 2. Mediante ella se incrementó la superficie cubierta en 32 metros cuadrados, que incluyen la ampliación de la sala de elaboración, cocina y baño. Las instalaciones con las que cuenta actualmente la Sala, a partir de las modificaciones y ampliación realizada, son: Baño (externo según resolución del INV), laboratorio y oficina (con conectividad mejorada), 2 salas independientes de depósito, 2 sectores conectados de elaboración, con calefacción y aire acondicionado, para manejar la temperatura interna en las diferentes etapas del proceso de vinificación, mesadas y bachas con agua caliente y fría para etapas de lavado, etc. Todo el trabajo realizado reúne los requisitos solicitados por el INV para la habilitación de la sala por parte del organismo.

En la situación actual se podrá solicitar el cambio de categoría de bodega casera a bodega artesanal, a partir de las nuevas capacidades instaladas. Este salto de categoría permitirá, entre otros beneficios, que los vinos puedan ser identificados claramente por su variedad, o las que lo conforman, cosa que en la bodega artesanal no está permitido.



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

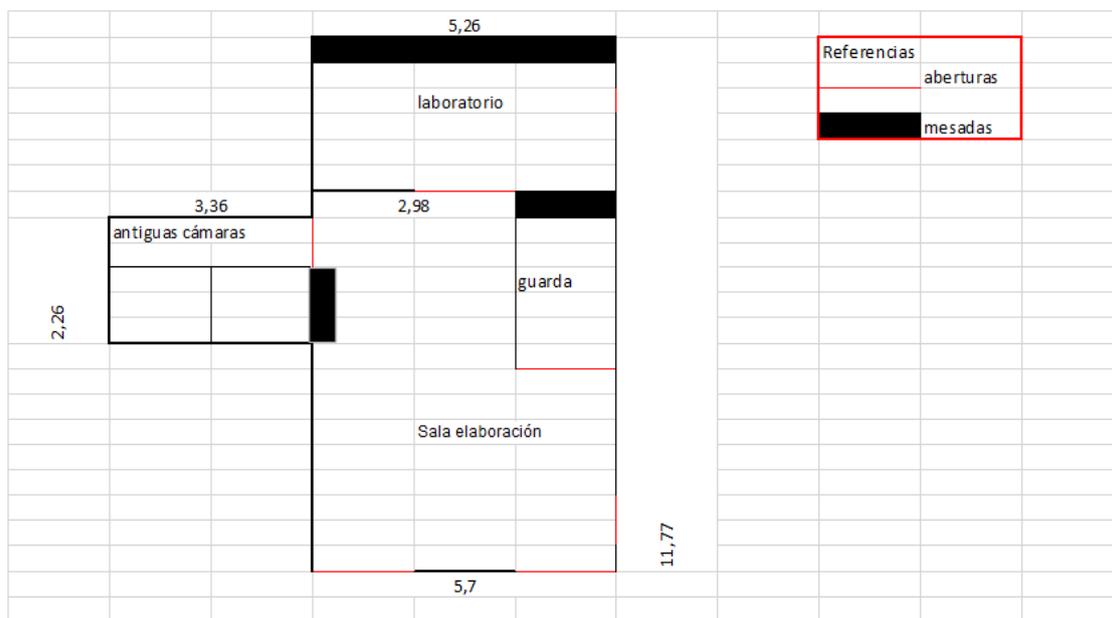


Figura 1: croquis de la bodega antes de las remodelaciones y ampliación.

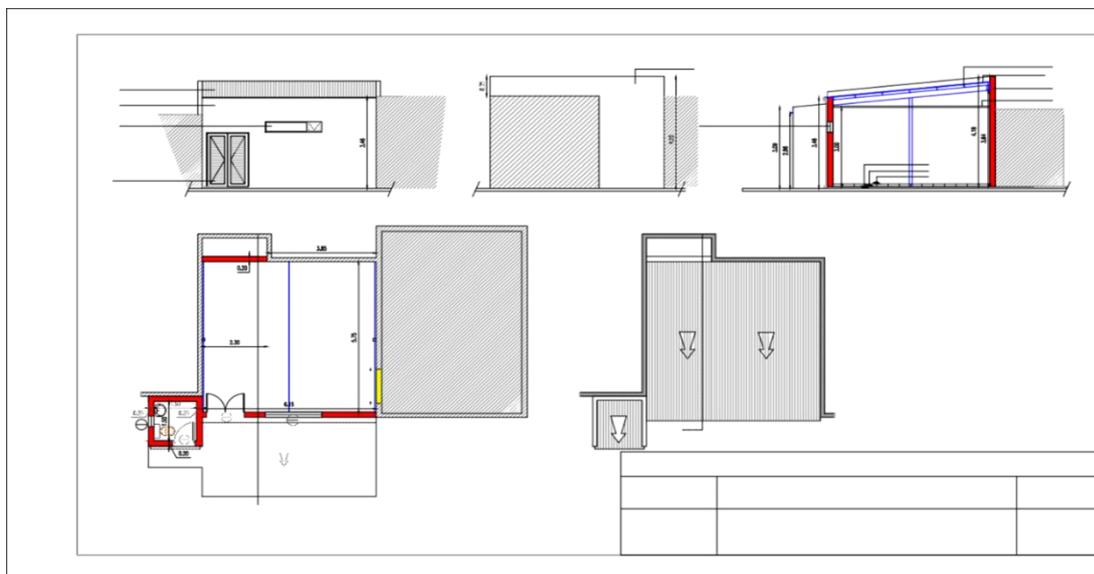


Figura 2: esquema de la ampliación realizada.



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



Inicio de obra



Frente de la sala de elaboración finalizada



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



Interior y comunicación con espacio anterior



Interior de la ampliación



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



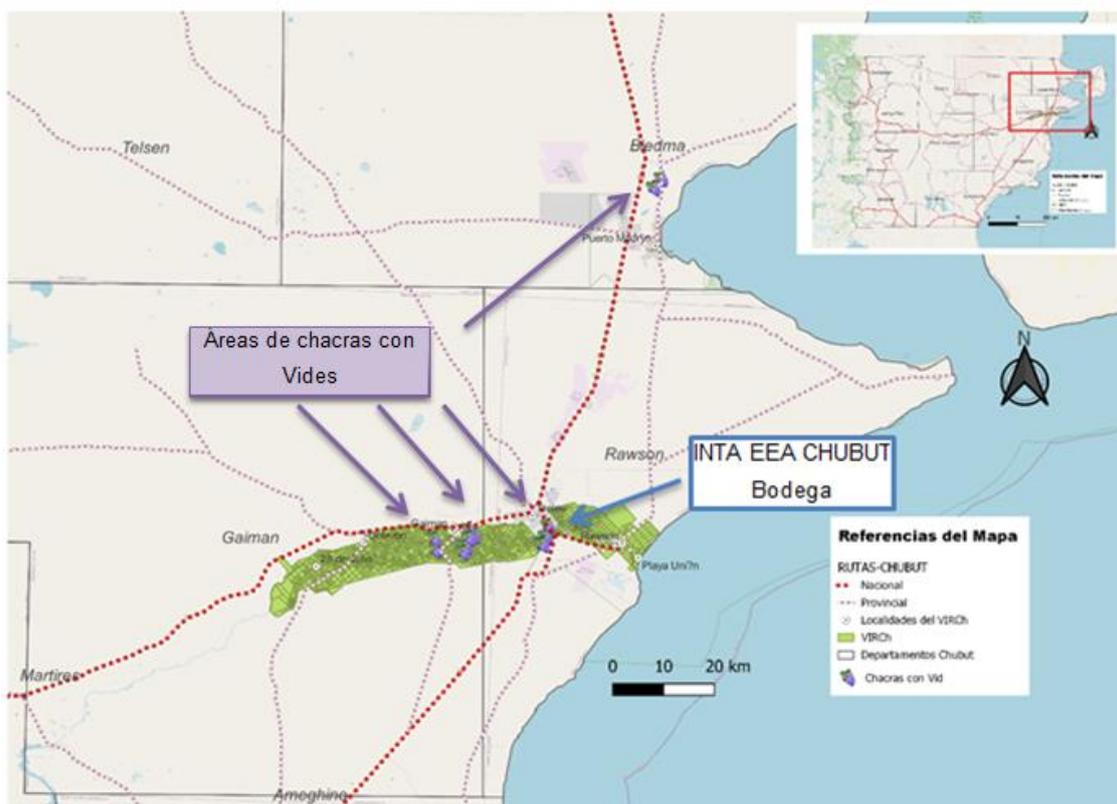
Cocina y muebles varios



Laboratorio



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



Localización del Valle Inferior del Río Chubut, de la Bodega y de los viñedos de los productores que elaboran en la bodega.

Dr. Alejandro Vozzi
Director EEA Chubut - INTA