

**DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN JUJUY, ARGENTINA
PROMOCIÓN DE LA “RUTA DEL VINO” DE EXTREMA ALTURA Y VIÑEDOS
DE LOS VALLES TEMPLADOS**

WINE PRODUCTION DEVELOPMENT IN JUJUY, ARGENTINA
PROMOTION OF THE “WINE ROAD” IN HIGH-LAND AND TEMPERATE CLIMATE
VALLEYS VINEYARDS

DESENVOLVIMENTO DE PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA EM JUJUY, ARGENTINA
PROMOÇÃO DA “ESTRADA DO VINHO” DE ALTURA EXTREMA E EM VINHEDOS
DOS VALES TEMPARADOS

Sergio Braticevic¹

Resumen: En este artículo, se presenta -por primera vez- un relevamiento integral y detallado de los viñedos y bodegas de la Provincia de Jujuy, en clave con el desarrollo del turismo regional; a través de la promoción de la “ruta del vino” en la Quebrada de Humahuaca y valles templados del sur provincial. Asimismo, se describen las características agronómicas y enológicas; mientras que se intenta mostrar el *terroir* vitivinícola local y sus potencialidades, de acuerdo a los servicios ofrecidos, la accesibilidad y el potencial turístico. Todo ello, en vistas del incremento de la producción de vinos con “indicación geográfica”, el crecimiento del turismo y la generación de nuevas fuentes de empleo en el espacio objeto. De este modo, se entiende al territorio como un ámbito contradictorio entre distintos usos del suelo, donde opera el mercado inmobiliario, con la consecuente valorización de la tierra; empujada tanto por la industria turística, como por la emergente producción vitivinícola.²

Palabras clave: Producción vitivinícola; Desarrollo turístico, Ruta del vino, Valles templados, Quebrada de Humahuaca.

Abstract: Among the article, the author presents a detailed survey of the vineyards and wineries of the Province of Jujuy, in key to the development of regional tourism; through the promotion of the "wine road" in “high-land” Quebrada de Humahuaca and temperate climate of the southern province. In this sense, the agronomic and oenological characteristics are described; while trying to show the local wine *terroir* and its potential, according to the services offered,

¹ Doctor en Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICE). Instituto de Geografía (FFyL-UBA). Argentina. E-mail: sergiobraticevic@gmail.com. Lattes iD: <http://lattes.cnpq.br/2101137021873978>. Orcid iD: <https://orcid.org/0000-0002-9595-0388>

² Este trabajo no hubiera sido posible sin la ayuda de Laura Páez, enlace en terreno con todos los viñedos y bodegas de la provincia; además de ser “sommelier de altura” en Jujuy [Instagram]: <https://www.instagram.com/laus.somm/?hl=es>

accessibility and tourism potential. All this, in view of the increasing production of wines with "geographical indication", growth of tourism and generation of employment new sources. Thus, the territory is understood as a contradictory area, between different land uses and where the real estate market operates, with the consequent appreciation of the land; driven both by tourism industry and by the emerging wine production.

Key words: Wine production; Touristic development; Wine road; Temperate climate valleys; Quebrada de Humahuaca.

Resumo: Neste artigo, o autor apresenta um levantamento detalhado dos vinhedos e vinícolas da Província de Jujuy, em relação com o desenvolvimento do turismo regional; através da promoção da "estrada do vinho" na Quebrada de Humahuaca e nos vales temperados do sul provincial. Assim, descrevem-se as características agronômicas e enológicas; procurando mostrar o *terroir* vitícola local e seu potencial, de acordo com os serviços oferecidos, acessibilidade e potencial turístico. Tudo isto, face ao aumento da produção de vinhos com "indicação geográfica", crescimento do turismo e geração de novas fontes de emprego no espaço analisado. Além disso, o território é entendido como uma área contraditória entre diferentes usos do solo, onde atua o mercado imobiliário, com a consequente valorização da terra; impulsionado tanto pela indústria do turismo, como pela emergente produção de vinhos.

Palavras-chave: Produção vitivinícola; Desenvolvimento turístico, Rota do vinho, Vales temperados, Quebrada de Humahuaca.

Introducción

La producción vitivinícola en la República Argentina transitó diversas etapas, desde su implantación durante la segunda mitad del siglo XIX, localizada principalmente en la Provincia de Mendoza. Han pasado unos cincuenta años y el panorama es bien distinto respecto de aquel. El crecimiento de las exportaciones gracias al mejoramiento del perfil productivo, junto con las estrategias de *marketing*; el salto tecnológico, a partir de la implementación del riego por goteo; y el incremento del consumo interno; redundaron en una reconversión del sector, que puede situarse hace unos treinta años.

En puntapié inicial se puede anclar con la "Ley de Reconversión Vitivinícola" 22.667 de 1982; dicha normativa fijaba una productividad mínima de 125 kilogramos de uva para 100 litros de vino, determinada cupos de producción para evitar la sobreoferta y proponía el mejoramiento de calidad de viñedos y vinos, además de otras medidas de diversificación, eficiencia, control y fiscalización. Tras varios vaivenes institucionales y la crisis económica de 1989-1990, el cambio definitivo se desarrolla gracias a un tipo de cambio alto, que permitió adquirir los bienes de capital necesarios para hacer más eficiente tanto la producción primaria, como la agroindustrial. Como resultado, se logró incrementar la productividad con el riego por

goteo, mejorar la calidad con la generalización de la espaldera como sistema de conducción y una vinificación en planta más eficiente gracias a la adquisición de nueva infraestructura (CERDÁ Y HERNÁNDEZ DUARTE, 2014).

Finalmente, en 2002 con el quiebre de la convertibilidad, mejoran los términos de intercambio y competitividad por la maxidevaluación del peso, haciendo posible el crecimiento de las exportaciones que pasan de USD130 millones (finales de los noventa) a USD830 millones (en promedio desde el 2010 hasta la actualidad). En efecto, la producción nacional se coloca como la decima exportadora a nivel mundial.

El perfil territorial de la producción se fue extendiendo a zonas que no eran tradicionalmente productoras de vino. En la actualidad, los viñedos se localizaban en 18 de las 24 provincias del país. No obstante, sólo 7 se consideran las principales productoras y pueden obtener saldos exportables. Sin embargo, sólo Mendoza y San Juan concentran más del 90% de la superficie cultivada para el año 2021 (70,6 y 20,7%, respectivamente). Detrás, se ubican La Rioja (3,6%); Salta (1,7%); Catamarca (1,3%); Neuquén (0,8%); Río Negro (0,7%); y el resto con sólo el 0,5%. Por su parte, la Provincia de Jujuy se coloca en el puesto número 15 a nivel nacional, con 56 hectáreas sobre un total de 211.099 has. cultivadas para el año 2021 (INV, 2022).

Si bien se trata de una porción minúscula, se constituye como un logro considerable para esta región; ya sea por el ingente crecimiento de la actividad durante los últimos años, pese a las limitaciones climáticas y económicas; por tratarse de una zona no tradicional para la producción de vinos de alta calidad y por las opciones turísticas que promovería un circuito de bodegas en la Quebrada de Humahuaca. Ahora bien, Jujuy cuenta con 20 bodegas, de las cuales 15 se localizan en la Quebrada de Humahuaca y 5 en los valles templados del sur de la provincia; con 96 hectáreas de vid para el año 2022, 76 en la quebrada y 20 en los valles (RAMPOLDI, 2020).

Desarrollo reciente de la vitivinicultura en Jujuy

La producción vitivinícola en la Provincia de Jujuy comienza de manera simultánea a la Declaración de la Quebrada como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, fechada en el año 2003. Durante el primer decenio de este siglo se implantan 11 hectáreas. Para los diez

años siguientes, alcanza casi un total de 50; mientras que para 2021 ya se registran unas 56; 96 para 2022 y se proyecta superar las 100 para 2023 (ALFARO, 2022).

Este crecimiento no es producto de la casualidad, o del mero emprendedurismo. Si bien la Provincia de Jujuy suele promocionarse por sus políticas públicas sectoriales, los recursos económicos para financiar la expansión de la producción no provienen enteramente del sector público provincial o privado. Además del Consejo de la Microempresa, que ofrece una tasa preferencial subsidiada del 24% a devolver entre 3 y 5 años (hasta el 80% de la inversión); el resto de los fondos se envían desde Nación, a través del Consejo Federal de Inversiones [CFI] (crédito blando a 60 meses con 35% de tasa con hasta dos años de gracia) y el Banco Nación (línea de microcrédito con tasa de 62%, con dos años de gracia: tasa final 55%). Asimismo, el Instituto de Tecnología Industrial [INTI] también brindó apoyo técnico con el objetivo de efficientizar la producción. Propuesta centro de información para el cultivo de la vid en el IPAF-INTA [Hornillos].

De todos modos, el esfuerzo ha sido conjunto, en especial gracias al trabajo en los viñedos y las bodegas; ya que se trata de labores intensivas no mecanizadas, con corte manual de los racimos, en viñedos con un tamaño medio de apenas 4,2 hectáreas; mientras que el promedio nacional es de 9, en Mendoza casi de 10, en Salta de 12 y en Neuquén alrededor de 20. Si bien existen algunas tareas asistidas de cosecha para la vid, con gamela, bin y tractor; y mecanizadas; en la Provincia de Jujuy son casi totalmente manuales. El tamaño medio de explotación incide en materia de inversión en bienes de capital, mientras que el relieve también influye a la hora de mecanizar la cosecha (CEP, 2021).

Por su parte, la Quebrada de Humahuaca obtuvo su Indicación Geográfica [IG] en el año 2015. Se debe aclarar que para acceder a una IG para identificar el origen de un vino, este último tiene que elaborarse con variedades de uvas selectas. Según Resolución 39 de 2015 del Instituto Nacional de Vitivinicultura [INV] reconoce la IG de la “Quebrada de Humahuaca, Patrimonio de la Humanidad, Provincia de Jujuy”, siendo su titular el Gobierno de la Provincia de Jujuy. Quien dio el puntapié inicial fue Fernando Dupond, de la bodega homónima. El alcance geográfico de la normativa cubre el espacio de la quebrada hasta 400 metros por encima del Río Grande desde el extremo sur de la localidad de Purmamarca hasta el extremo norte de la localidad de Humahuaca, a lo largo de 80 kilómetros (INV, 2015). Para ello, el rendimiento mínimo debe ser de 130 kg. de uva por 100 litros. Por el momento, los valles templados no

poseen IG. Asimismo, en la actualidad existen 28 viñedos, 18 en la Quebrada de Humahuaca y 10 en los valles templados.

Como se mencionó más arriba, se trata de viñedos sumamente jóvenes, ya que alrededor del 10% de las hectáreas se implantaron entre 2000-2009; mientras que un 40% entre 2010-2019 y el 50% restante desde 2020 a la fecha (INV, 2022). A nivel nacional, un 50% se sembró durante el presente siglo, mientras que:

El proceso de reconversión y modernización del sector desde la década del noventa erradicó parte de los viejos viñedos productores de cepas de baja calidad y los reemplazó por nuevas viñas destinadas a la producción de cepas varietales de alta calidad enológica (CEP, 2021, p.36).

Dicho proceso redundó en un 70% de viñedos con una antigüedad máxima de 30 años. Asimismo, la Jujuy posee un perfil más joven, debido a la reciente expansión de la vid. Por su parte, Salta tiene una edad de viñedos similar, con alrededor de un 65% implantado durante los últimos treinta años; mientras que provincias tradicionales como Mendoza y San Juan registran un 50% sembrado después de 1990.

En cuanto a la tecnología y las técnicas utilizadas en el *terroir* (lugar donde se planta la vid), en Argentina se emplean -básicamente- dos sistemas de conducción, que son la base sobre la que se apoyan y potencian las condiciones agroecológicas y el trabajo humano (de acuerdo a la fertilidad y mejoras en la tierra; la intensidad en el uso del suelo y las labores productivas). El sistema con parrales es el más difundido en el país, aunque en franco retroceso; implementado por la pequeña y mediana producción de corte tradicional, con baja calidad enológica y alta productividad. Por su parte, el sistema de espaldera se utiliza para implantar cepas con distinción varietal, elevada calidad enológica y menor productividad; además de requerir labores de mayor cuidado e intensidad.

En detalle, el “parral” es un sistema que dispone la planta de modo horizontal, conduciéndola a la parte superior, sostenida por alambres y con los racimos debajo de la cobertura formada de hojas encima. Esto permite mayor aireación y disminuye la posibilidad de enfermedades; además de las ventajas para zonas cálidas y con mayor tiempo de exposición solar, debido a la mejor cobertura de los racimos. La vendimia se realiza de forma manual, ya que presenta dificultades mayores para la estandarización y mecanización de la cosecha. Por su parte, la “espaldera” consiste en la ubicación de las plantas en forma vertical, en hileras

paralelas de cepas, dispuestas con una separación de un metro y medio; conducidas por tendidos de alambres, sostenidos por postes. Asimismo, existen espalderas “altas” y “bajas”, según la altura de las mismas.

Para el caso de la Quebrada de Humahuaca, se recomienda la “espaldera alta” y con menor separación entre hilera y plantas, que en una hectárea pueden alcanzar un número de plantas de más del doble que el convencional, como se analizará más adelante. En esta decisión interviene la elevada heliofanía (más de 3.200 horas al año) y la mayor amplitud térmica (más de 10° en el promedio diario anual). Mientras tanto, el sistema de “espaldera baja” se emplea en climas más fríos, gracias al calor irradiado desde el suelo. Así, la espaldera permite obtener una mayor calidad en la producción, reduciendo la incidencia de enfermedades; además que hace viable la cosecha mecánica, casi completamente de modo integral (CEP, 2021). Sin embargo, el tamaño promedio de explotación en Jujuy no hace eficiente el uso de maquinaria.

De acuerdo a lo relevado, con datos disponibles para un total de 20 bodegas a lo largo de casi cien hectáreas, 17 emplean exclusivamente espaldera y sólo una utiliza parral (sobre apenas dos hectáreas); mientras que otras dos combinan ambas técnicas espaldera-parral y espaldera-gobelet (predominando siempre la primera técnica). Por su parte, la mayoría de los viñedos son de “pie franco”, que poseen baja productividad; pero como contrapartida, suelen ser viñedos de mejor calidad. Sintéticamente, dichos viñedos tienen el mismo tronco y raíz, a diferencia del “pie americano” que tiene una raíz porta injerto. El insecto filoxera es un parásito que ataca las raíces de las plantas y que proliferó en Europa a mediados del siglo pasado; para poder evitarlo se comenzó a apoyar las variedades seleccionadas en raíces resistentes al parásito. De todos modos, no se reconoce como un problema en la región; más bien se traduce en una ventaja económica, ya que las plantas pie franco cuestan un tercio. Al tipo de cambio oficial, tiene un precio de USD0.7, mientras que el injerto alcanza los USD2. Asimismo, la espaldera alta tiene mayor ventilación y eficacia contra las heladas que escurren hacia los bajos.³

Si bien se calcula que la densidad óptima por hectárea es entre 3.000 y 4.000 plantas, gracias al alto nivel de insolación y con sistemas de riego por goteo, dichos números se pueden superar ampliamente, hasta incluso alcanzar los 9.000 plantas/ha. Según los datos relevados

³ Datos provistos por el Ingeniero Agrónomo Santiago Labarta en entrevista personal [12/09/2022]. Asimismo, el entrevistado es el propietario de “Viñedos de La Huerta” en Huacalera; y asiste en la “Bodega El Molle” de la localidad de Monterrico.

en terreno, el promedio general para la Quebrada de Humahuaca es de 7.700 plantas/ha (sólo 6 de las 16 bodegas ofrecieron estas cifras). Respecto de las uvas tintas para vinificar, según los datos oficiales del año 2021, el 50% de los viñedos pertenecen al varietal Malbec, la uva típica argentina (a nivel nacional alcanza el 40% de toda la superficie implantada). Le siguen el Syrah y Cabernet Franc, con aproximadamente el 15% cada una; con menos del 10% el tradicional Cabernet Sauvignon, el Merlot y el resto de las variedades; datos que pueden verse en la Figura 1. Las tintas son mayoría, ya que de las 56 hectáreas sembradas, apenas 4,5 poseían uvas blancas y 0,5 rosadas. En la provincia no se producen uvas para consumo fresco y pasas.

Figura 1 - Variedades de uvas tintas por hectáreas. Provincia de Jujuy (Año 2021).

VARIEDAD	HA
MALBEC	25,7
SYRAH	8,4
CABERNET FRANC	7,4
CABERNET SAUVIGNON	3,9
MERLOT	2,9
TANNAT	1,4
BONARDA	0,5
PETIT VERDOT	0,4
PINOT NEGRO	0,4
OTRAS	0,5
TOTAL TINTAS	51,5

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura (2022).

De todos modos, las cifras mencionadas parecen estar incompletas, probablemente por tratarse de un área marginal. En terreno se identificaron casi el doble de hectáreas sembradas para 2022 (96) respecto del informe oficial del INV para 2021 (56). No obstante, es coincidente la información en relación al Malbec, como varietal predominante en la provincia.

Promoción de la “ruta del vino” en la Provincia de Jujuy

En retrospectiva, se puede trazar un punto inicial al comienzo del presente siglo. En aquel momento se produjeron dos hechos, casi en simultáneo: la devaluación del año 2002, que facilitó un considerable aumento de la actividad turística. Este sector se favoreció gracias a un dólar más caro para el turismo nacional, que gastaría sus pesos dentro del país; al mismo tiempo

que el receptivo extranjero se beneficiaría con un peso más barato. El segundo suceso fue la Declaración de Patrimonio de la Humanidad por UNESCO en 2003. Así, se sucedieron dos fenómenos que incrementaron notablemente el flujo turístico en la Quebrada de Humahuaca, que hasta el día de hoy no encuentra techo.

Por su parte, existen algunos esbozos sobre el potencial vitivinícola y la “ruta del vino” en Jujuy que datan de hace diez años. En el citado estudio, se menciona al pasar los posibles beneficios de una ruta de viñedos y bodegas en la Quebrada de Humahuaca. Asimismo, se elabora -de manera detallada- una línea de costos para la implantación de vid con riego por goteo (por hectárea), que con el tipo de cambio oficial de aquel momento eran alrededor de USD25.000 (PRUZZO, 2012). No se encontraron otros estudios que mencionen una ruta del vino para Jujuy.

Tiempo después, dicha idea comienza a tomar forma, para mediados de la década pasada, cuando aparecen -al menos- la mitad de los viñedos que existen en la actualidad. Todo ello, apoyado en la particular situación de costos que suponen menores precios en dólares, junto con el acceso a tierras baratas (la mayoría cultivables de manera previa); sumado al crédito barato por parte del estado; generando condiciones óptimas para la implantación de vid, tanto en la Quebrada de Humahuaca, como en los valles templados. Teniendo en cuenta lo descripto, el costo inicial por hectárea asciende a unos USD15.000, según la cotización oficial del Banco Central de la República Argentina [BCRA] (se toma dicho tipo de cambio, ya que gran parte de los insumos se obtienen al valor del dólar oficial). Es decir, se adquieren con pesos al precio de referencia del BCRA (ARS160 por USD1).⁴

A partir de las ventajas competitivas citadas (acceso a tierras, crédito y dólar barato), junto con las comparativas: alto nivel de insolación, abastecimiento hídrico y tierra con elevada fertilidad (tales como las zonas de depósito en las márgenes de la cuenca del Río Grande, sus afluentes y abanicos aluviales). Esto último, se registra especialmente en la Quebrada, donde casi todos los viñedos se emplazan sobre los paisajes geomorfológicos descriptos.

Por último, se puede aseverar que el denominado “turismo enológico” se ha venido expandiendo a lo largo y ancho del planeta; especialmente, en los países productores

⁴ Datos provistos por el Ingeniero Agrónomo Santiago Labarta en entrevista virtual [08/10/2022]. Se trata sólo de la implantación de viñedos, sin maquinarias ni construcción de bodegas ni galpones, mucho menos de adquisición de tierras.

tradicionales: Argentina, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Italia, Portugal; a los que se le pueden sumar Australia, Brasil, Grecia, Nueva Zelanda y Sudáfrica, entre otros. Existe una extensa bibliografía al respecto y diversos estudios de caso, pero ninguno hace referencia a la Provincia de Jujuy de manera específica. A continuación, se realiza una caracterización pormenorizada de las dos zonas vitivinícolas analizadas y sus potencialidades.

Senderos de viñedos en “extrema altura”: la Quebrada de Humahuaca

La combinación entre los procesos de patrimonialización, el crecimiento de la industria turística a escala regional y las ventajas relativas para el receptor interno; redundan en un contexto inmejorable para promover el turismo local y enológico. No obstante, dicho impulso no cuenta con una política de promoción nítida desde el estado, ni desde el sector privado. Más bien, se trata de esfuerzos individuales y vinculaciones desarticuladas, que no poseen una visión integral de las potencialidades y los desafíos que supone esta clase de promoción turística. De todos modos, se observan incipientes avances que son prometedores. En este sentido, la “ruta del vino de extrema altura” cuenta con un recorrido en 360° e información completa de ocho bodegas de la quebrada; aproximadamente, la mitad de las existentes (GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE JUJUY, 2022).

Por ende, se enmarca como una propuesta novedosa, localizada en un paisaje de valles muy estrechos y con sus viñedos relativamente accesibles y en extrema altura (superando en todos los casos los 2.200 msnm). Si bien existen otras rutas de turismo vitivinícola, el *plus* de la quebrada lo tiene el paisaje, acompañado de instalaciones turísticas, servicios, cercanía con los aeropuertos de San Salvador de Jujuy (80 km) y Salta (190 km); además de una incipiente infraestructura de recepción en las bodegas.

Asimismo, hay otras “rutas del vino en altura”, localizadas próximas a la estudiada. En primer lugar, se puede citar a los valles calchaqués en Salta (desde Cachi-Payogasta hasta Cafayate-Tolombón, sobre la Ruta Nacional 40 a lo largo de casi 200 km, pero con sólo 70 km asfaltados). Los viñedos se encuentran entre 1.600-3.100 msnm y totalizan 290 con 3.600 hectáreas, es decir, con otras dimensiones respecto de la quebrada.

Un poco más al sur, por la misma ruta, se accede a Tucumán, que entre Colalalo del Valle y Tafí del Valle posee 55 viñedos con 122 hectáreas en una distancia de 80 km asfaltados con alturas entre los 1.600-2.200 msnm (Chefs 4 Estaciones, 2021). Si se sigue unos 20 km

hacia el suroeste, en la Provincia de Catamarca -más precisamente en Santa María- donde hay 151 viñedos con 770 hectáreas y una altura de 1.800 msnm.

Por último, el valle central de Tarija, en Bolivia, cuenta con 37 bodegas y 3.996 hectáreas de viñedos sobre un ancho valle de más de 20 km de ancho y 40 km de longitud, con epicentro en la localidad homónima. La altura oscila entre los 1600 y 3.100 msnm y no predominan los varietales ni el tratamiento industrial de la materia prima. No obstante, dicho espacio cuenta con servicios e infraestructura y la ruta se complementa con la producción de singani [un destilado con denominación de origen y patrimonio cultural de Bolivia, parte de la familia de aguardientes derivados de la uva] (ENOLIFE, 2020).

En cuanto a la producción de vid en la Quebrada de Humahuaca, según lo relevado en septiembre de 2022, los viñedos totalizan en 18 y las bodegas 15; en una distancia de 50 km a lo largo de la Ruta Nacional 9, nunca más apartados de 5 km del camino asfaltado principal. Las hectáreas sembradas son alrededor de 76, lo que da un tamaño promedio de 4,2 ha. Se trata de explotaciones pequeñas, pero con gran inversión, especialmente en riego por goteo. En efecto, todos los viñedos y bodegas industriales instalaron esta forma de riego. Sólo las de corte artesanal y más pequeñas utilizan surcos para canalizar y regar.

En este contexto, predominan las uvas tintas; en especial el Malbec, que aporta alrededor del 50%. No obstante, se constató que ganó lugar el Cabernet Franc, que probablemente esté superando en 2022 al restos de los varietales tintos, como el Cabernet Sauvignon, el Merlot y el Syrah. A su vez, también aparecieron con mayor superficie cepa de corte, como Garnacha y la famosa Bonarda. Seguramente, las cifras que se muestran en la Figura 1 (más arriba) se vean alteradas para 2022 y después de las vendimia de 2023 (que para la quebrada arranca en febrero y puede terminar en abril). Así, las variedades tintas representan alrededor de 68 hectáreas, mientras que las blancas y rosadas apenas una 8 ha. En la Figura 2, se observan los viñedos existentes para el año 2020, según localidad, tamaño y el índice de Winkler⁵.

⁵ El índice de Winkler fue desarrollado para la vitivinicultura en el Valle de Napa, California y mensura la integral térmica por encima de 10°C entre el 1° de octubre y el 30 de abril (para el hemisferio sur). Está calculado como la sumatoria de temperaturas medias diarias menos 10°C, en el período de 7 meses de referencia (AMERINE y WINKLER (1944)).

Figura 2 - Mapa de producción vitivinícola. Quebrada de Humahuaca (Año 2020).

Fuente: Geografía del Vino (2020).

Por otra parte, es importante el nivel de accesibilidad para llegar a los viñedos, más si se refiere a una ruta turística. Varias bodegas importantes y con enorme potencial se encuentran en la “banda este”, que es la margen izquierda del Río Grande, donde casi no hay caminos asfaltados. Esto representa un problema de transitabilidad, que empeora en la época de lluvias durante el verano, momento en el cual llegan muchos turistas, en especial desde los grandes centros urbanos más al sur. Viñas de Uquía, Viñedos de La Huerta, Bodega Dupond y Amanecer Andino sufren este inconveniente, pese a que ofrecen buscar con movilidad propia todoterreno a quienes quieran visitar sus instalaciones. Asimismo, Uquía tiene hostería, La Huerta cabañas y todos poseen bodega propia y sala de degustación.

En la “banda oeste”, Viñedos Yacoraite posee la ventaja de encontrarse muy cerca de la ruta; además, tiene una sala de degustación. Más al sur, en Cieneguillas, Finca la Diabla [Yanay] está construyendo su bodega, cabañas y sala de degustación a metros del camino asfaltado y sin río de por medio. Por su parte, la Bodega El Bayeh se localiza en Huacalera y Maimará; en esta última localidad posee mayores instalaciones y accesibilidad. Los Viñedos Huichaira, cercanos a Tilcara no cuentan con tanta accesibilidad, pero sí una bodega en construcción y múltiples servicios en la localidad vecina (a tan sólo 15 minutos de auto y 3 km del camino principal). Ahí mismo, en Tilcara, se encuentra Finca La Arenguita, una pequeña bodega artesanal con hospedaje. Unos 10 km más al sur pueden visitarse dos bodegas artesanales, La Selestina de la Familia Sarabia (que tiene dos hectáreas con Malbec y Torrontés) y el pequeño viñedo de Jesús Vilte, todos emprendimientos familiares y locales. Como los que se localizan un poco más abajo, en Purmamarca. Más precisamente, en Chalala tiene lugar la Rafucho, otra bodega artesanal y local; como Don Milagro, de Gastón Cruz, quien posee -al menos- dos hectáreas con Malbec, Cabernet Franc y Torrontés, con excelentes vinos.

Por último, los viñedos de Walter Bressia se encuentran en la banda este de la confluencia entre la Ruta Nacional 52 que atraviesa Purmamarca y la Ruta Nacional 9. Son plantaciones nuevas y en pleno desarrollo. En terrenos linderos, se emplaza el emprendimiento de la Bodega Kindgard, que cuenta con 4 hectáreas y diversas obras; pero ambos tienen una accesibilidad un poco más complicada.

Sin dudas, una de las mejores ubicadas es Viñas del Perchel, a la vera de la ruta principal, con bodega propia y restaurante. Sin embargo, allí aparecen otros contratiempos, como las heladas, la pendiente y el depósito de sedimentos. Si bien esto ofrece como ventaja mayor fertilidad, puede causar inconvenientes en la época estival, ya que se trata de zonas de depósito de materiales. Es el caso del valle al sur de Huacalera y de Villa El Perchel. En la Figura 3 pueden identificarse los tres viñedos que se encuentran en zonas de depósito o abanico aluvial. No obstante, no se ha observado durante los últimos años sucesos de magnitud, mientras que no se trata de zonas peligrosas para realizar visitas turísticas. Asimismo, a excepción de Viñas del Perchel (2005), se trata de viñedos relativamente nuevos y con enorme potencial turístico (con niveles medio-alto de accesibilidad, debido a que en ese sector la banda este del río tiene acceso por puente asfaltado).

Figura 3 - Viñedos y zonas de depósito. Valle de Perchel y Huacalera (Año 2022).

Fuente: Elaboración propia en base a relevamiento en terreno [Google Earth ©].

Por su parte, en la Figura 4, pueden verse los datos completos con altura sobre el nivel del mar [MSNM], la escalera Winkler, tamaño de los viñedos, varietales, plantas por hectárea y sistema de conducción. En la actualidad, existen once bodegas y viñedos de corte industrial, con accesibilidad casi total durante todo el año y distintas instalaciones para el turismo receptivo, ya sea de capital local, provincial o foráneo. Asimismo, los precios por botella oscilan entre \$10.000 y \$2.100 (USD33 y USD7); con un *stock* anual de casi 80.000 unidades, que para 2023 puede superar las 100.000 botellas. Todo esto supone un enorme potencial para la promoción de la ruta del vino en “extrema altura”, ya que se cuenta con todas las condiciones previas para su desarrollo; además de que no hay registro de ninguna otra ruta similar con tan buena accesibilidad, variedad de viñedos y una altura que en todos los casos supera los 2.200 msnm. Por último, la escala Winkler para esta zona es I y II, lo que supone que se trata de viñedos de climas más fríos, pero con muchas horas de insolación: dando como resultado una combinación poco habitual, debido al patrón altitudinal y latitudinal (23° de latitud sur).

Figura 4 - Bodegas y viñedos según altura, escala Winkler, variedades y sistemas de conducción. Quebrada de Humahuaca (Año 2022).

n°	Bodega-Viñedo [Año Inicio]	Localidades	Altura MSNM	Escala Winkler	Viñedo/ha	Varietales/Año [Plantas/ha]	Sistema de Conducción [Riego]	Nivel de accesibilidad [Infraestructura]	Precio Promedio Botella 750 mL \$/USD* [Stock Anual]	Tipo de Bodega [Origen]
1	Viñas de Uquia [2002]	Uquia - Chucalezna [Moya]	2.750 - 3.329 4.000 [Cava]	I	5	Malbec, Syrah y Merlot	Espaldera [Goteo]	Medio [Bodega-Hostería]	\$10.000/USD33 [5.500]	Industrial - Foráneo
2	Viñedos Yacoraite [2014]	Yacoraite	2.777	I	5	Malbec/2014 Cabernet Franc/2016 Merlot/2018 Torrontes Reasing Chardonnay/2019 [8.800 plantas/ha]	Espaldera [Goteo]	Medio-Alto [Sala de degustación]	\$6.000/USD20 [5.000]	Industrial - Foráneo
3	Bodega El Bayeh [2020]	Huacalera-Maimará	2670-2400	I	15	Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Criollas [Tintas] Sauvignon Blanc [Blancas]	Espaldera [Goteo]	Medio-Alto	\$4.500/USD15 [6.700]	Industrial - Provincial
4	Viñedos de La Huerta [2019]	Huacalera	2.660	I	5	50% Malbec, 50% Syrah/2019 [5.000 plantas/ha]	Espaldera [Goteo]	Medio-Alto [Bodega en construcción-Cabañas]	\$4.500/USD15 [4.000]	Industrial - Provincial
5	Viñas del Perchel [2005]	Villa El Perchel	2.625	I	9	Melbec, Syrah, Tannat/2006	Espaldera [Goteo]	Alto [Bodega-Restaurante]	\$4.800/USD16 [6.600]	Industrial - Local
6	Bodega Santa Rosa de Lima Finca La Arenguita	Tilcara	2.500	I	1	Cabernet Sauvignon [Tintas] Torrontés, Moscatel [Blancas]	Espaldera	Medio	S/D	Artesanal
7	Viñedos Huichaira [2015]	Huichaira	2.635	I	4	80% Malbec, 10% Syrah, 10% Cabernet Franc/2015 - 90% Malbec, 10% Pinot Noir/2020	Espaldera [Goteo]	Medio-Bajo [Bodega en construcción]	\$9.000/USD30	Industrial - Provincial
8	Bodega Fernando Dupond [2002]	Maimará	2.466	I	5	Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc	Espaldera [Goteo]	Medio [Bodega y sala de degustación]	\$4.500/USD15	Industrial - Foráneo
9	Bodega La Selestina [2014]	Maimará	2.420	I	2	Torrontes/2014 - Malbec/2019 [Pie franco 6.000 - 4.000 plantas/ha]	Espaldera	Alto	S/D	Artesanal - Local
10	Bodega Jesús Vilté [2013]	Maimará	2.400	I	1	Malbec, Syrah y Cabernet Sauvignon [5.300 plantas/ha]	Parral	Alto	S/D	Artesanal - Local
11	Finca La Diabla - Bodega Yanay [2018]	Cieneguillas	2.338	II	9	Malbec, Cabernet Franc, Sauvignon, Petit Verdot, Garnacha, Syrah, Mourvèdre, Merlot [Tintas/2018] Criolla Chica, Viognier [Blancas 2019] [Pie franco 7.500 plantas/ha]	Espaldera [95%] Gobelet [5%] [Goteo]	Alto [Bodega, cabañas y sala de degustación en construcción]	En producción	Industrial - Provincial
12	Bodega Chalala - Rafucho	Purmamarca - Chalala	2.475	II	2	S/D	Parral	Alto	S/D	Artesanal - Local
13	Bodega Don Milagro - Finca Colahuaco [2011]	Purmamarca	2.365-2.800	II	2	Malbec, Cabernet Franc [Tintas] Torrontes [Blancas]	Espaldera - Parral [Goteo]	Alto [Bodega]	\$2.100/USD7 [4.250]	Artesanal - Local
14	Viñedo Walter Bressia [2021]	Purmamarca - Tunalito	2.230	II	3	S/D	Espaldera [Goteo]	Bajo [Bodega en construcción]	S/D	Industrial - Foráneo
15	Bodega Kindgard [2019]**	Purmamarca - Tunalito	2.230	II	4	Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon [Tintas] Torrontes, Riesling, Chardonnay [Blancas] [Pie franco 9.000 plantas/ha]	Espaldera [Goteo]	Bajo [Sala de degustación en construcción]	S/D	Industrial - Provincial
16	Amanecer Andino [2006]	Tumbaya - Chañarcito	2.200	II	4	Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Macelan, Ancellotta [Tintas] Semillon, Sauvignon Blanc [Blancas] [Pie franco 8.000 plantas/ha] 30% uva de Cafayate	Espaldera [Goteo]	Medio [Bodega y sala de degustación en construcción]	\$2.700/USD9 [40.000]	Industrial - Provincial

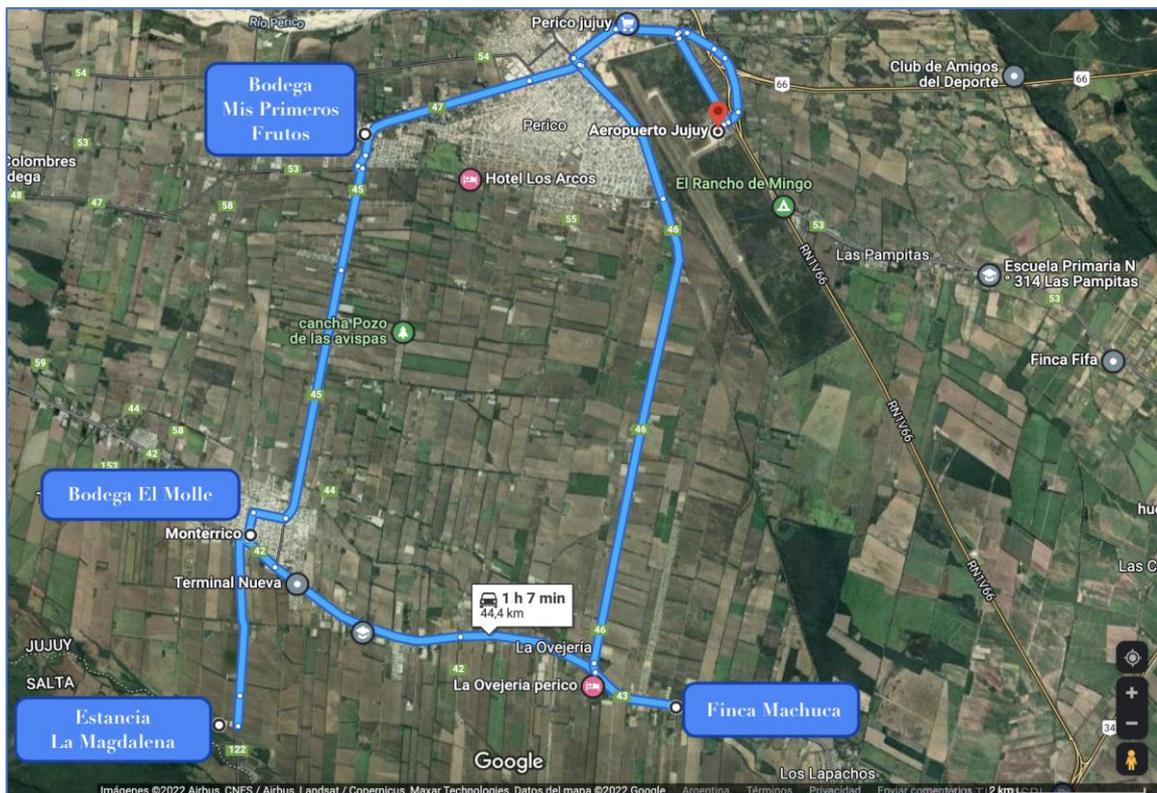
Fuente: elaboración propia a partir de entrevistas y relevamiento en terreno.

*Los precios en pesos se expresan al tipo de cambio MEP: \$300 por USD.

**La bodega Kindgard posee una hectárea adicional en los valles del sur.

Caminos del vino: los valles templados del sur

La posibilidad de integrar el circuito turístico de “extrema altura” con los “valles templados del sur” es concreta y factible, de acuerdo a la multiplicidad y complementariedad que ofrecería dicha integración. La cercanía del aeropuerto internacional ubicado en la localidad de Perico, distante a 30 km de la capital provincial por autovía. En este sentido, se propone un “sendero provincial del vino” que sume al recorrido por los valles cercanos a San Salvador. Se trata de caminos de asfalto y en buen estado donde se pueden visitar viñedos, fincas, estancias y paisajes urbano-rurales con hospedaje y múltiples servicios.

Figura 5 - Circuito de bodegas de Valles Templados de Jujuy (Año 2022).

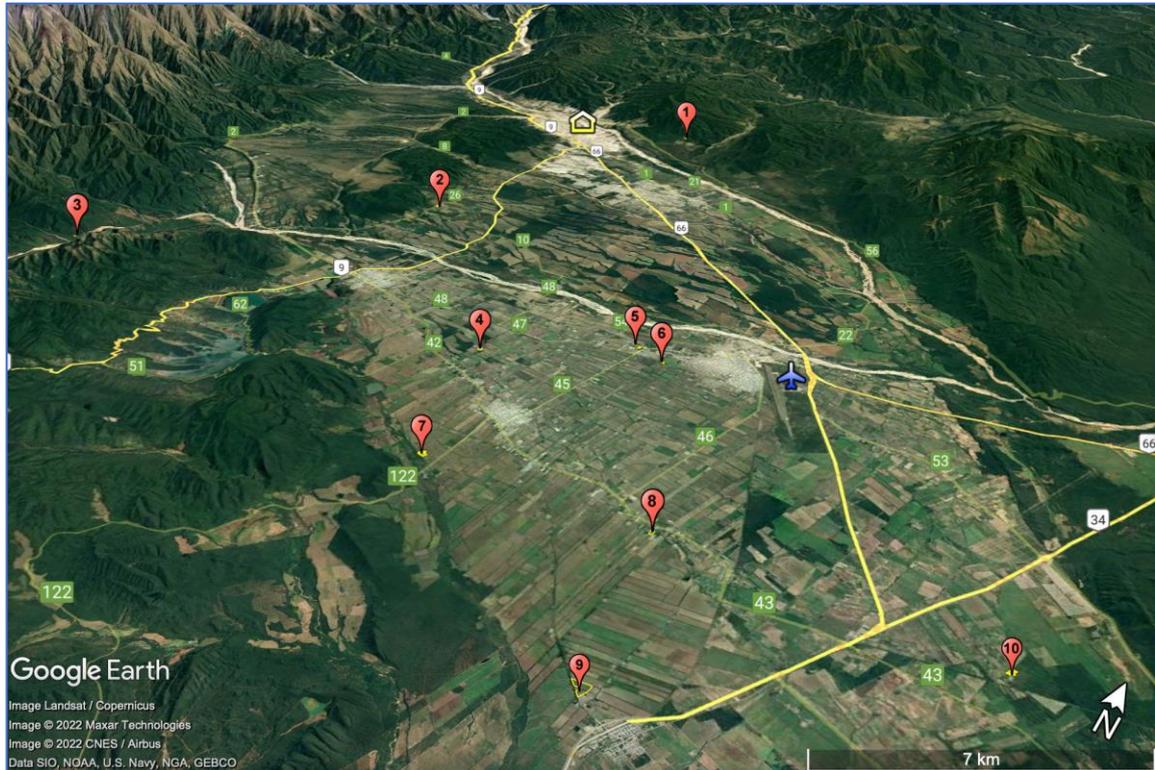
Fuente: Elaboración propia en base a Google Maps ©.

En la Figura 5 se muestra un posible recorrido desde el Aeropuerto Internacional de Jujuy, que demanda sólo un poco más de una hora de auto, conectando casi 45 km de caminos de viñedos y bodegas. Allí se encuentra la Estancia “La Magdalena” en Monterrico, que cuenta con hospedaje, distintas amenidades y puede integrarse una visita a la Bodega “El Molle”, en la misma localidad (separadas por apenas 3 km de asfalto). Un poco más al norte, a 7 km se encuentra Santo Domingo, con la bodega artesanal “Mis Primeros Frutos”; mientras que 8 km hacia el este está la “Finca Machuca”, en Ovejería.

Por supuesto, que se puede presentar para dos días con una noche de alojamiento, combinado con otra noche en San Salvador para visitar “Antropo Wines” en la capital provincial (previo a “subir” a la Quebrada de Humahuaca). A propósito, este establecimiento propone visitas a su bodega con “enoturismo comunitario”, que incluye a la población estudiantil local, además del turismo provincial y foráneo. De manera particular, dicho

emprendimiento no posee viñedos propios; vinifica para terceros y produce sus propios vinos, con uvas de quebrada, valles templados y valles calchaquíes (Cafayate, Salta).

Figura 6 - Localización viñedos de Valles Templados de Jujuy (Año 2022).



Fuente: Elaboración propia en base a relevamiento en terreno [Google Earth ©].

Referencias: [1] El Algarrobal [2] El Ceibal [3] Kindgard [4] San Vicente [5] Mis Primeros Frutos [6] Santo Domingo [7] La Magdalena [8] Finca Machuca [9] El Molle [10] Las Cañadas.

En síntesis, existen diez viñedos en el sur provincial, pero sólo cinco bodegas. Así, totalizan unas 20 hectáreas de cultivo, de las cuales 5 se vinifican en Antropo Wines. Sin embargo, dicha bodega no posee viñedos. Por los datos suministrados en terreno, produce 15.000 botellas al año.⁶ Como puede verse en la Figura 6, los viñedos localizados en El Algarrobal, El Ceibal, San Vicente y Santo Domingo son vinificados por este emprendimiento. Después, están las cuatro bodegas que tienen sus propios viñedos: Mis Primeros Frutos, La

⁶ Entrevista personal al Ingeniero Agrónomo Ezequiel Bellone Cecchin, emprendedor de “Antropo Wines” [12/09/2022].

Magdalena, Finca Machuca y El Molle. Kindgard vinifica junto con su producción de la quebrada y no se poseen datos sobre Las Cañadas.

Finalmente, en la Figura 7, se detallan los datos de las bodegas de los valles. Para el caso particular de Antropo Wines, la descripción de altura, escala Winkler, hectáreas, sistema de conducción y riego pertenecen a las parcelas donde se proveen de vid en la zona sur de la provincia. Se trata de una situación particular, ya que dicho emprendimiento cuenta con capacidad para asistir en la producción final a varias bodegas que se encuentran construyendo sus propias instalaciones (tanto en valles; tanto en quebrada, como puede verse en la Figura 4). De acuerdo a la la escala Winkler, se tipifican como regiones de climas medio-cálido (III), cálido (IV) y muy cálido (V). En efecto, es un patrón de mayor temperatura y menor altura respecto de la quebrada, hecho que ofrece otro tipo de uva y de vino. Por último, se estima un *stock* anual declarado de alrededor de 30.000 botellas, que puede duplicarse en un horizonte no muy lejano.

Figura 7 - Bodegas y viñedos según altura, escala Winkler, variedades y sistemas de conducción. Valles Templados del Sur (Año 2022).

n°	Bodega-Viñedo [Año Inicio]	Localidades	Altura MSNM	Escala Winkler	Viñedo/ha	Varietales/Año [Plantas/ha]	Sistema de Conducción [Riego]	Nivel de accesibilidad [Infraestructura]	Precio Promedio Botella 750 mL \$/USD* [Stock Annual]	Tipo de Bodega [Origen]
1	Antropo Wines [2020]	Algarrobal - El Ceibal	1.230 - 1.270	III - IV	5	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Rosado Malbec [Tintas] Torrontes [Blancas]	Espaldera [Goteo]	Alto [Bodega y sala de enoturismo]	\$1.200/USD4 [15.000]	Industrial - Local
2	Estancia La Magdalena [2011]	Monterrico	960	V	3	Cabernet Sauvignon y Merlot [Tintas]	Espaldera	Alto [Cabañas y Bodega]	S/D	Industrial - Local
3	Finca Machuca [2019]	Ovejería	860	V	2	Malbec, Merlot, Cabernet Franc y Pinot Noir [Tintas]	Espaldera [Goteo]	Alto [Bodega]	[4.800]	Industrial - Local
4	Mis Primeros Frutos [2010]	Santo Domingo	970	V	1	Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon [Tintas] Tempranillo, Chardonnay [Blancas]	Espaldera	Alto	S/D	Artisanal - Local
5	El Molle [2019]	Monterrico - Pampa Blanca	790 - 735	V	9	Cabernet Franc, Rosado Malbec y Tempranillo [Tintas] Sauvignon Blanc y Torrontes [Blancas] [3.500 plantas/ha]	Espaldera [Goteo]	Alto	\$1.200/USD4 [6.000]	Industrial - Local

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas y relevamiento en terreno.

Notas: *Los precios en pesos se expresan al tipo de cambio MEP a \$300 por USD.

Conclusiones en clave del desarrollo turístico y la frontera inmobiliaria

Antes de finalizar, y con el propósito de no caer en “lugares comunes” típicos de las conclusiones, es necesario realizar algunas “distinciones espaciales”; antes de pasar a los resultados de la presente investigación en particular.

En primer lugar, respecto de los usos del suelo, en especial si se trata de tierras cultivables o avances sobre el pedemonte. En la mayoría de los casos, los nuevos viñedos se emplazan en tierras que tenían otros cultivos o que se encontraban sin actividad o en “barbecho”. No obstante, en algunas parcelas, los viñedos se extendieron sobre áreas más altas, sin riego y zonas de depósito, como abanicos aluviales. Allí, la inversión es mayor, porque el terreno necesita ser nivelado y regado. Además, la tierra es un recurso escaso, más todavía en esta región, que no posee gran disponibilidad de parcelas ni de riego.

Una segunda distinción, refiere a la expansión de la frontera inmobiliaria. En este caso, se podría definir como parcelas que se valorizan y pasan a ser ofertadas en el mercado de tierras, gracias a la difusión del cultivo de la vid. Puede que se avance sobre zonas infértiles, puede que se extienda sobre otros cultivos; pero siempre con una suba de los precios inmobiliarios.

En tercer término, las disputas por el suelo se traducen en el tipo de utilización: urbano [residencial] o rural [agrícola]. Generalmente, el primero de ellos suele preponderar, aunque no se trata de una clasificación estricta, ya que, muchos emprendimientos vitivinícolas se desarrollan para el turismo en zonas rurales o semirurales. Dicho proceso se conoce como “gentrificación rural” relacionada a la industria turística (GASCÓN y CAÑANA, 2016).

El ejemplo de la Quebrada de Humahuaca refleja de manera más nítida todos los fenómenos descriptos: nuevas plantaciones de vid y un típico de avance de la frontera inmobiliaria, con la particularidad de tratarse de una expansión híbrida rural-urbana. Por una parte, es un área con una reseva de tierras relativamente baja, ya que la geomorfología del lugar impide -hasta cierto punto- la ampliación de la actividad vinícola. Por otra parte, la construcción de infraestructura turística se desplaza hacia zonas rurales, produciéndose una competencia por el recurso suelo. Dicho de manera más sencilla, los emprendimientos vitivinícolas condensan esos dos “espacios de borde” de usos rural-urbanos. Así, se puede asegurar que genera aún más presión sobre los recursos. En efecto, es necesario concebir una política integral, donde el desarrollo turístico se complemente con el resto del entramado socioproductivo.

El caso de los valles templados, se enmarca en un contexto bien diferente. Esta región se compone de zonas más cálidas y lluviosas, donde habitualmente se desarrollaron prácticas agrícolas tales como la frutícola y la tabacalera. En esta zona, la actividad turística cumple un papel menor y el receptivo suele ser local. Entonces, se da la reconversión de viejas fincas y parcelas, no hay tanta competencia por el suelo ni por su utilización. Sin embargo, es

fundamental generar incentivos y beneficios económicos para esa transformación del espacio, que implique nueva producción de vid y turismo con infraestructura.

Respecto de la propuesta de promoción de las “rutas del vino” en la Provincia de Jujuy, no queda mucho más por decir, al menor por ahora. No obstante, es necesario realizar una política en común a mediano plazo, que integre a todos los actores, no sólo a los más capitalizados. La complementariedad entre los emprendimientos y el factor organizacional son clave para el desarrollo de estas actividades. Asimismo, se deberían profundizar los vínculos entre las bodegas, para sumar *stock* de botellas, generar economías de escala con el propósito de bajar costos, proponer circuitos con guías y movilidad compartida; además de una estrategia de *marketing* conjunta. Son solamente algunas de las ideas con las que se puede empezar a dar forma definitiva a este ambicioso proyecto.

Referencias

ALFARO, L. Crece la vitivinicultura y apuestan a una ruta turística. **Diario El Tribuno de Jujuy**, San Salvador. Edición Web: 01 junio 2022. Disponible en: <https://www.eltribuno.com/jujuy/nota/2022-6-16-1-0-0-crece-la-vitivinicultura-y-apuestan-a-una-ruta-turistica> Acceso: 18 agosto 2022.

AMERINE, M. y WINKLER, A. Composition and Quality of Musts and Wines of California Grapes. **Hilgardia**, v. 6, n.15, p. 493-675, 1944. Disponible en: <https://hilgardia.ucanr.edu/Abstract/?a=hilg.v15n06p493> Acceso: 27 octubre 2022

BELLONE CECCHIN. **Entrevista personal [12/09/2022]**. San Salvador de Jujuy.

BOLETÍN OFICIAL DE LA NACIÓN. ARGENTINA. **Ley de Reconversión Vitivinícola n° 22.667**, 28 octubre 1982. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/130000-134999/134157/norma.htm> Acceso: 22 agosto 2022.

CEPXXI - CENTRO DE ESTUDIOS PARA LA PRODUCCIÓN. Radiografía del sector vitivinícola. Buenos Aires: **Ministerio de Desarrollo Productivo**, 2021. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/09/informe_del_sector_vitivinicola_-_produccion_primaria_0.pdf Acceso: 23 agosto 2022.

CERDÁ, J. Y HERNÁNDEZ DUARTE, R. J. Las exportaciones de vino argentinas: una historia basada en episodios. **Revista de Economía Agrícola**, v. 61, n. 2, p. 35-52, 2014. San Pablo. Disponible en:

<https://www.researchgate.net/publication/342530962> **Las exportaciones de vino argentinas una historia basada en episodios** Acceso: 02 septiembre 2022.

CHEFS 4 ESTACIONES (2021). **La ruta del vino de Tucumán**. Nota Web: 05 de enero de 2021. Disponible en: <https://www.chefs4estaciones.com/la-ruta-del-vino-de-tucuman/> Acceso: 07 octubre 2022.

ENOLIFE. **El vino y el singani en Bolivia representan U\$D 140 millones y se pueden conocer en una feria virtual**. Nota Web: 04 octubre 2020. Disponible en: <http://enolife.com.ar/es/el-vino-y-singani-en-bolivia-representan-ud-140-millones-y-se-pueden-conocer-en-una-feria-virtual/#:~:text=En%20Tarija%2C%2037%20bodegas%20se,%25%20intermedia%20y%2016%25%20industrial> Acceso: 07 octubre 2022.

GASCÓN, J. y CAÑADA, E. **Turismo residencial y gentrificación rural**. Tenerife: PASOS, 2016. Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosedita/PSEdita_16_Definitivo_e-book.pdf Acceso: 28 octubre 2022.

GEOGRAFÍA DEL VINO. **Mapa vitivinícola de Jujuy**. Nota Web: 11 mayo 2020. Disponible en: <https://geografiadelvino.com/2020/05/11/jujuy-mapa-vitivinicola/> Acceso: 11 agosto 2022.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE JUJUY. **Ruta del vino extrema altura de la Quebrada de Humahuaca [recorrido 360°]**. Asistido por el Senado de la Nación de la Nación Argentina. 2022. Disponible en: https://www.planovirtual.com.ar/proyectos.pv/ruta_del_vino_jujuy_360_mobile.html Acceso: 29 agosto 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA. **Informe anual de superficie 2021**. Dirección de Estadísticas Públicas y Relaciones Internacionales: Mendoza, 2022. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_anual_de_superficie_2021_0.pdf Acceso: 29 julio 2022.

_____ **Indicación Geográfica de la Quebrada de Humahuaca**, Provincia de Jujuy. Instituto Nacional de Vitivinicultura. Resolución C39/2015. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/75000-79999/79896/norma.htm> Acceso: 03 septiembre 2022.

_____ **Indicación de Procedencia. Instituto Nacional de Vitivinicultura**. Resolución C32/2002. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/75000-79999/79896/norma.htm> Acceso: 03 septiembre 2022.

LABARTA, S. **Entrevista personal [12/09/2022] - Entrevista virtual [08/10/2022]**. San Salvador de Jujuy.

PRUZZO, José Luis. Determinación de costos para la implantación de vid en la Quebrada de Humahuaca. En: **Actas Congreso Argentino De Profesores Universitarios De Costos**, 35, 2012. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Jujuy. San Salvador. Disponible en: <https://iapuco.org.ar/wp-content/uploads/2012/09/26.pdf> Acceso: 22 septiembre 2022.

RAMPOLDI, F. La cosecha silenciosa. **Asociación Argentina de Sommeliers**. 2020. Disponible en: <http://www.aasommeliers.com.ar/novedades/n/338/La-cosecha-silenciosa> Acceso: 16 agosto 2022.

*Recebido em 24 de setembro de 2022.
Aceito em 24 de outubro de 2022.
Publicado em 04 de novembro de 2022.*