

AMBROSETTI - 20a

20

JUAN B. AMBROSETTI

La Industria Vinícola en Salta

CONFERENCIA

dada con motivo de la inauguración del nuevo local del Instituto Geográfico Argentino
la noche del 5 de Noviembre de 1896

Publicada en el Boletín del Instituto
Tomo XVII, Cuadernos 10, 11 y 12



BUENOS AIRES
IMPRESA DE OBRAS, ENCUADERNACIÓN Y TALLER DE RAYADOS, DE JUAN CARBONE
852-CALLE CUYO-856
1897

17
34

DONACIÓN
L. M. TORRES

27 AGO 19

JUAN B. AMBROSETTI

La Industria Vinícola en Salta

CONFERENCIA

dada con motivo de la inauguración del nuevo local del Instituto Geográfico Argentino
la noche del 5 de Noviembre de 1896

Publicada en el Boletín del Instituto

Tomo XVII, Cuadernos 10, 11 y 12



BUENOS AIRES

IMPRESA DE OBRAS, ENCUADERNACIÓN Y TALLER DE RAYADOS, DE JUAN CARBONE

852—CALLE CUYO—856

1897

Industria Vinícola de Salta

La provincia de Salta es una de las más vastas y ricas que posee la República.

Su suelo, dada la posición geográfica que ocupa, ha experimentado, durante las épocas geológicas, fuertes conmociones y movimientos, que han determinado su topografía actual.

De Oeste á Este, presenta una serie de valles paralelos, de altura y ancho diverso, entrecortados por cadenas de cerros y montañas que se elevaron acompañando al colosal monumento de la Cordillera de los Andes, desde el cual, descendiendo paulatinamente el terreno, llegó á formarse la gran hoyada del Chaco.

De Sur á Norte el suelo, semejante á un vasto plano inclinado, sube como continuación de la gran altiplanicie boliviana que empieza en sus fronteras.

Ríos caudalosos corren entre los valles, alimentados sin cesar por los arroyos y torrentes de las montañas, que bajando con estrépito de sus flancos, se precipitan al fondo de las quebradas con su interminable cortejo de piedras que ruedan envueltas entre espumas blancas, bajo el dosel de una vegetación, que cuanto más se baja, más frondosa se presenta.

Todas esas montañas, valles, quebradas, alturas y desniveles ofrecen espectáculos variados, y así, desde las selvas impenetrables de la región chaqueña, donde las lluvias son torrenciales, donde la vida se manifiesta exuberante, donde sofoca el perfume de las flores, y donde lozanos crecen la caña de azúcar y el café, hasta las altas mesetas situadas al pie de los picos nevados eternamente, en que la aridez del suelo es desesperante y las lluvias son raras y poco copiosas, pero donde en cambio los vientos sin cesar renovados, barren con furia ese ambiente desolado: todos los climas se encuentran y todos los productos se desarrollan en aquel suelo privilegiado.

Ahí tenéis á Salta sintetizada en las frases anteriores, con sus



MAPA PARCIAL DE LA PROVINCIA DE SALTA.

dos regiones extremas de climas tan opuestos, en una de las cuales duerme su laboriosa digestión el tigre, bajo la sombra fresca de árboles seculares, y en la otra se cierne entre los páramos helados el magestuoso cóndor, describiendo amplios círculos en el azul infinito, mientras en la parte central los ganados pacen tran-

quilos, aprovechando los sabrosos pastos que la naturaleza prodigó allí.

Entre tantas y tantas regiones diferentes, elijamos como tema de esta conferencia, la interesante región de la vid, en los valles Calchaquí-Cafayate, por estar á la órden del día los estudios sobre cuestión vinicultura, tanto en el Congreso, como entre los hombres que se preocupan con empeño de la producción nacional.

Cafayate, situado en un ensanchamiento de ese histórico valle, casi al pie de los cerros, y frente á la reunión de los dos importantes ríos, Santa María y Calchaquí, es el departamento más rico y productivo que tiene la Provincia.

Su posición, frente á la entrada de la quebrada de las Conchas, por donde desembocan los dos ríos antes nombrados para derramarse en el Guachipas, hace que se halle en contacto inmediato con el valle de Lerma.

El nombre de Cafayate, es quichua de origen, puesto que en ese idioma, *Cafayacu* quiere decir receptáculo de aguas.

Todos, ó por lo menos gran parte de vosotros, habéis oído este curioso nombre, no ya como término geográfico, sino á causa del afamado vino de tierra adentro que así se nombra.

Situado Cafayate al sudoeste de Salta, se halla casi equidistante de esta ciudad y de la de Tucumán, y está unido á ambas por medio de caminos en general muy malos, el primero carretero y el segundo de mula. Para llegar á cualquiera de estos puntos es necesario emplear unos tres días por lo menos.

No hay que olvidar tampoco que Cafayate ocupa la parte céntrica de los valles Calchaquí, pues por el Norte estos se extienden más de cincuenta leguas, con poblaciones, como ser: San Carlos, Molinos, Seclantas, Cachi, Payogasta, La Poma, etc., mientras que por el Sur abarcan la región del mismo nombre en las provincias de Tucumán y Catamarca, también pobladas y con pueblos como ser: Colalao, Fuerte Quemado, Santa María y otros.

Hoy Cafayate es la segunda ciudad de la provincia de Salta, posee más de 5550 habitantes, su edificación es moderna, su sociedad muy culta y su población sumamente laboriosa y trabajadora, ocupándose casi de un modo exclusivo de la plantación y cultivo de la viña y fabricación de su tan renombrado vino.

Ya dentro de la misma ciudad hallanse viñedos y estos continúan abarcando los suburbios para terminar con pequeñas interrupciones á una gran distancia.

Dos ríos bajan de los cerros inmediatos y prestan su contingente de aguas puras para el regadío de las plantaciones y viñedos: estos son el Cafayate y el Yacuchuya.

De toda esta agua muy poca se pierde, pues en casi su totalidad es utilizada por los propietarios, quienes se turnan en su aprovechamiento, en la más perfecta armonía, según los derechos que corresponden á cada cual.

La tierra á primera vista presenta el aspecto más desconsolador: es una mezcla de arena y ripio, producto de la descomposición de los cerros próximos, muy suelta y que nada produce sin agua; pero debido á la acción de ésta se desarrollan las plantas con un vigor lejos de toda ponderación, lo que hace ver á las claras, que en ese suelo hay gran masa de sustancias nutritivas, que sólo con ese precioso elemento pueden ser aprovechadas.

Una red de acequias para el transporte del agua cubre el terreno ocupado por Cafayate y sus plantaciones, que orladas por interminables filas de sauces y álamos de distintas especies, dan vida y animación al paisaje, al mismo tiempo que proporciona abundante madera, tan necesaria para los planteles nuevos.

La variedad de uva que más representantes tiene en los viñedos de allá, es la criolla, la misma que los españoles introdujeron en la época colonial y que se extendió aclimatándose en toda la República.

Como recuerdos históricos, en algunas partes se hallan aún cepas viejas cuyos troncos miden hasta un metro y medio de circunferencia y su ramaje leñoso ocupa un espacio hasta de 10 metros de diámetro.

Recién hace poco se han introducido algunas variedades de uva francesa y entrerriana, de la llamada variedad Lorda, siendo uno de los primeros iniciadores de este movimiento progresista el señor José Antonio Chavarría, propietario de la mejor finca del Departamento, y el señor don Juan A. Urriburu, del departamento de San Carlos.

Más de 500 hectáreas de viñedos posee Cafayate, y en estos últimos tiempos se han hecho plantaciones de consideración, tanto allí, como en Tolombón, distrito del mismo departamento situado tres leguas al Sur; la razón de esta corta distancia es un río que baja de la montaña, trayendo suficiente agua con la cual se riegan los viñedos de allí.

Tanto en Cafayate como en Tolombón, existen buenas bodegas; pero las mejores se hallan en el primer punto.

Hacia el norte de Cafayate se encuentran también importantes plantaciones de viña en los departamentos de San Carlos y Molinos, y hoy se han empezado á crear nuevos planteles hasta el departamento de Cachi y á una altura de 2.300 metros sobre el nivel del mar.

El primer viñedo matriz, diremos, de los valles, fué plantado á cuatro leguas al sur del pueblo de Molinos, en el lugar llamado la Bodega, hoy de propiedad del señor Juan A. Urriburu, habiendo pertenecido entonces á la antigua familia de Gomez.

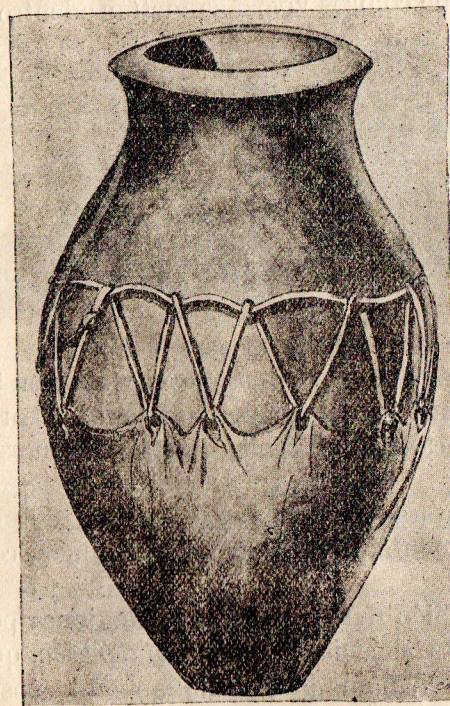
Aún se conserva allí la bodega primitiva: un galpon bajo y oscuro, de pesado techo de teja española, sostenido en él centro por una serie de arcos y pilares.

A lo largo de las paredes, alineados, unos grandes tinajones de barro cocido retobados en cuero y de formas parecidas á las encontradas en las excavaciones de Troya, recibían del lagar, por medio de canaletas de madera, el mosto fermentado, y dentro de ellos el vino se hacía ó no, según su voluntad.

Llegado el momento del trasiego, la bodega sombría y triste, tomaba un aspecto animadísimo: los peones, armados de grandes mates partidos por la mitad, con los brazos arremangados, empezaban la larga é inacabable operación de trasvasar el vino de un tinajón á otro.

Gracias á la abundancia de azúcar que aquellas uvas contienen, y por consi-

guiente á la mucha fuerza alcohólica de los vinos fabricados, estos no se transformaban en vinagre.



TINAJÓN DE BARRO FORRADO EN CUERO PARA LA FERMENTACIÓN.

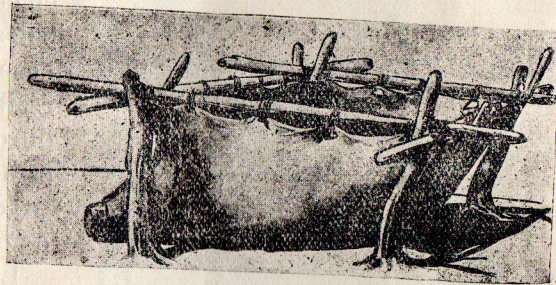
Repitiendo estos trasiegos á mate, se conseguía vino; vino que se consumía allí mismo ó en Molinos, remitiéndose á Salta algunas pocas cargas para el uso de la casa, ó se repartía como un gran obsequio, entre las familias relacionadas.

En aquellos buenos tiempos, la vendimia, lo mismo que todas las faenas agrícolas, se iniciaba con una gran fiesta.

Del vetusto parral, la gente, con los canastos en la cabeza, acarrea la uva cosechada, dirigiéndose hacia la bodega para volcarla dentro de los noques de cuero en que debía ser pisada.

Estos noques, aún usados por algunos pequeños propietarios que no tienen bodega, son formados por el cuero de un buey grande, sacado sin abrirlo mucho, y que se adapta á un catre de palos; la parte del pescuezo queda bien cerrada por medio de un tarugo de madera que puede sacarse para extraer el mosto por allí.

Llenos los noques empezaba la pisada; los encargados de estos, adornados con un gorro de colores vivos, se metían adentro, y agarrándose de unos tientos que colgaban desde arriba, daban principio á su trabajo al son de una caja ó tamboril que otro incesantemente tocaba con un ritmo especial.



NOQUE DE CUERO PARA PISAR UVA.

Esta curiosa costumbre existe todavía en todo el valle y en todas las bodegas, porque sus dueños comprenden que tanto el gorro como el tambor, tienen un encanto tan grande para los pisadores, que nada puede sustituirlo.

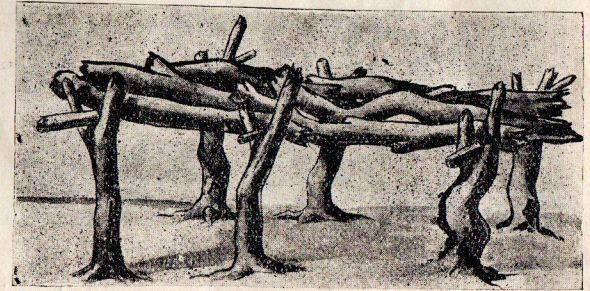
En esta bodega existe aún un pequeño lagar antiguo, de piedra y cal, revocado interiormente, á falta de tierra romana, con una gruesa capa de brea.

Esta brea, que sirve también para rebocar los tinajones por dentro, se extrae de una planta especial llamada *pájaro bobo*, que crece abundantemente en las ciénagas que se hallan en la costa del río.

Para recogerla, se emplean niños, los que pacientemente se entretienen en arrancar las bolitas que se forman en la parte extrema de las plantas que exudan esta brea.

En la plantación de viñedos se sigue, por lo general, el antiguo sistema: el de parral.

En Cafayate, como podían echar mano de los mismos bosques de Algarrobo que por allí cerca abundaban, no han economizado madera, y gracias á la mano de obra barata, los propietarios, siguiendo la vieja rutina y dejándose llevar por creencias muy arraigadas con respecto al efecto de los fuertes vientos que allí reinan, y



PARRAL ANTIGUO.

queriendo proteger, según ellos, los racimos de los daños del granizo, han construido verdaderas obras de romanos, en cada parral ó *encatrado*, como allí lo llaman.

Troncos enormes, horcones formidables, ramas gruesas y cuanta madera han podido llevar hasta el encatrado, todo lo han puesto; y para que podais hacerlos una idea de como serán, baste saber que en una cuadra de parral encatrado 13, 14 y hasta 15.000 palos. Y qué palos!

Este gran error, así como también el otro de hacerlos bajos, á fin de que los cosecheros pudieran recojer los racimos á mano sin necesidad de escaleras, han tenido y tienen sus muy graves inconvenientes, los que hoy ya se están sintiendo.

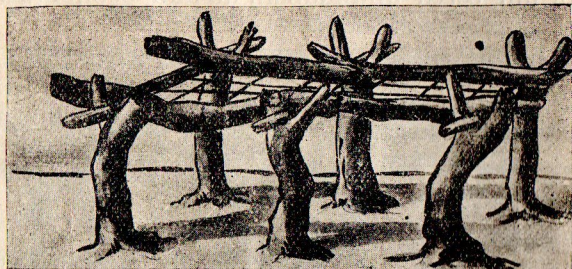
El primero y más importante, es la falta de aire y de sol que la planta sufría hallándose escondida bajo aquella mole de madera, y el segundo es la pérdida de racimos que, criándose entre los mil recobecos del parral, no pueden desarrollarse bien ó se quedan escondidos á la vista de los encargados de recogerlos.

Felizmente la reacción ha empezado y ya los catres se hacen con alambre, empleándose lam adera sólo para los horcones y cabezas principales.

Pero esto mismo, ha debido imponerse con mucho trabajo, pues las vetustas creencias arraigadas, se oponían al sistema nuevo que venía á desmoronarlas.

La preocupación de los efectos del viento y del granizo quedó

desvanecida en la práctica, así como el temor que todos tenían, de que el alambre, calentándose con el sol, quemara los vástagos fructíferos.



PARRAL MODERNO.

En el hecho se ha visto en cambio, que los vástagos se agarran del alambre con sus barbas espirales, y aun que se recuesten sobre él, no sufren nada.

Por el contrario, con gran asombro, han notado que viñedos viejos cuya producción había disminuido considerablemente, desencatrados y vueltos á encatrar con alambre, experimentaban una resurrección, como era lógico esperar.

De cualquier modo, los grandes catres de madera, prestan hoy un gran servicio; pues los propietarios se encuentran en posesión de una cantidad de madera ya cortada, en el lugar que les viene de perilla para sus nuevos plantales y que aprovechan á medida que la necesitan, cambiando de sistema poco á poco.

Muy primitivos también son los procedimientos empleados actualmente para la poda é irrigación.

Una operación tan seria y delicada como es la poda, se confía en muchos viñedos á individuos rutinarios, peones en su mayor parte, que han aprendido sólo por haber visto á otros, sin la mayor idea sobre la materia y que se guían cada cual por su criterio propio.

Algunos podan excesivamente corto, otros, por el contrario, tan largo, que dejan guías hasta de diez metros; sucediendo muchas veces que un viñedo, entregado á varios podadores de distinto modo de pensar, presenta podas de un sistema en una parte y en otras de otro, de manera que el producto tiene que variar mucho, lo mismo que el rendimiento.

Si observamos el procedimiento empleado para el trigo, tenemos que declarar que de él se hace un gran abuso.

Esto proviene de lo siguiente: la mayor parte de los propietarios, para hacer uso del agua que les corresponde, tiene que es-

perar su turno; y como nadie quiere perderlo ó dejar de aprovecharlo, hacen regar sus viñedos todo el año, sin tener en cuenta que todas las estaciones no son iguales, y que no siempre la viña necesita agua.

Con este criterio absurdo no es extraño que rieguen hasta en las crudas noches de invierno, importándoseles poco que el agua se congele al pié de las plantas, produciéndoles naturalmente grandes males, entre ellos el de robar á la tierra el calor que con trabajo ha almacenado durante el día.

La profusión del riego durante el invierno violenta á la viña, y sólo así se explica la precocidad de la brotación que la expone á las heladas tardías cuyos resultados conocen bien los *viñeros*.

Además, los riegos administrados frecuentemente, cuando la uva se halla en cierto grado de desarrollo, hacen que ésta se cargue de un exceso de agua, que no está en proporción con la cantidad de sustancias que en disolución contiene, razón por la cual muchos vinos resultan pobres y muy expuestos á picarse.

El método de regar también es primitivo; habrá que cambiarlo algún día, cuando los nuevos plantales requieran el agua que hoy, á causa de su imperfección, se desperdicia en gran cantidad.

El agua corre allí por acequias cavadas en la tierra arenosa, en donde una gran parte se insume antes de llegar al viñedo.

Los regadores armados de sus correspondientes palas, voltean una porción de la pared de la acequia, tapando con una pequeña trinchera de tierra la continuación de ella, á fin de que el agua se desvíe y corra por las melgas ó caracoles que surcan el viñedo.

Otras trincheritas de tierra interrumpen á trechos la corriente de agua, y ésta, detenida, se desborda, efectuando el riego no sólo al pié de la planta, sino también á todo su alrededor.

Satisfecho el regador, voltear las trincheritas y dejando correr el agua, la encamina á otra sección del viñedo, donde repite las operaciones antedichas.

Como se ve, para regar un viñedo se necesita el trabajo constante de un hombre durante todo el tiempo que dure el turno; esto se evitaría si tuviesen la precaución de hacer en las acequias pequeñas compuertas de madera, las que no habría mas que cerrar y abrir á tiempo.

Con la cuestión de los turnos, el riego se hace de día, á la tarde, de noche y á cualquier hora.

Esta irregularidad tan perjudicial, como podeis imaginaros, unida á las causas ya apuntadas, son la razón de varias enfermedades que han empezado á manifestarse en algunos viñedos y que amenazan comprometer seriamente á otros.

Algunos propietarios de buen sentido han empezado á escavar en varios puntos grandes represas, con el objeto de recoger el excedente de agua y reservarla para las necesidades de sus viñedos, sin exponerlos al riego continuo y forzado.

Esta cuestión de las represas en aquellos valles donde poco llueve, es de una importancia capital, porque solo así puede almacenarse una masa inmensa de agua, que, abundante en el invierno, escasea de un modo sério en ciertas épocas de verano, precisamente cuando más se la necesita.

La construcción de las represas se facilita mucho allí, aprovechando el pie de los cerros que ofrecen puntos convenientes, los que basta cerrar con tajamares de piedra recojida en el mismo punto.

Pasando ahora á las bodegas, debo decir que en general son bien construídas, grandes y amplias, sosteniendo sus techos por arcos y columnas de material, lo que permite darles un ancho conveniente.

Los cimientos, en su mayor parte, son de piedra y cal, de gran espesor; las paredes están construídas de adobe crudo: este material, tal como se hace allá de tierra arcillosa, bien amasada, con abundancia de paja, etc., resulta de primer orden; su solidez es notable, y si á esto se agrega las ventajas del clima seco y las pocas lluvias que caen, no es extraño que se conserven indefinidamente.

En las columnas, pilares, arcos, y en las bóvedas sobre las aberturas, se emplea el ladrillo cocido.

Tanto exterior como interiormente, las bodegas son prolijamente rebocadas y blanquedas; en una que otra se hallan pequeños sótancs, como un principio de bodega subterránea; pero hasta ahora esta forma no ha tomado gran incremento allí por la dificultad que presentan los trabajos de excavación en ese suelo tan lleno de piedras.

Los lagares de fermentación son casi todos de cal y piedra ó de ladrillo y piedra de forma rectangular, divididos en dos ó mas compartimentos por medio de tabiques de madera de algarrobo, siendo de la misma las tablas del piso movable superior.

El interior de los lagares se halla cuidadosamente rebocado con cemento Portland, lo que permite tenerlos limpios por medio de lavajes continuados.

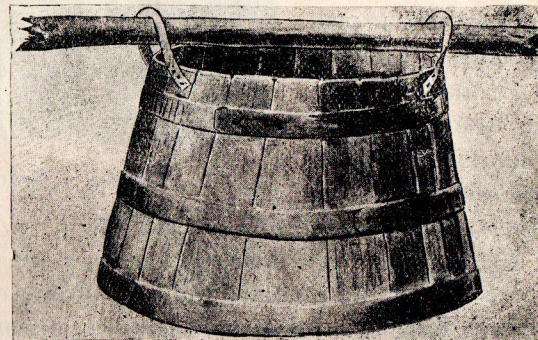
Los lagares se hallan en comunicación directa con las bodegas por medio de bocas provistas de válvulas automáticas y de roscas á las que se adaptan los caños trasegadores, lo que permite llevar directamente el mosto fermentado á las vasijas que lo han de contener.

Este cómodo sistema hace poco que allí se ha introducido, así como las modernas bombas trasegadoras de movimiento rotatorio, que casi todos los viticultores poseen ya.

Antes el lagar se vaciaba del mosto por medio de gruesas canillas que la volcaban en tinas de 50 litros, y que provistas de dos manijas, se transportaban por medio de una palanca, entre dos hombres, para derramarlas en las vasijas que debían contenerlos, lo que exijía mucho tiempo y personal.

La boca de salida del mosto se halla protegida del lado interno del lagar por un enrejado de alambre que detiene al orujo y evita su paso.

Una puerta de cincuenta centímetros de alto por treinta de ancho, que se adapta exactamente á un marco de madera y que se cierra por medio de una tuercia central del lado externo



TINA ANTIGUA DE TRASIEGO

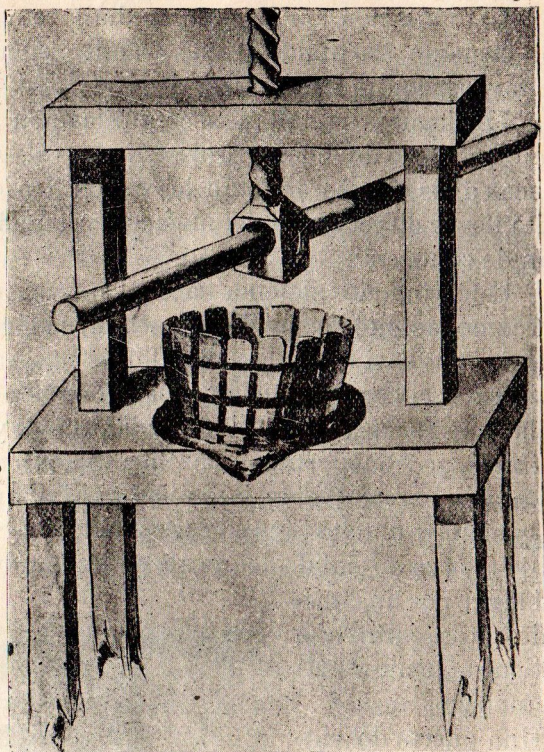
del lagar y próxima á las prensas, permite la descarga del orujo, una vez vaciado el lagar del mosto fermentado.

Varios son los sistemas de prensas que se han usado y se usan aún para exprimir el orujo.

El mas curioso es el de una gran viga de madera de algarrobo que por medio de un molinete y de una fuerte cuerda de cuero, se baja, ejerciendo una presión gradual sobre un suncho grueso de paja tejida, y de forma circular, dentro del cual se coloca el crujo.

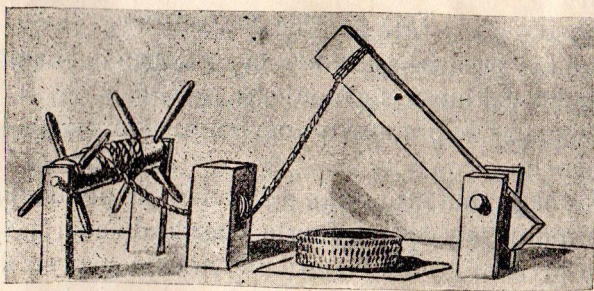
Este sistema, bien primitivo, es sumamente lento por las cantidades mínimas de orujo que esprime á la vez.

El que le sigue en antigüedad está formado por un grueso marco de madera de algarrobo, unido por medio de bolones y tuercas, dentro del cual se coloca la jaula de madera y sunchos de fierro destinada á recibir el orujo. Sobre éste, se coloca una tapa que soporta la presión de un tornillo sin fin, de madera también, que por medio de palancas se va bajando del marco superior, en donde se halla enroscado.



PRENSA ANTIGUA DE TORNO.

Este sistema está hoy en desuso, y se ha modificado suprimiendo el tornillo y colocando en cambio, en su lugar, un pié de gato que hace las mismas funciones con mayor resultado.



PRENSA ANTIGUA.

El líquido exprimido cae en una plataforma, que forma parte de la prensa, y es recogido en las cubas de cincuenta litros por medio de una canaleta.

El sistema del