



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Gobierno de
Canelones

GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA

REGIÓN SUR



Juan Carbajal Varsi

juan.carbajal.v@gmail.com

Octubre, 2024 – Canelones, Uruguay

ETAPAS ORGANIZACIONALES VITIVINÍCOLAS

La vid en el incipiente capitalismo oriental

Pasadas las guerras civiles y a partir del orden impuesto por el militarismo (1875), se generan condiciones para el desarrollo de la agricultura en general y la vitivinicultura en particular. Las transformaciones operadas en el medio rural, particularmente el cercamiento de los campos, convirtió en excedentario a parte de los trabajadores. Aproximadamente 40.000 personas (10%) de la población rural fueron expulsadas de las estancias, a las que había buscarle un destino laboral para estabilizar el incipiente capitalismo oriental (Barrán/Nahum, 1971).

El sector modernizante de la clase alta rural, congregado en la *Asociación Rural del Uruguay* (ARU), visualizó la agricultura como el instrumento que garantizara el disciplinamiento de la mano de obra y el asentamiento de la población rural. Según la ARU, la diferenciación productiva permitía la ampliación de los productos exportables y trabajo para los inmigrantes, que comenzaban a llegar en números considerables¹. La vitivinicultura cumplía los requisitos (BONFANTI, 2010).

¿Quiénes consumían vino?

La nueva población de origen mediterráneo, incorpora al vino como elemento básico de su dieta. Esto lo visualiza y motiva a una nueva generación de empresarios dispuestos a experimentar en la vitivinicultura (Francisco Vidiella, Pascual Harriague, Pablo Varzi, Domingo Portal, Diego Pons, Luis de la Torre, etc.). Se basan fundamentalmente en los estudios de manuales franceses, aunque con un conocimiento práctico de la inmigración italiana y española (BAPTISTA, 2001).

A partir del éxito alcanzado en la adaptación de diferentes variedades, la cantidad de viñedos se comenzó a multiplicar rápidamente, abriéndose una etapa de fuerte dinamismo: entre 1874 y 1894, el número de establecimientos evolucionó de 1 a 750 (BERETTA, 2015).

Etapa 1: ORGANIZACIÓN ABRUPTA

La necesidad de una obligada organización está relacionada con la aparición de un insecto plaga que atacó al viñedo uruguayo en esa década: *la filoxera*². Frente al

¹ Se calcula la mitad de la población de Montevideo para fines del siglo XIX.

² La *filoxera* es una enfermedad de la vid provocada por el pulgón *Viteus vitifoliae*. Este parásito, inofensivo para las raíces de las vides americanas, tuvo un efecto destructivo en las vides europeas

avance de la plaga, los viticultores más progresistas se prepararon mediante el injerto de vides europeas sobre pie americano resistente³, comenzando así una verdadera revolución ecológica. Una característica que define a la nueva viticultura surgida de la reconversión es su elevada productividad; que se explica por el cambio técnico que incorporó la replantación como por la adopción de fertilizantes. La información estadística indica que entre 1898 y 1930 la productividad del viñedo uruguayo se triplicó, pasando de 2.000 a 6.000 kg de uva por hectárea (Beretta, 2015).

La aparición de la filoxera enfrió el entusiasmo generalizado hacia el sector, particularmente porque derrumbó todas las hipótesis relacionadas a la posibilidad de que el vino se inserte como un nuevo producto en la corriente agroexportadora. El proceso de reconversión de las plantas requería una continua presencia en los viñedos que los empresarios diferenciados no podían atender (Beretta, 2015).

¿Quiénes trabajaban en los viñedos?

Para la gestión de las bodegas, los empresarios procedieron a contratar a enólogos de origen europeo con buenos contratos. En los viñedos, las modalidades de contratación fueron más aleatorias, con marcos legales muy endebles. Con el pasar del tiempo, estos acuerdos evolucionaron hacia la aparcería. Provenían de países de la Europa mediterránea y de regiones donde ya se había procesado la reconversión posfiloxérica. Conocían las técnicas de injerto sobre *pie americano*, y muchos de ellos habían sido vitivinicultores en su país de origen. Luego de perpetuar el contrato generalmente con el mismo propietario a lo largo de una década o más, organizando la explotación del viñedo sobre la base del trabajo familiar, un número significativo de estos aparceros vinícolas adquirió un predio, que destinó a viñedo, y, en algunos casos, construyó también una bodega (Bonfanti, 2011).

En 1907 se hizo necesaria una reglamentación que separe del registro a las bodegas que elaboraban vino para consumo familiar, considerándolas “*bodegas particulares*”. Se hacía necesario diferenciarlas de las “*bodegas industriales*”. En 1908, de las 2.000 bodegas totales, 1700 eran *bodegas particulares*⁴ (BERETTA y DE FRUTOS, 1999).

cuando fue introducido casualmente en el viejo continente en la segunda mitad del siglo XIX, llegando a amenazar de extinción a la misma viticultura. En Uruguay, la filoxera se diseminó por todo el país, detectada por primera vez en Salto en 1888.

³ La solución a la filoxera vino a través de la utilización de las raíces (“*pies*”) de origen americano por la capacidad que poseen sus raíces de resistir al parásito; injertando las partes aéreas de vides viníferas europeas.

⁴ “*bodegas particulares*”. La elaboración de vino casero se continúa, y actualmente tiene un máximo de 500 litros para consumo familiar.

Distribución de viñedos

La producción de vinos finos era muy escasa durante el período; esta dependía en gran medida de una vinificación más esmerada y esencialmente técnica. Algunas grandes bodegas, instaladas desde un principio con espíritu moderno, fueron provistas de las mejores vasijas y de las maquinarias más perfeccionadas, caracterizándose además por el orden y el criterio técnico. Esta modernización afectó bien poco a las modestas bodegas familiares, donde las técnicas utilizadas en la elaboración siguieron siendo muy tradicionales. Se fue conformando una estructura dual de explotación del viñedo, en donde coexistía un reducido grupo de grandes propietarios vitivinícolas con una gran masa de pequeños viticultores. Un cálculo de la distribución de la tierra destinada a viñedos realizado en base a datos de 1915 revela que el 71 % de los viticultores uruguayos explotaba menos de 3 hectáreas de viñedos y ocupaban apenas el 22 % de la superficie vitícola del país (Beretta, 2015).

En 1919 el enólogo italiano Galanti afirmaba que solo cuatro variedades constituían el 90% de los viñedos del país: “Harriague” (Tannat), “Vidiella” (Folle Noir), “Borgoña” (Pinot Noir) y la variedad Cabernet Sauvignon.

Mercado

El proteccionismo *batllista* aseguró un pequeño mercado cautivo para la producción nacional, pero rápidamente se alcanzaron los límites del mismo. El reducido peso de la demanda interna evidenció una frontera bastante acotada para la expansión agrícola. La producción de vino se colocaba en los departamentos del sur del país, Montevideo conservó indiscutiblemente el rol de principal mercado nacional. La extensión mayor del viñedo uruguayo se encontraba en el área rural circundante de la capital-puerto: en 1916, eran 3.115 de las 6.170 hectáreas en explotación; y en las bodegas de este departamento se elaboraba el 61,5% del vino nacional (BAPTISTA, 2001).

La primera guerra mundial le dio un impulso a la industria nacional por las dificultades de abastecimiento desde el exterior. Hacia 1930 la producción vinícola nacional dominaba ampliamente el mercado interno, abasteciendo más del 98 % del consumo local de vinos. Entre 1894 y 1930, el número de establecimientos evolucionó de 750 a 5.000 (BAPTISTA, 2001).

Posicionamiento de Canelones

Desde 1914 la productividad en Canelones supera ampliamente el promedio nacional y alcanza niveles montevideanos. En esta región sur se verificó una mejor inserción de la inmigración que representaba tanto el principal grupo de consumidores como el sector más capacitado en el cultivo de la vid. A finales de los años '20, los viñedos se

concentraron en Canelones, mientras que las bodegas se situaron principalmente en la capital (BONFANTI, 2006).

Canelones estaba mejor conectado con la capital que el resto del país. En 1908 se termina la carretera que unía a Montevideo con Canelones (el tren ya lo hacía desde 1872); de manera que los productores de la región sur podían elegir entre dos diferentes formas de transporte. El porcentaje de incidencia del costo del transporte en período 1905-1913 era de 4.81% para Canelones y 14.09% para Rivera (BARRÁN y NAHUM, 1973).

El entorno institucional

Las instituciones públicas en la vitivinicultura (incluyendo la acción legislativa⁵) concentraron sus esfuerzos en la lucha contra la filoxera, siendo escasas y poco eficientes las medidas adoptadas en pos de mejorar las técnicas de vinificación.

La formación de técnicos por parte del Estado comienza en 1909, cuando se inauguraron los *Cursos de Enología* en el Instituto Nacional de Agronomía. No obstante, el bajo número de egresados de los cursos indica su escasa incidencia en la formación de técnicos (ACEVEDO, 1933).

La crisis vitivinícola desatada en el año 1925 fue un terreno fértil para la reorganización del mapa gremial del sector vitivinícola; que se acentuaría cuando llegaron al Plata los efectos de la crisis económica mundial de 1929. En la década del 30, surgen 2 agrupaciones que tienen vigencia hasta nuestros días: el *Centro de Viticultores del Uruguay*⁶ (CVU) y el *Centro de Bodegueros del Uruguay*⁷ (CBU). (BENTANCOR et al., 2008).

Las gremiales asumieron un rol fundamental dentro de la actividad vitivinícola, iniciadas como grupos de interés con objetivos que apuntaban a la defensa de ventajas materiales, llegaron a posicionarse como verdaderos grupos de presión en relación al poder político, asumiendo un rol activo como interlocutores de las reivindicaciones del colectivo al que representaban, orientando el proceso de toma de decisiones y asegurando la estabilidad del sistema (BAPTISTA, 2001).

Uno de los asuntos espinosos fue el relacionamiento entre viticultores y bodegueros por el precio de la uva al final de cada vendimia. En 1933, el CBU realizó gestiones

⁵ Ley N° 2.856 (1903), se la considera la “Madre de la viticultura”. Hasta el día de hoy sobreviven algunos artículos.

⁶ El CVU se crea en 1932, y en 1945 adquiere su actual sede en Las Piedras. En los años ´60 alcanza los 1.700 socios, 23% del total nacional. Nuclea a los productores rurales que tienen viñedo y que no tienen bodega.

⁷ El CBU nació en el seno de la *Unión Industrial Uruguaya* en 1932. Reconocía como antecedentes las sucesivas comisiones del sector y era continuación directa de la “*Comisión Nacional Pro Vino*”. Nuclea a los dueños de las bodegas.

ante el CVU a fin de buscar fórmulas que permitieran contemplar los intereses de ambos gremios: Se crea la “*Comisión Pro Industria Vitivinícola*”, que debía establecer el precio de la uva (BENTANCOR et al., 2008).

Etapa 2: ORGANIZACIÓN CUANTITATIVA

En la década del 1930, el Estado respondiendo a las presiones y a las solicitudes de las gremiales empresariales, intervino adquiriendo los excedentes de vino. Se profundizaron las características de crecimiento que se habían evidenciado en la década anterior. En 1933, Canelones supera a Montevideo en producción vitícola. En 1945 los viñedos canarios alcanzan las 8.195 hectáreas cultivadas, de un total nacional de 17.595. Ambos constituyen una verdadera vanguardia para el sector; ya que concentran los 3 sectores de la cadena productiva. Para el día a día de los empresarios y los trabajadores, la frontera departamental era inexistente. Las bodegas, a medida que se extiende la mancha urbana de la capital, comienzan a mudarse a Canelones (BONFANTI y VIERA, 2010).

Surgimiento de una nueva clase trabajadora vitivinícola

En este período, surge una masiva clase social de productores vitivinícolas, que no eran dueños de la tierra, pero que mejor formados aportaban trabajo y conocimiento técnico. El Estado comenzaba a incidir a través de la formación de técnicos vitivinícolas (BONFANTI y VIERA, 2010)

En 1938, la “Asociación de Amigos de la Educación Popular”⁸ colabora para crear en la Educación Pública, los “*Cursos Prácticos Vinícolas y Vitícolas*”. En 1939 se concreta la compra de 23 hectáreas en Las Piedras y se inicia proyecto arquitectónico a cargo del Ministerio de Obras Públicas, mientras, en 1941 se realizan los cursos en una construcción ya existente en ese mismo padrón. En 1942 pasa a depender de la recién creada *Universidad del Trabajo* (UTU), recibiendo el nombre de Escuela Industrial de Enología⁹ (en adelante *Escuela*), en 1943 se inician las clases en el nuevo edificio y en 1944 se inaugura (Soto, 1963; Resolución Monumento Histórico Nacional, 2016).

Existía la necesidad de equipar al trabajador en conocimientos teóricos y prácticos; normalizando saberes que le permitieran superar la etapa individual artesanal de ensayo y error. Estas acciones evidencian el posicionamiento político de un sector; avalados por el crecimiento productivo y de generación de mano de obra. En 1957 se crea el Sistema de Advertencia para enfermedades de la vid, a cargo del *Ing. Agr.*

⁸ Vinculados a ex alumnos del Colegio Elbio Fernández.

⁹ Primer Director fue el Ing. Agr. Luis Fernández Pedemonte.

Héctor Lacroix¹⁰. La *Escuela* era una referencia entre los productores de la zona, todos pasaban cada tanto por ahí, ya que se colocaba una bandera sanitaria cuando se advertía que había alguna plaga en la región¹¹. Y en 1958 se empieza a enseñar enología en la Facultad de Química de la Universidad de la República¹² (Beretta y Frutos, 1999).

La *Escuela* se fue posicionando en la región no solo con la formación de técnicos y el servicio del sistema de advertencia, sino también con la elaboración de vinos propios; que empezaban a recibir reconocimientos¹³. Así, paulatinamente se fue transformando en el lugar natural de encuentro, al punto que ahí comenzaron las primeras reuniones para conformar la “*Asociación Uruguaya de Ex-Alumnos de la Escuela de Enología*”, creada formalmente en 1964 e integrada por 157 socios¹⁴.

Paradigma cuantitativo

A partir del año 1932, ANCAP (que había sido creada un año antes) comienza a intervenir en el sector con la compra del excedente de uva. Teóricamente la medida era solo para situaciones de emergencia, pero en los hechos las intervenciones se fueron sucediendo todos los años. Con esta política se solucionó uno de los problemas de sobreproducción que el sector había tenido en la década anterior, pero comenzó paulatinamente uno nuevo: la pérdida de calidad. Es probable que esta caída de la calidad influyera también en una modificación del gusto de los consumidores medios. Esto se refleja en la expansión del vino *clarete*, que comenzó a constituirse como el vino de mayor consumo en Uruguay (BONFANTI y VIERA, 2010).

El crecimiento del número de plantas por hectárea fue acompañado por el definitivo abandono de todo tipo de selección y diferenciación de las cepas. El cultivo de viñedos llegó a su pico de extensión en 1954, con 19.000 hectáreas. El período 1962-1964 duplicaba en rendimiento al de 1902-1904. Según la CIDE, en 1964 se cultivaban 18.200 hectáreas de vino en todo el país. Revelando que las posibilidades de expansión habían alcanzado su techo máximo, al menos para un sector destinado exclusivamente al mercado interno (BONFANTI y VIERA, 2010).

¿Dónde se elaboraba el vino?

¹⁰ Primera en Sudamérica, fue desarmada durante la Dictadura Militar (1973-1985).

¹¹ Entrevista personal a Guillermo Lacroix (9/6/2022).

¹² El docente a cargo era el Dr. Cayetano Cano Marotta

¹³ Premiaciones en exposiciones, como la de Budapest en 1964 y Sofía en 1966.

¹⁴ En 1977 cambia de nombre a *Asociación de Enólogos del Uruguay* (AEU). Más allá de defender la inserción de los enólogos; se pone al frente en la organización de congresos, exposiciones y publicaciones; generando vínculos y acuerdos con otros países. En el año 2001, la AEU ingresa a la *Unión Internacional de Enólogos*.

Montevideo mantuvo en la década de 1950 una posición privilegiada respecto a la elaboración de vino, concentrando más de la mitad de la producción nacional. Canelones que en esos años contribuía con 1/3, estaba procesando un fenómeno parecido al que se había verificado con la producción de uva, y en los años ´70 pasa a ser el primer elaborador de vino (BONFANTI y VIERA, 2010).

¿Por qué no se exportaba?

La hipótesis de que el vino uruguayo pudiera encontrar espacio en los mercados exteriores fue uno de los diferentes elementos que contribuyeron de algún modo a su despegue a finales del siglo XIX. A pesar de que esta pretensión fue reiterada en más de 100 años, quedaba solamente en un enunciado que jamás iba acompañada por políticas reales de aperturas de mercados por parte de los empresarios y de las instituciones. Comenzaron a proliferar informes de especialistas con recomendaciones: *se hacían vinos malos y urgía una reconversión a vinos finos*. Pero no se pasaba de la retórica (BONFANTI y VIERA, 2010).

Fin de un modelo

A partir de la década del ´70, las pautas que habían caracterizado a la vitivinicultura desde los años ´30 habían entrado en crisis, ya que el Estado no se quería hacer más cargo de los excedentes productivos. Además, los efectos del estancamiento económico del país se reflejan en una reducción del consumo. Si bien es indiscutible que la ausencia de competencia extranjera contribuyó a afianzar la producción local, es también cierto que la vitivinicultura necesitaba de un conjunto de insumos técnicos que eran difíciles de conseguir. La misma legislación proteccionista que había ofrecido un impulso importante para el despegue y consolidación del sector, terminaba encareciendo sustancialmente las importaciones de insumos para la producción (BONFANTI y VIERA, 2010).

Entre 1975 a 1985 las bodegas se habían reducido de 673 a 426, mientras que el vino elaborado se mantenía constante en 90 millones de litros. Esto comprobaba una crisis del modelo cuantitativo que repercutía en una concentración capitalista (BERETTA y DE FRUTOS, 1999).

Etapas 3: ORGANIZACIÓN CUALITATIVA

Durante los años ´70, algunas bodegas empezaron a elegir el camino de la selección de cepas y un paulatino abandono de prácticas intensivas. En 1974 surge el primer

grupo CREA de viticultores¹⁵; cuyo objetivo era trabajar juntos por sector productivo y región, para modernizar el viñedo nacional que se había quedado atrás respecto a la viticultura mundial. Los grupos empezaron a experimentar con nuevas variedades y prácticas de cultivo; esencialmente poda, conducción y manejo del suelo (BERETTA y DE FRUTOS, 1999).

A comienzo de los años ´80, pese a la ruptura de la *tablita cambiaria*¹⁶ por parte del gobierno militar; los buenos resultados de los grupos CREA muestran un camino a seguir en la necesidad de la modernización colectiva del sector. A partir de 1985, con el retorno a la democracia, el sector inicia un proceso institucional de reconversión de toda su cadena productiva.

Creación de INAVI

En 1987 se crea INAVI, que busca articular y liderar a todos los actores del sector. Este proceso de reconversión fue transformador y tuvo su impulso en la cooperación público/privada. Si bien la Ley de 1903 dotaba al Estado para el contralor y fiscalización de toda actividad vitivinícola, verdaderamente se efectiviza en 1988 cuando comienza a operar formalmente en el territorio (web INAVI).

Este esfuerzo político de todo el sector, buscaba superar la situación de crisis diagnosticada a partir de los años ´70 por todos los técnicos nacionales e internacionales, que se resumían en 2 problemas: una cantidad importante de viñedos mal plantados, con producciones excesivas y de muy baja calidad enológica; y la amenaza que podía plantear la integración de los mercados regionales, en la cada vez más plausible economía de escala regional (FREITAS, 2017).

El programa específico para la incorporación de tecnologías de producción y comercialización comprende 3 acciones fundamentales: a) reconversión de viñedos; b) reconversión industrial; y c) promoción internacional.

- a) Sustitución de una hectárea y media de híbridos, por una hectárea de las variedades preferentes. Se propuso sustituir el 50% de la superficie vitícola.
- b) Sustitución de las viejas piletas de hormigón por nueva de acero inoxidable. De las 318 bodegas que funcionaban en 1999, 80 se incluyeron en el Programa de Inversión Industrial de ese año.

¹⁵ Agrupación de productores de uva que constituye un sistema de actualización, formación y extensión agropecuaria, de carácter privado. Están inspirados en el modelo francés *CETA*, y en la experiencia argentina *CREA*. Se trabaja con un sistema de reuniones periódicas y rotativas en los propios establecimientos de los miembros; allí se evalúan resultados y toman nuevas decisiones.

¹⁶ Se rompe el valor de referencia del dólar que se anunciaba con 4 meses de anticipación.

- c) Promoción a la participación en concursos internacionales de vino y en las principales ferias; a través de la marca “*Vinos del Uruguay*”¹⁷.

Estos trabajos contaron con financiación de programas de crédito; que sumaba acciones puntuales de apoyo a los viveros. La reconversión consolidó la actividad vitivinícola en las zonas tradicionales pero también avanzó en otros nuevos emplazamientos. La inversión por hectárea para plantar un viñedo de cepas de vino fino (con riego fijo) rondaba los U\$S 30.000, superando el valor del suelo rural promedio. El proceso de reconversión alcanzó a un número significativo de productores pero no a todos; un número importante de productores no logró incorporarse a los programas de apoyo, y con el tiempo fueron perdiendo competitividad (BERETTA y DE FRUTOS, 1999).

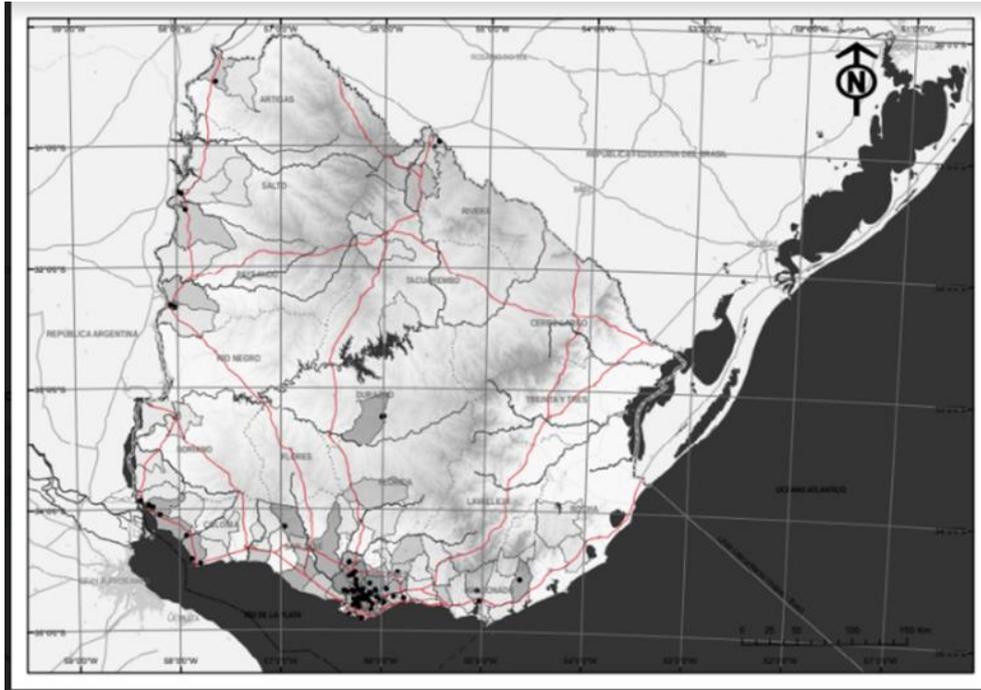
Estas políticas, sumado al impulso que algunos bodegueros individualmente ya habían comenzado a realizar en modernización de marca y lobby; logró mejorar sustancialmente la producción y la apertura de los mercados internacionales. Llegando a un escenario a comienzos del siglo XXI donde el sector vitivinícola representaba cerca del 15 % de la producción agrícola. Los principales países compradores de vino eran: Brasil (30%), Estados Unidos (12%), Canadá (8%) y Rusia (7%) (BENTANCOR et al., 2008).

La reconversión en perspectiva

A principios del siglo XXI existían unos 2.600 viñedos y en 2016 fueron declarados 1.500 viñedos en producción. Esta reducción también se verifica si observamos las hectáreas que se encuentran efectivamente en producción, que decrecieron de 10.000 hectáreas en el año 2.000 a 6.700 hectáreas del año 2016. Actualmente hay 163 bodegas en funcionamiento, de las 400 que estaban registradas en 1990 (INAVI, 2021).

En el Mapa 1 se puede apreciar la concentración en Canelones y Montevideo tanto de los viñedos como de las bodegas. Del mismo modo en el cuadro de abajo, con datos de INAVI al 2017, se reafirma aún más la vanguardia que llevan estos 2 departamentos, ya sea en hectáreas y en producción. Se destaca los números de Canelones (marcados en rosado).

¹⁷ En 1993 se reglamenta la categoría VCP (vinos de calidad preferente) para los vinos finos.



MAPA 1: Concentración de viñedos (en gris) y bodegas (puntos) según datos INAVI, 2016 (extraído Freitas, 2017).

CUADRO N°1. COMPARACIÓN POR DEPARTAMENTO - AÑO 2017						
DECLARACIONES PROCESADAS, SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN						
Departamento	Declaraciones		Superficie		Producción	
	Cantidad	% respecto al Total Nacional	ha	% respecto al Total Nacional	Kilogramos	% respecto al Total Nacional
CANELONES	925	67.2	4,207	64.1	69,279,882	72.4
MONTEVIDEO	208	15.1	777	11.8	11,000,046	11.5
COLONIA	95	6.9	486	7.4	4,629,383	4.8
SAN JOSÉ	54	3.9	394	6.0	5,068,714	5.3
MALDONADO	27	2.0	332	5.1	2,396,493	2.5
PAYSANDÚ	22	1.6	138	2.1	1,638,715	1.7
SALTO	11	0.8	55	0.8	512,326	0.5
TACUAREMBO	8	0.6	11	0.2	115,855	0.1
RIVERA	6	0.4	40	0.6	280,563	0.3
FLORIDA	5	0.4	43	0.7	242,754	0.3
ARTIGAS	4	0.3	27	0.4	140,480	0.1
DURAZNO	3	0.2	31	0.5	214,064	0.2
SORIANO	3	0.2	3	0.1	13,420	0.01
LAVALLEJA	3	0.2	7	0.1	43,359	0.05
ROCHA	2	0.1	12	0.2	114,710	0.1
Total Nacional	1,376	100	6,562	100	95,690,764	100

Fuente: INAVI, 2018

Distribución espacial

Los aproximadamente 1.500 viñedos de Uruguay están en 15 departamentos. Se destaca Canelones, que tiene 804 viñedos (66%), 3.958 hectáreas (66%) en 925 establecimientos (67%); tiene 90 bodegas (55% del total de 163), que producen 43.800.000 litros (63% del total). Y la zona con mayor densidad vitivinícola: el eje de ruta 5, tomando como epicentro la ciudad de Las Piedras¹⁸ (INAVI, 2021).

Para Canelones la vitivinicultura es importante también en la generación de empleo, ya que con un 7% es la tercera fuente laboral dentro de su población rural¹⁹; y para el Municipio de Las Piedras es la primera (MGAP, 2011). Mientras el sector agrícola utiliza un trabajador cada 7 hectáreas, las exigencias del viñedo requiere 1 trabajador por hectárea (BERETTA y DE FRUTOS, 1999).

En las últimas 2 décadas, las sierras de Maldonado han atraído nuevas inversiones productivas, buscando aprovechar la singularidad del paisaje y la sinergia del entorno turístico de la costa (FREITAS, 2017).

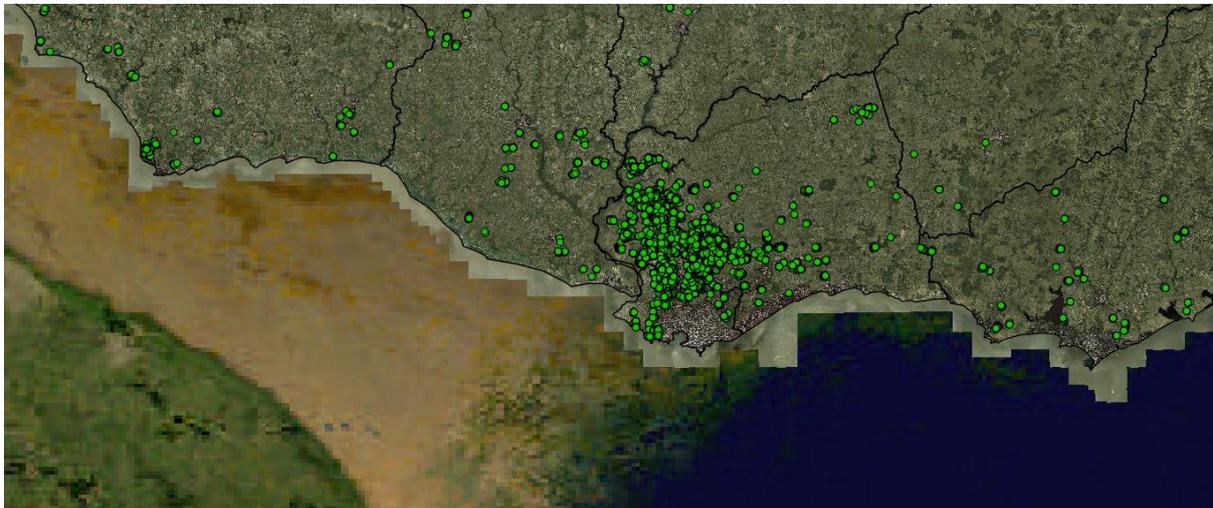


Foto satelital incorporando localización de viñedos en el Sur de Uruguay (INAVI, 2020)

Cambios en el consumo

Según INAVI, los uruguayos en el 2020 consumieron 72.300.000 litros de vino, y un consumo per capita de 21 litros por persona al año. Si bien el 2020 tuvo un incremento puntual en el consumo (asociado a la pandemia), existe una tendencia a la baja del

¹⁸ La Ley N° 18.088 (2007), declara a Las Piedras como sede del desfile inaugural de la vendimia a realizarse cada año en marzo.

¹⁹ La primera es la ganadería (35%), y la segunda la horticultura (22%)

consumo en los últimos 20 años, ya que en el 2004 el consumo era de 31 litros por persona al año (INAVI, 2021).

Esto no es un fenómeno sólo de Uruguay, sino que está sucediendo en todos los países tradicionalmente consumidores de vino; al mismo tiempo que existe una tendencia a una exigencia de mayor calidad del producto; con una clara tendencia a vinos menos alcohólicos, más ligeros y aromáticos (IC, 2020).

Existe también un cambio en las variedades preferidas. En 1999, el vino de mesa más consumido era el *clarete*²⁰, mientras que hoy prácticamente ya no se consume. Según estudio sobre el consumo de vino fino en Montevideo en 2004, el Cabernet Sauvignon y el Tannat tenían 1/3 de los vinos finos consumidos (AMUSSI et al, 2006). Actualmente el Tannat sigue manteniendo 1/3 en el consumo, pero el Cabernet Sauvignon ha bajado a 6%. En 1994 es oficializado por la OIV²¹, como “*el país del Tannat*” y, en el 2014, el vino uruguayo fue declarado bebida nacional. Uruguay es el principal consumidor y productor de vinos Tannat en el mundo (superando a su país de origen: *Francia*). Esto le dio el mérito internacional para organizar desde el 2004 el concurso: “*Tannat al Mundo*” (web Presidencia, 2015²²).

INAVI reconoce como las principales variedades tintas de vinos finos al Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselán, Syrah y Pinot Noir; mientras que las variedades blancas de vinos finos son Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viogner y Albariño (web INAVI, 2022²³).

Exportaciones

En el año 2000 se crea la Asociación de Bodegas Exportadoras, que busca saltar trabas aduaneras y reunir esfuerzos frente a los altos costos del *lobby*. Son más de 20 las bodegas que actualmente han implementado las capacidades para el comercio internacional, repercutiendo en una mejora de la calidad de los vinos en general. Si bien este grupo principal de bodegas es muy estable, el número de bodegas han registrado alguna exportación reciente viene en ascenso.

En 2014 se exportaron un total de 4.126.000 litros, multiplicando por 3 veces los exportados en 2011. Aunque se mantuvieron los principales mercados: Brasil, Estados Unidos, Rusia, México, Reino Unido, Canadá y China. Entre el 2016 y 2017

²⁰ Vinos elaborados con mezcla de uvas tintas y blancas en diferente proporción (al menos un 25% de uvas tintas).

²¹ La OIV fue creada en 1924 como organización intergubernamental de carácter científico y técnico de competencia reconocida en el área de viticultura, enología y economía vitivinícola. Uruguay participa desde 1991 en su Secretaría General, y en 1995 y 2018 fue sede de su Asamblea Anual.

²² <https://www.gub.uy/presidencia/comunicacion/noticias/uruguay-organizara-asamblea-general-organizacion-internacional-vina-vino>

²³ <https://www.inavi.com.uy/variedades/>

las exportaciones de vinos finos crecieron 32%, llegando a 48% si lo calculamos en función de ingresos de divisas (INAVI, 2019). Y en 2018 se alcanza la cifra de 6.500.000 botellas de vino fino envasado (web Presidencia, 2019²⁴).

ENOTURISMO

La crisis del 2002 puso a las bodegas ante el desafío de complementar su actividad y en algunos casos reinventarse. La fuerte devaluación que vivió el país atrajo a “*nuevos turistas*”, fundamentalmente a Montevideo y durante todo el año. Buscaban aprender de la cultura local y descubrir experiencias hasta el momento no promocionadas por Uruguay (IC, 2020).

En ese marco, quien descubrió el potencial enocultural de Uruguay fue el propio turista, que al enterarse que a una hora de su hotel en el centro montevideano podía visitar una bodega, le pedía a un taxista que lo llevara hasta ahí. Este crecimiento llevó a que en el 2005 se creara la *Asociación de Turismo Enológico del Uruguay*²⁵.

La complementariedad entre la producción de vino y la prestación de servicios turísticos es problemática y requiere de saberes diferentes, que tienden a especializarse y generar perfiles del personal o unidades de negocio separadas a la interna de las empresas. Salvo excepciones, las bodegas no fueron concebidas originalmente como empresas prestadoras de servicios. Esta característica podría ser una debilidad, sin embargo se vuelve fortaleza como elemento de singularización (DE SOUZA, 2020).

El gasto del turista en enoturismo en cada visita se calcula en 70 dólares promedio. Si se tiene en cuenta que en las bodegas socias de ATEU tienen un promedio de 10 turistas por día, los ingresos por turismo son muy significativos (CARBAJAL y PÉREZ, 2018). El expresidente de INAVI²⁶, afirmaba que en las 18 bodegas turísticas sobre las que se contaba con cifras en el año 2019 recibían más de 83.000 turistas, y trabajaban aproximadamente 210 empleados vinculados al turismo (gerentes, guías, sommeliers, mozos, cocineros, etc.), y la venta directa de vinos equivalía al producto 10 contenedores de vinos al mundo.

²⁴ <https://www.gub.uy/presidencia/comunicacion/noticias/uruguay-exporto-65-millones-botellas-vino-ensvasado-2018>

²⁵ entrevista a Directiva de ATEU, 2020.

²⁶ Entrevista a José Lez, junio/2022.

¿Cuándo una bodega es turística?

En entrevista mantenida con directiva de ATEU²⁷ (octubre, 2020), se preguntó: ¿qué cualidades debía tener una bodega para considerarse enoturística?; de la que se desprende:

- Producir vinos finos
- Estar registrada en INAVI
- Estar registrada en el MINTUR
- Tener página web de la bodega y una red social
- Tener una línea telefónica exclusiva para el turismo
- Tener un recurso humano referente para el turismo
- Contar con un salón de al menos 15 personas para degustación

Enoturismo en Canelones y Montevideo

Montevideo se ha consolidado como la principal ciudad turística del país con 1 millón de visitantes al año, repercutiendo de manera directa en el enoturismo de la región sur. En un radio de 50 kilómetros desde el centro montevideano, tanto para el turismo interno como para el receptivo, la región tiene al menos 40 bodegas con potencial turístico con buenas rutas de acceso. A su vez tiene el único puerto de cruceros en el Atlántico Sur americano con posibilidades de realizar enoturismo. Estas ventajas comparativas y la ya consolidada calidad de los vinos, motiva a pensar que si los departamentales de Canelones y Montevideo se lo plantean, tienen la posibilidad de transformar a la **región sur de la vitivinicultura** en un destino del **vino a escala global** (CARBAJAL y PÉREZ, 2018).

En el sitio web de **Los Caminos del Vino** (ATEU²⁸), anuncia que son 17 bodegas enoturísticas en la “región sur”; mientras que el Plan Metropolitano de Enoturismo (IC, 2020) afirma que hay otras 17 que realizan al menos una actividad turística al año (ver mapa).

²⁷ Participan: Diego Spinoglio, Francisco Pizzorno, Mariana Varela y Wilson Torres.

²⁸ <https://loscaminosdelvino.uy/> Julio, 2021



FUENTE: IC (2020), Plan Metropolitano de Enoturismo.

Bibliografía:

ACEVEDO, Eduardo (1933); Anales históricos del Uruguay, Tomo iii. Barreiro y Ramos; Montevideo.

AMUSSI G.- PADRÓN D. – SARAZOLA C. (2006); "Caracterización de los Canales de Distribución del Vino Fino en Uruguay"; Panorama Socioeconómico, N° 32; Talca, Chile.

AROCENA, Felipe Coordinador (2011); Regionalización Cultural del Uruguay; Ministerio de Cultura. Montevideo.

ALTEZOR, Carlos y BARACCCHINI, Hugo (2008), "Historia del OT en Uruguay – República liberal del siglo XIX y sus antecedentes coloniales", Trilce, Montevideo.

BAPTISTA, Belén (2001); "La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo"; Ponencia presentada al I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930) Montevideo.

BARRÁN, José Pedro y NAHÚM Benjamín (1973); "Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle (1903-1914); Ed. B. Oriental, Montevideo.

BENTANCOR Andrea y BERETTA Alcides (2008); "Antecedentes e inicios del Centro de Bodegueros del Uruguay"; artículo en "Del Nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales" (Coord. Beretta Curi); Trilce, Montevideo.

BENTANCOR Andrea y VIERA Mariana (2008); "Actualidad y desafíos del Centro de Bodegueros del Uruguay"; artículo en "Del Nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales" (Coord. Beretta Curi); Trilce, Montevideo.

BERETTA, Alcides; Baptista, Belén; Bentancor, Andrea; Bonfanti, Daniele; Polakof, Ana Clara; Sanz, Verónica; Viera, Mariana (2015). "Historia de la viña y el vino en Uruguay: el viñedo y su gente (1870-1930) Tomo I". Ediciones Universitarias, Unidad de Comunicación de la Universidad de la República.

BERETTA, Alcides; De Frutos, Estela (1999); "Un siglo de tradición – Primera historia de Uvas y Vinos de Uruguay"; Ed. Santillana; Montevideo.

BONFANTI, Daniele (2001) «Los políticos productores», ponencia presentada al Primer Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930), Montevideo.

BONFANTI, Daniele (2006); "Crecimiento impetuoso y desarrollo dependiente. El desarrollo de la vitivinicultura en Canelones 1898-1954"; artículo en revista SECUENCIA, Ciudad de México.

BONFANTI, Daniele (2010); "(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas", artículo en "La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000)"; CSIC-UdelaR.

BONFANTI, Daniele (2010); "La granja Pons – Desarrollo y decadencia de una empresa vitivinícola uruguaya (1888-1944)"; Anuario IEHS, Universidad Nacional del Centro; Tandil.

BONFANTI, Daniele VIERA Mariana (2010); "La bodega Faraut - Historia de una empresa vitivinícola, sus trabajadores y una comunidad (Uruguay 1892-2002)"; Ed. Trilce; Montevideo.

CARBAJAL, Juan y PÉREZ, Carolina (2018) Enoturismo en Canelones: Oportunidad para el Desarrollo Territorial; Congreso ANPG, Atlántida.

DE FRUTOS, Estela (1992) «La vitivinicultura en Uruguay»; en Hidalgo, Luis (coord.) Viticultura americana y sus raíces. Ministerio de Agricultura, Madrid.

DE LEÓN, Verónica (2017). Documento Fundacional del Plan Director del Museo de la Uva y el Vino, Las Piedras- Canelones.

DE MEIRA, V., GONCALVES, J., HACK, E., BONELI, V. (2012); "O pensamento de Lefebvre e os usos e consumos dos espaços turísticos"; Revista Hospitalidade (N°1); San Pablo.

DE SOUZA, Gabriel (2018), Estudio del potencial turístico de Montevideo – Montevideo Resiliente Proyecto 100 RC División Turismo de Montevideo. Recuperado en <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/estudiodelpotencialturisticodemontevideogdesouza.pdf> mayo 2020.

FREITAS FOURMENT José (2017); “El paisaje del vino en Uruguay”; Tesis de Maestría en Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano; FADU/UdealaR.

GETZ, D. (2000); “Explore Wine tourism, management, development and destinations”; Cognizant Communication Corporation; Nueva York.

HALL, C., SHARPLES, L., MITCHELL, R., MACIONIS, N., CAMBOURNE, B., (2004); “Food Tourism Around the World”; Ed. Routledge; Abingdon, UK.

JAFARI, Jafar y XIAO, Honggen (2016); “Encyclopedia of Tourism”; Springer; Suiza.

MINTUR (2019); “Plan Nacional de Turismo Sostenible 2030”; Ministerio de Turismo, Montevideo.

IC (2020), Plan Estratégico de Enoturismo Metropolitano (Consultor DE SOUZA, Coordinación CARBAJAL y SANTACRUZ); Canelones.

IC (2008); “Las Piedras ciudad histórica”; Comisión Honoraria de Patrimonio; Las Piedras; Canelones.

INTENDENCIA DE CANELONES (2018); “*Ruralidades Canarias*”; 2018.

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO MONTEVIDEO (2019): de ciudad turística a destino turístico inteligente <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/estrategia-2022-corregida1.pdf> Recuperado mayo 2020.

Instituto de Historia, FADU-UdelaR (2021); “Arquitectos uruguayos”; ARQSur; Montevideo.

PÉREZ, Carolina (2018) Enoturismo en Canelones Informe de Pasantía - Licenciatura en Desarrollo para la Intendencia de Canelones, Canelones.

SÁNCHEZ Zepeda, Leandro (2007) «Aproximación a la incidencia de la industria vinícola en el desarrollo económico del Valle de Guadalupe (México) y La Manchuela (España)», tesis de doctorado, Universidad de Castilla-La Mancha.

SOTO, Daniel (1963); revista Mundo Uruguayo (1963), artículo: “*Arte de elaborar vinos matizado con la defensa de la vid*”; Montevideo.