

Os vinhos de altura em Salta, Argentina: um estudo sobre as bodegas Colomé e Domingo Hermanos

High altitude wines in Salta, Argentina: a study on Colomé and Domingo Hermanos wineries

Enviado: 06-12-2022

Aceito: 30-12-2022

Liliana Jimena Farfán Huebra¹

Susana Gastal²

Resumo

Os vinhos e, em decorrência o enoturismo, apresentaram expansão em décadas recentes, em tanto em sua produção como no seu consumo. A produção destaca o *terroir* em termos de solo, clima e castas, além da tradição suposta nas formas de cultivo e vinificação, todos esses itens agregados ao marketing das vinícolas. O presente artigo tem por objetivo apresentar os *vinhos de altura*, a partir de sua presença na província argentina de Salta, considerando duas vinícolas que integram a roteirização enoturística Ruta del Vino. Por vinhos de altura entendem-se aqueles cujas videiras encontram-se situada a mais de 1.500 metros, o que contribui para composição do seu *terroir* e caracterização histórico-cultural identitária, lidas como tradição. A metodologia, qualitativa-exploratória, apoia-se em revisão bibliográfica a partir dos termos <memória-tradição>, <enoturismo> e <vinhos de altura>; pesquisa documental a partir de sites oficiais disponibilizados *on-line* por órgão público federal e provincial, e de páginas oficiais das vinícolas analisadas. O levantamento de dados leva a resultados que encaminham o entendimento de que memórias e seus correlatos *tradição* e *tradições inventadas*, radicadas em bens materiais ou imateriais decorrentes da presença de técnicas de produção consolidadas no território, são insumos essenciais para formatação de produtos enoturísticos, considerando os *vinhos de altura*.

Palavras-Chave: Enoturismo, Vinhos de Altura, Província de Salta.

1 Doutoranda em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Bolsista Prosuc / Capes. E-mail: ljfhuebra@ucs.br

2 Doutora. Pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Bolsista CNPq Produtividade 1D. E-mail: susanagastal@gmail.com

Abstract

Wines and wine tourism have expanded in recent decades, in terms of production and consumption. The production highlights the terroir in terms of soil, climate and grape varieties, in addition to the supposed tradition in the forms of cultivation and winemaking, all of these items added to the marketing of the wineries to activate consumption. This article aims to present high altitude wines from their presence in the Argentine province of Salta, considering two wineries that are part of the Ruta del Vino wine tourism route. By high altitude wines, we mean those vines located at more than 1,500 meters, which contributes to the composition of its terroir, historical characterization, and cultural identity, read as tradition. The qualitative-exploratory methodology is based on a bibliographical review based on the terms memory-tradition, enotourism and high altitude wines; documentary research from official websites made available online by a federal and provincial public agency, and from official pages of the analyzed wineries. The data collection leads to results which could be interpreted memories and their correlates tradition and invented traditions, rooted in material or immaterial goods resulting from the presence of consolidated production techniques in the territory, are essential inputs for formatting wine tourism products, considering the tall wines.

Keywords: Enotourism, High Altitude Wines, Salta Province

INTRODUÇÃO

A divulgação turística da província de Salta, localizada no noroeste da Argentina, a tem destacado como *terra de vinhos*, especialmente conforme materiais promocionais parte da companhia ‘Salta tan linda que enamora’ (FARFÁN HUEBRA, 2021)³. A região abriga bodegas como a Colomé que, em seus mais de 180 anos na atividade, é tida como a mais antiga do país, condição que a torna importante integrante da Ruta del Vino argentina. Além da qualidade dos vinhos, mais propriamente, a Rota apresenta como diferencial o fato de materializar no território que percorre, expressões histórico-culturais muito fortes, associadas às origens da presença espanhola na região, assim como aquelas relacionadas estreitamente às culturas locais autóctones.

Considerando a denominação *vinhos de altura*, importante destacar existirem diferentes maneira de classificar vinhedos e vinhos a partir da região

3 Ver especialmente os vídeo promocionais em
<https://www.youtube.com/watch?v=xTIp5i9Ke6c>,
<https://www.youtube.com/watch?v=RGobLAOM6el>,
<https://www.facebook.com/BeyondBALatam/videos/salta-tan-linda-que-enamora/653881825546893/>,

de procedência, o que pode incluir castas e solo, assim como geografia e clima na conformação do *terroir*, conforme entendimentos europeus e asiáticos mais tradicionais (COCA CARASILA y SOLÍS ROJAS, 2008). Velasco e Terreri (2022, p.172) vão além ao considerar que para qualidade do vinho produzido se somam às características já citadas, “o componente humano, com seus tipos de ocupação do solo, técnicas empregadas e, por fim, as práticas culturais e tradições que levam consigo e que formam a identidade do local de produção”. Os autores ainda acrescentam: “É esta identidade, produzida através da união dos aspectos físicos e sociais de uma região, que, na linguagem do vinho, se conceitua como *terroir*”. Ou seja, para caracterizar o *terroir* é necessário somar o natural e o cultural.

Seguindo esta última conceituação, no caso dos *vinhos de altura* argentinos é importante acrescentar à classificação a partir do *terroir*, o entendimento de que memória e seu correlato *tradição*, presentes nas técnicas de produção consolidadas no território e ali marcando bens culturais materiais ou imateriais, são insumos essenciais para formatação de produtos enoturísticos associados, registrados originalmente ou inventados ao longo do tempo, no sentido proposto por Hobsbawm (1984).

Para aprofundar a questão, traz-se para estudo duas *bodegas* localizadas na Argentina Ruta del Vino, em seu percurso na província de Salta: a Colomé, fundada em 1831 no Valle Cachalquiés e incluída entre as mais altas do mundo, com algumas de suas videiras situadas a três mil metros; e a Domingo Hermanos, na região de Cafayate, criada nos anos 1960, ambas associando ao seu *terroir* diferenciado o imaginário *tradição* em termos de caracterização histórico-cultural identitária e, nesta condição, atraindo enoturistas. (Fig. 1)

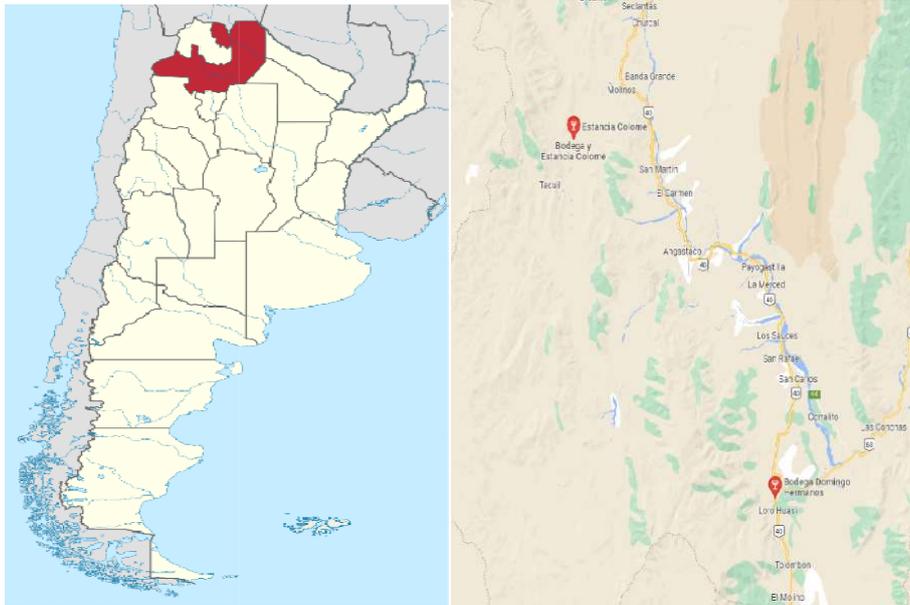


Figura 1- Argentina, com a Província de Salta em destaque, e localização das bodegas Colomé e Domingo Hermanos. **Fonte:** Wikepedia⁴.

A metodologia, qualitativa-exploratória, apoia-se em revisão bibliográfica a partir dos termos <memória-tradição>, <enoturismo> e <vinhos de altura>; pesquisa documental a partir de sites oficiais disponibilizados no formato *online* pelo Ministério do Turismo da Argentina, pela Província de Salta e por outros órgãos oficiais; assim como pesquisa online nas páginas oficiais das vinícolas analisadas, para sua descrição e análise.

VINHOS, MEMÓRIA E TRADIÇÃO

Quando se fala de vinhos, aproximações iniciais costumam incluir as questões tradições e processos culturais e, portanto, patrimoniais. Para os dicionários, *tradição* significa valores, fatos e narrativas recebidos e transmitidos de geração a geração, no sentido de recordação e memória. O dicionário explica que a palavra deriva do latim *traditio-onis*, sendo que *traditio* seria traduzido como entrega, narração, relação e, até tradição; no sentido negativo, poderia incluir traição como significante (KOEHLER, 1960).

4 Disponível em:
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Salta_\(prov%C3%ADncia\)#/media/Ficheiro:Salta_in_Argentina_\(+Falkland_hatched\).svg](https://pt.wikipedia.org/wiki/Salta_(prov%C3%ADncia)#/media/Ficheiro:Salta_in_Argentina_(+Falkland_hatched).svg)

Coutinho (2005, p. 2) propõe em sentido semelhante, e também iniciando pela origem latina em *traditio*, a significação “ação de transmitir, entregar”:

Com efeito, a particularidade do termo ‘tradição’ é precisamente o fato dele designar, ao mesmo tempo, um legado cultural ou, se preferirmos, um objeto, o produto da atividade humana, e a sua reprodução ou transmissão no tempo: o processo subjetivo através do qual esse produto é socialmente elaborado (Idem, p. 3).

A ênfase objetiva está “presente tanto no senso comum (‘discurso da autenticidade’), quanto na ciência do folclore (Herder, Grimm) e nos saberes propriamente mitológicos, no qual o legado da *tradição* é tido como um dom divino” (Idem). Sobre as suas subjetividades, Coutinho enfatiza “o processo pelo qual o homem através de sua práxis criadora transforma ativamente a realidade sociocultural” (p.3), sugerindo o que o autor encaminha como *perspectiva dialética* para abordagem do cultural, ou seja: “Conservação e ruptura juntas determinam uma seleção e, necessariamente, uma reinterpretação dos signos do passado” (p.5)

Para fins da presente reflexão, vê-se a tradição em seu diálogo com a memória como aquilo que aproxima ao presente, um outro tempo, o assim denominado passado. Mas, trata-se de um passado que se coloca não como um conceito acabado ou ahistórico. Não é, nem sequer, uma vivência sensível, digamos, coesa. Tais aproximações, no escopo de teorias mais recentes, em especial do que tem sido denominado pós-modernidade, demonstram justamente que memória e tradição envolvem conceitos histórico e historicamente construído, uma construção de sentido mutável no tempo, mas também de sociedade a sociedade, em muito dependente da noção de tempo e dos bens materiais e imateriais que as concretizam (GASTAL, 2004). Neste sentido, mesmo o enoturismo e as vinícolas tem importante papel a desempenhar.

A questão *memória*, na esteira dos questionamentos implícitos na pós-modernidade, como já colocado, apresenta conotações ideológicas que supõem narrativas sobre o que lembrar e o que esquecer (HUYSEN, 2000). Candau (2009) vai além e propõe o que trata como *aparelho ideológico da*

memória, baseando-se em Althusser (1985, p. 47). Este teórico distingue os *aparelhos* em: (a) repressivos, representativos do estado, que nessa condição se apossam do direito à violência; e (b) os ideológicos do estado, que se apresentam “de forma distinta e especializada (religioso, escolar, familiar, jurídico, político partidário, sindical, informacional [imprensa], cultural...), que funcionam prevalentemente pela ideologia e secundariamente pela repressão, mesmo que no limite, mas apenas no limite, esta seja bastante atenuada, dissimulada ou até simbólica” (Althusser, 1985, p. 47). As instituições da memória envolvem não necessariamente aquelas reconhecidas em associação ao papel memorialístico, e “que não são necessariamente tradicionais: escritórios de turismo, club de bowling [...]” (CANDAU, 2008, p. 15).

Na aproximação aos *aparelhos ideológicos de memória*, estaria o que Candau (2009, p. 50) sistematiza na expressão *tropismo patrimonial*, ou seja, movimentos em direção à memória e patrimônio, cuja função estaria em “induzir à existência de uma memória compartilhada através da constatação de atos memoriais coletivos, constatação feita em presença de inúmeros dados empíricos: comemorações, construções de museus, mitos, narrativas, visita patrimonial, etc.” É possível considerar que as narrativas enoturísticas talvez tragam, também, tal aproximação.

Mantendo-nos na linha de reflexão, Hobsbawm (1984, p. 11) diferencia tradição e costume: “O ‘costume’ não pode se dar ao luxo de ser invariável, porque a vida não é assim nem mesmo nas sociedades tradicionais”. Mais ainda, o costume:

[...] nas sociedades tradicionais, tem a dupla função de motor e volante. Não impede as inovações e pode mudar até certo ponto, embora evidentemente seja tolhido pela exigência de que deve parecer compatível ou idêntico ao precedente. Sua função é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente, continuidade histórica e direitos naturais conforme o exposto na história. (Idem, p. 11)

A ideia de costume teria se originado na Geografia Humana, a partir da noção de *modo de vida*, mantendo-se com certa ênfase até a década de 1980, como “conjunto de técnicas e costumes, construído e passado socialmente,

desenvolvido por grupos heterogêneos de associações humanas e que exprimiria a relação entre a população e o meio físico” (MAIA, 2001, p.75), o que muito a aproximaria ao conceito de tradição. Na Sociologia, Giddens (1996, p. 58) explica que a “qualidade característica da tradição, que a separa do costume ou do hábito e também do conhecimento técnico ou especializado, é o fato de ela pressupor uma idéia de verdade ritual ou revelada – e esse traço definidor também é a origem de sua autoridade”.

Eric Hobsbawm [...] alerta os leitores para a distinção entre os termos tradição e costume. Segundo seu pensamento, o costume não é invariável, porém há uma combinação implícita entre a flexibilidade e o comprometimento formal com o passado. Nas sociedades tradicionais, o costume tem a função de ‘motor e volante’, não impedindo as inovações, contanto que sejam compatíveis ou idênticas à precedente. ((MAIA, 2001, p. 93)

Conforme o próprio Hobsbawm (1997, p. 19). a função do costume “é dar a qualquer mudança desejada (ou resistência à inovação) a sanção do precedente, continuidade histórica e direitos naturais conforme o expresso na história”.

Ainda de acordo com o referido autor, existe uma inércia adquirida com o tempo e uma resistência a receber inovações por parte das pessoas que adotaram referido costume. No entanto, afirma Hobsbawm, “o costume não pode se dar ao luxo de ser invariável, porque a vida não é assim nem mesmo nas sociedades tradicionais” (idem, ibidem). Dessa forma é que Hobsbawm conclui que ambas as terminologias, tradição e costume, estão imbricadas. Se um costume entra em decadência há, conseqüentemente, modificação na tradição à qual ele está ligado. O referido autor ainda alerta para a distinção entre as tradições genuínas e as tradições inventadas. As primeiras foram desenvolvidas no decorrer da história e estão mais próximas dos costumes. (MAIA, 2001, p. 93)

Já a marca da tradição, para Hobsbawm (1984), “inclusive das inventadas, é a invariabilidade. O passado real ou forjado a que elas se referem impõe práticas fixas (normalmente formalizadas), tais como a repetição” (Idem, p.11).

Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica,

automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (Idem, p.11)

Para Hobsbawm (1984, p.11), o passado histórico associado à nova tradição “não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo. [...] Contudo, na medida em que há referência a um passado histórico, as tradições ‘inventadas’ caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial”, defrontando-se com novas situações ou mesmo com mudanças sócio-históricas abruptas, que exijam inovação. “Em todos esses casos, a inovação não se torna menos nova por ser capaz de revestir-se facilmente de um caráter de antiguidade” (p. 14).

Pode-se observar uma nítida diferença entre as práticas antigas e as inventadas. As primeiras eram práticas sociais específicas e altamente coercivas, enquanto as últimas tendiam a ser bastante gerais e vagas quanto à natureza dos valores, direitos e obrigações que procuravam inculcar nos membros de um determinado grupo: ‘patriotismo’, ‘lealdade’, ‘dever’, ‘as regras do jogo’, ‘o espírito escolar’, e assim por diante. (HOBSBAWM, 1984, p. 20)

Os históricos vinícolas permitem, assim, pensá-los em termos de tradições e de tradições inventadas, em especial quando a eles se integram às práticas enoturísticas.

Enoturismo - A Carta Europeia do Enoturismo (2005)⁵ o define como “todas as actividades e recursos turísticos, de lazer e de tempos livres, relacionados com as culturas, materiais e imateriais, do vinho e da gastronomia autóctone dos seus territórios”. A Carta tem, entre seus objetivos, “defender e promover o patrimônio histórico e natural do vinho”, como contributo a sua manutenção. Gabardo e Valduga (2017, p. 67) destacam que ao visitar uma vinícola “degusta-se não apenas a qualidade intrínseca da bebida, mas uma série de atividades que compõem a experiência do enoturismo: a contemplação da paisagem rural composta por vinhedos, a arquitetura da vinícola, além da compreensão da cultura e forma de trabalho de um vitivinicultor” que, segundo

5 Disponível em <https://docplayer.com.br/8957762-Carta-europeia-do-enoturismo-principios-gerais.html>

os mesmos autores, aparentaria ser autêntica por sua sintonia com a vida rural e vilarejos históricos que possa incluir.

Na mesma linha, Inacio e Cavaco (2010, p. 763) dizem ser o enoturismo, nas suas diversas modalidades, aquele que tem como práticas a “interpretação histórica dos processos e dos locais visitados (das famílias produtoras ou das regiões)”. Para os mesmos autores:

Encontra-se fortemente assente em tradições ancestrais e num passado que nos define enquanto civilização ocidental e cristã, mas onde a inovação e a modernização de técnicas e tecnologias muitas vezes de ponta têm estado presentes. Ou seja, tem a particularidade de se basear em formas agrícolas dinâmicas, tendo este sector vitícola conhecido inúmeras alterações e inovações, melhorias em qualidade um pouco por todo o mundo. (INACIO; CAVACO, 2010, p. 763)

A partir dessas considerações, “traços distintivos e autênticos da cultura e do território [...] como gastronomia e paisagem” tornam-se diferenciais distintivos (VELASCO; TERRERI, 2020, p. 168). Daí decorrer, segundo Tonini (2013), suas possibilidades para diversificação de atividades não agrícolas, passíveis de desenvolvimento em espaços onde a vitivinicultura possa não estar, ainda, caracterizada em sua maturidade. Assim, vinícolas menores, de propriedade familiar, com produção limitada e diversidade de serviços, como restaurantes e hotéis boutique, podem alcançar bom desempenho no setor (FERNANDEZ; RUIZ; GOMES, 2018). O enoturismo ainda tem sido lembrado nas suas possibilidades de certificação em termos de paisagem cultural (COSTA, 2010); sobre sua associação ao *slow food* (VALDUGA et al, 2010) e sobre sua contribuição às roteirizações temáticas, como realizadas na Ruta del Vino, na Argentina e outras rotas em Portugal, em que pese a falta de regulamentação oficial para estas neste segundo país (SIMÕES, 2008). Os diferentes autores são unânimes, entretanto, em destacar a importância do enoturismo como ferramenta para o desenvolvimento sustentável das regiões.

A Argentina, na atualidade, disponibiliza “dezesseis rotas que percorrem ao total de oito províncias vitivinícolas: Salta, Catamarca, Rio Negro, La Rioja,

San Juan, Mendoza, Córdoba e Neuquén”. (VELASCO; TERRERI, 2022, p. 177)

Dentro da indústria vitivinícola, desenvolveu-se o projeto ‘Los Caminos del Vino’ promovido pela Câmara Vitivinícola Nacional. O projeto consistiu na elaboração e distribuição de folhetos de divulgação sobre as zonas vitivinícolas do país e seu roteiro turístico que reuniu bodegas, museus e outros espaços relevantes ao mundo do vinho [...]. Outra iniciativa estratégica do setor foram os projetos ‘Música Clássica por los Caminos del Vino’ e ‘Tango por los Caminos del Vino’, atividades que se baseiam em ter as paisagens vitivinícolas como seus ‘cenários’ [...]. (IDEM, p. 177)

Salta destaca-se nessa roteirização, pela sua produção de *vinhos de altura*.

Vinhos de altura - Estudos realizados em anos recentes buscam caracterizar os vinhos pelo *terroir*, ou seja, pelas condições físico-espaciais da plantação das videiras, como específicas a cada local. Outro item importante é a preservação do *terroir* no processo de vinificação. Em Salta, Barroso, Carbajal, Ortiz et al. (2019) constataram a questão da altura de localização dos vinhedos como sendo um dos itens mais marcantes em termos de *terroir*, especialmente se a mesma variar entre 1.500 e 3.000 metros sobre o nível do mar, caso dos vinhedos localizados na região dos Valles Calchaquíes. Claro reflexo do *terroir* na produção de vinhos de altura são as variedades Malbec e Torrontés, Pinot Noir e Sauvignon Blanc, ali produzidos.

As especificidades da vitivinicultura nas Américas embasam-se historicamente, pois ainda no século XVI registrava-se no continente a presença da produção de vinhos, segundo alguns devido ao caráter religioso e ritualístico da bebida nos atos da religiosidade católica, entre outros, na Argentina.

Jesuítas, agostinianos e dominicanos foram os responsáveis pela adaptação das plantas europeias, pelo desenvolvimento de novas técnicas para o cultivo das variedades selecionadas e para a elaboração de vinhos, além de contribuírem teoricamente com a confecção de obras a respeito de enologia. O sucesso de sua produção se reflete na análise das propriedades vitivinícolas, em que aquelas de maior extensão e produtividade estiveram em mãos

eclesiais. Como afirma Pablo Lacoste (2015), os mosteiros e conventos foram as estações experimentais do período colonial. (VELASCO; TERRERI, 2022, p. 169)

Em prosseguimento, na passagem do século XVIII para o século XIX grupos familiares de colonizadores, em especial de origem francesa, passaram a investir em vinhedos, valorizando os vinhos tintos em detrimento dos ibéricos brancos e rosados.

No caso dos vinhos, a aplicação deste critério foi muito clara: para Sarmiento, as cepas de valor enológico eram exclusivamente as chamadas 'uvas francesas', sendo pouco ou nenhum valor reconhecido para as vinhas ibéricas. Moscatel Blanco (Moscatel de Austria), Uva de Italia (Moscatel de Alejandría), uva preta, Torrontés, Mollar de América e os restantes cultivados durante séculos no Cone Sul foram [...] parte do passado e não do futuro da indústria vinícola regional [...]. (VELASCO; TERRERI, 2022, p.170)

As cepas presentes na Argentina, na atualidade, portanto, não são as mesmas de suas origens em séculos anteriores, pois houve incorporação de novas variedades de uvas, e avanços tecnológicos:

[...] el proceso de modernización produjo cambios profundos en el tipo de varietal, el modo de cultivar la viña, elaborar, transportar y comercializar el vino. Las cepas francesas reemplazaron a las españolas y criollas, mientras que el alambre se convertía en el eje de los sistemas de conducción. Las instalaciones y el equipamiento de las bodegas priorizaban bienes importados de Francia. En la dirección técnica, los enólogos profesionales desplazaron a los intuitivos para imponer los métodos 'políticamente correctos'. Y en el transporte, los ferrocarriles ocuparon el lugar de carretas y mulas. En pocas décadas se produjo un cambio profundo, que vino a alterar un modo de producción que se había mantenido durante tres siglos [...]. (SANTOS, 2020, p. 77)

A região dos Valles Calchaquíes, no noroeste argentino, apresenta um histórico similar, os primeiros parreirais tendo sido introduzidos ainda no século XVI, tendo como diferencial a altura em que os vinhedos estiveram e estão localizados, entre 1.500 metros (Cafayate) e 3.000 metros (La Poma). As videiras teriam sido trazidas de Espanha pelos jesuítas, e plantadas na região de San Carlos Borromeo y Santa María de Yocavil. Mas, não há consenso sobre a real origem das mudas; estudos mais recentes indicam que a origem espanhola convive com alguma ascendência de origem chilena. Mantem-se, de

qualquer forma, a tradição do vinho como parte do ritual canônico na celebração da Santa Missa Católica, também em Salta (MORENO et al., 2008).

Ao longo do tempo, a “industria del vino se ha desarrollado con los anticuados métodos que hoy se conservan en gran parte aún, en los departamentos productores: Cafayate, San Carlos, Molinos y La Viña, que son los únicos donde se elabora el vino desde largo tiempo atrás”(SANTOS, 2020, p. 80). Outra alteração importante viria com a presença mais ativa do turismo, especialmente com a modelagem da Ruta del Vino. A partir dos anos 1960 já se observava a promoção da região como destinação turística, levando a que a infraestrutura sofresse adaptações para melhor receber visitantes (VILLAGRÁN, 2013). Para o mesmo autor, a atividade turística foi se tornando dinâmica e com magnitude, tendo como base a exaltação do vinho associada ao patrimônio local, em especial na Ruta del Vino.

El camino [Ruta del Vino] recorre la RP N°40, las sierras que flanquean a la quebrada muestran paredones de colores. En casi toda su extensión la ruta recorre paralela a un canal de riego que conforma el límite entre la zona de cultivos y cardones. Las localidades y caseríos poblados por indígenas y mestizos se escalonan en el camino. Se ubican en su orilla y otras escondidas detrás de los cerros, aunque a poca distancia de la ruta. Las casas están construidas en adobe, con galerías antepuestas, arcos y columnas de variados tipos y techos de madera de álamo recubiertos con torta de barro [...]. (SANTOS, 2020, pp. 41-42)

Ao lado da arquitetura tradicional e mesmo histórica, colocam-se propostas arquitetônicas que, em nome da contemporaneidade, apresentam construções que se chocam com a paisagem, onde os espaços de produção são reduzidos e os de lazer ampliados. “Han surgido bodegas llamativas, con construcciones monumentales, de estética vanguardista y funcionalidad. Al observar, no sólo son edificios que atraen y son de interés por su diseño, sino que están entendidos como lugares en los que se elaboran ‘obras de arte’” (SANTOS, 2020, p. 45).

A relevância da Ruta del Vino e dos *vinhos de altura* que a integram, na atualidade ganham ainda maior destaque devido a premiações internacionais nos segmentos médio/alto, premium e super premium. Entre os vinhos dos Valles se destaca o Cabernet Sauvignon e o Malbec, além do emblemático

Torrentés, de cepa branca distintiva de outros vinhos argentinos, sendo a única região do país a produzir essa modalidade. A origem do Torrentés é incerta e um tanto polêmica, já que poderia responder a um processo de mutação de alguma das cepas cruzadas por acidente com videiras silvestres. Seu aroma caracteriza-se como floral, com sabor intenso e leve toque de amargor, salientando sua personalidade (ARGENTINA, 2022).

Já os vinhos tintos apresentam uma estruturação mais forte, com alta presença de antocianinas [cor intensa], taninos mais suaves ao paladar e com um alto potencial de guarda. O Malbec é uma das cepas mais presentes ao longo do território nacional argentino, sendo vista pelos especialistas como das melhores do mundo. O Malbec da região dos Valles Calchaquíes, destacado pela altitude de suas videiras, caracteriza vinhos aromáticos e de cor intensa (ARGENTINA, 2022).

SALTA, VINHOS E LEGADOS

Nos Valles Calchaquíes já se registrava a presença de turistas na década de 1960, mas essa se consolida nos anos 1990. Ao longo do tempo, a promoção do local como destinação turística incentiva adaptações na sua infraestrutura, buscando facilitar a atendimento de visitantes (VILLAGRÁN, 2013). A Ruta del Vino, que havia surgido com a proposta de incentivar o consumo de vinhos, “observa una diversificación en la oferta de productos en las bodegas, las que abrieron sus puertas al turismo y así encontraron opciones de reactivarse desde la economía” (SANTOS, 2020, p.11). Em Salta, o circuito enoturismo percorre cerca de 200 quilômetros, onde estão 32 vinícolas, podendo incluir vinhos artesanais e caseiros.

A província de Salta participa da Ruta del Vino, destacando-se por seus vinhos de altura e princípios históricos associados a seus processos de produção de uvas e elaboração de vinhos nas antigas bodegas, que se colocam como instituições de preservação dos bens patrimoniais herdados pelas comunidades locais (ALVARES, 2019).

Los caminos del vino Salteño invitan a recorrer sus paisajes, los viñedos a través de su historia, su cultura y sus costumbres

milenarias. La gastronomía autoctona, recetas andinas y criollas, hoteles del vino, fincas rurales y la propuesta culinaria de las bodegas. Alojamiento entre las viñas, servicios de spa con tratamientos de vinoterapia, degustaciones guiadas, actividades especiales como cosecha, cabalgatas y visitar el Museo de la Vid y el Vino. (SANTOS, 2020, pp. 89-90)

O patrimônio cultural e identitário, apropriado nas campanhas promocional em associação aos vinhos de altura, como visto estão expressos nos processos de produção dos vinhos, na paisagem e, também, na gastronomia e modos de vida, assim como consagrado em museus e na arquitetura dos *pueblos*, viviendas, prédios rurais, sebes, muros, entre outros. Mas, também presentes em projetos que fazem releituras [levando às tradições inventadas] ou rupturas com a tradição arquitetônica local.



Figura 2 - Museo de la Vid y el Vino. **Fonte:** Santos, 2020.

El turismo del vino, por ser turismo temático necesita de recursos específicos que tienen relación con el producto del vino cuya esencia es la visita a las bodegas. En ella se hallan espacios característicos como la antigüedad, con una fusión entre vino y tiempo; la arquitectura propia de la bodega que relaciona con el elemento material del inmueble, para ser observado y que puede tener manifestaciones estéticas realizadas por arquitectos de moda. (SANTOS, 2020, p. 32)

As tradições e tradições inventadas em termos de patrimônio local envolvem, portanto, os modos de produção - os tradicionais reportando às comunidades jesuíticas originais, por exemplo -, assim como se reinventam na transmissão de informações de geração em geração, o que, no caso das bodegas de Salta, envolve inclusive falas de próprios proprietários de vinícolas. Fatores expressos no desenvolvimento do patrimônio percebido como herança cultural, podem sustentar a autoestima da comunidade, ao criar modos únicos de ser e estar no mundo. As marcas identitárias nos cenários atuais de Salta, além de remontar a presença indígena, registram presença de imigrantes da Itália e Espanha.

Segundo o brasileiro Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil, 2015), as origens étnicas legam modos de falar e de comer, entre outras construções sociais, entendidas como patrimônio local. A Unesco, por sua vez, entende como patrimônio a soma de elementos culturais, tangíveis e intangíveis, herdados ou criados de algum modo, em formas mais recentes (ALCÂNTARA; GODOY, 2017), como tratado anteriormente, agregando-se tradições e *tradições inventadas*. Seguindo a proposta dos autores, se percebe que o patrimônio cultural se torna um recurso fundamental na recuperação e proteção dos fatores dinâmicos e potenciais a serem utilizados no turismo o que, no caso de Salta, implica a produção de vinhos e sua roteirização.

Ao falar em patrimonialização, é pertinente entendê-la como fenômeno complexo, presente nos discursos de gestão e outras normativas, como as apresentadas pela Unesco. Villagrán (2013) interpreta a criações humanas diversas se outorgam valor universal excepcional, como tem sido aplicado aos processos vitivinícolas, considerando, por exemplo, videiras e paisagem cultural, conjugando o natural e o cultural (Lowenthal, 1997), sintetizados no *terroir*.

Bodegas históricas - As *bodegas* são espaços, preferencialmente junto aos vinhedos, onde o vinho é elaborado. Para tal, em princípio devem disponibilizar espaços que vão do recebimento da uva a sua fermentação. As bodegas atuais

[...] suelen contar también con zonas dedicadas a la atención al público. Lugares en los que se realizan catas y explicaciones sobre las particularidades de los principales caldos producidos en esa bodega y venta de productos. Miradores y terrazas de descanso. Junto a algunas bodegas es frecuente encontrar restaurantes, hoteles y en algunas, museos. (SANTOS, 2020, p. 32)

Dentre as bodegas que conformam a Ruta del Vino nos Valles Calchaquíes, duas serão analisadas. A primeira, a Bodega de Colomé, que data de 1831, emblemática por sua antiguidade e elementos históricos e identitários, presentes como *tradição*, em suas instalações e formas de produção, outorgando a seus vinhos um terroir diferenciado na terminologia vinhos de altura.



Figura 3 - Bodega Colomé, 1831. **Fonte:** Santos, 2020.

Seu fundador, Donald Hess, implementou a bodega a 3.111 metros de altura, localização que caracterizará os vinhos ali produzidos, nas diferentes variedades. Hess já reconhecia que os ambientes elevados outorgariam particularidades ao vinho, decorrentes da intensidade da temperatura e qualidade de radiação solar, assim como disponibilidade de oxigênio e de anidrido carbônico, pressão atmosférica e velocidade dos ventos (KELLER et al., 2010).



Figura 4: Bodega Colome, 2018. **Fonte:** Santos, 2020.

As condições descritas também contribuem para sobrevivência das videiras como a Malbec que, segundo as informações publicadas na página oficial da Bodega Colomé (2022), representaria a verdadeira expressão do *terroir* de maior altura. A bodega produz o Colomé 1831 Malbec, denominação em tributo à sua história, elaborado a partir de videiras com mais de 100 anos de antiguidade. Outros dos vinhos da bodega são o Colomé El Arenal Malbec, o Colomé Estate Malbec, o Colomé Autêntico Malbec, e o Colomé Torrontés, de cepa branca, produzidas em microclima diferenciado a 1.700 m., considerada a melhor atitude para esse tipo de variedade de uva (BODEGA COLOME, 2022).

A segunda bodega em análise é a Domingo Hermanos, criada em 1960, cujas *fincas* localizam-se a 2.200 metros de altitude, na pré-cordilheira dos Andes, em Cafayate, denominação que na origem quéchuwa significa *lugar de águas claras*. As videiras das variedades Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, algumas com 100 anos, localizam-se aos seus pés do povoado, cultivadas nos mesmos terraços utilizados pelas povos pré-hispânicos. Descendentes desses povos originais ainda moram na região, seguindo modos de vida de seus antepassados.

Em seu site oficial, Bodegas y Viñedos Domingo Hermanos SRL (2022), registra que em 1978 iniciou a processar seus próprios vinhos, das variedades Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat, Chardonnay e Torrontés,

para ter estrito controle de qualidade. Na década de 1990, considerando a tendência que apontava para consumidores mais exigentes tanto na Argentina como no exterior e a consolidação do enoturismo, a vinícola amplia seus vinhedos e realiza novos investimentos na bodega. Sua capacidade de produção na atualidade é de 6 milhões de litros, instalados em tanques de aço de inox, em conjunto com piscinas e tanques impermeabilizados. As cavas são climatizadas e a bodega conta com laboratório para controles de qualidade. No investimento turístico, a Bodega tem como produto diferenciado a Cava de Turismo, oferecendo aos visitantes atividades como seleção de uvas e degustação de vinhos e queijos da região.

Retomando Hobsbawm, a bodega Domingo Hermanos beneficia-se de *tradições inventadas*, especialmente a partir de demandas turísticas. Sobre seu edifício sede a página oficial informa que a “bodega combina un estilo arquitectónico típico del norte argentino con una infraestructura óptima para la producción de vinos que ya son reconocidos en gran parte del mundo” (Fig. 5). Diferenças entre a bodega de Colomé e Domingo Hermanos apontam para os investimentos em inovação, a primeira priorizando a agroecologia e, a segunda, a tecnologia presente nos processos de vinificação, mas ressaltando nas narrativas que isso se dá respeitando a tipicidade própria e característica da região. O *costume, conforme* Hobsbawm (1984), seria o que os distinguiria no mercado.

Na linha das tradições inventadas, Osvaldo Palo Domingo e sua família apresentam-se como dos poucos a trabalhar pessoalmente com projetos vinícolas no país, que buscam conservar e preservar as raízes familiares, considerando que o trabalho familiar inicia na plantação das videiras e alcança o processamento e comercialização. Ou seja, buscam significar que sua produção apresenta fortes raízes, a partir da história familiar. Mas esse processo mostra de modo eficiente que o bom vinho está carregado de raízes e tradição.



Figura 5: Bodega Domingo Hermanos **Fonte:** Site Oficial⁶.

CONCLUSÕES

Percebe-se que os dados levantados permitem retomar o *terroir*, conceito fundamental quando se trata de vinhos, como o resultado de especificidades no processo de produção de uvas e vinhos. Retome-se que o *terroir* implica considerar solo, clima e tratos dos vinhedos, mas também outras especificidades que envolvam o processamento da bebida. No caso da Colomé, a tal se associa a força da tradição respaldada na sua longevidade e posicionamento como sendo a mais antiga do país. A arquitetura, rótulos e denominação dos vinhos reforçam tais imaginários.

No caso da Domingo Hermanos, ao *terroir* de altura associa-se a relativa juventude da bodega, o que parece encaminhá-la para reinventar a tradição, o que o faz respaldando-se na antiguidade de alguns de seus vinhedos, na incorporação de certo estilo neocolonial da América Espanhola na arquitetura de seus prédios, e na figura da 'família'. De certa forma, neste caso, nos defrontamos, talvez, menos com a tradição (mesmo que reinventada) e mais com o *costume*, permitindo responde a um mercado do vinho cada vez mis internacionalizado e globalizado

A questão dos vinhos de altura e o *terroir* decorrente dessa geografia de montanhas, apresentados nesta pesquisa, sugerem a necessidade de ampliar estudos neste enfoque da produção de uvas e elaboração de vinhos, que os torna únicos. A apropriação turística é decorrência. Cada uma a seu modo, buscam atualizar seus processos, a Colomé

⁶ Disponível em <http://www.domingohermanos.com/>

A Bodega Colomé (2022) propõe em seu site, como filosofia da empresa, manter a produção principal em espaços de baixa umidade e clima temperado, presentes no Valle Calchaquí, em Salta, perfeitos para criar sabores e qualidades únicas. A altitude extrema, a intensa exposição ao sol e a amplitude térmica são fatores que contribuem para a caracterização e aromas obtidos nos seus vinhos. A Bodega Colomé tem contribuído para preservação de técnicas milenares, se apropriando do espaço geográfico e se esforçando para refletir tais características como elemento diferencial de seus produtos. O respeito à terra e à cultura, assim como a implantação de novas tecnologias que preservem o ambiente, eles apresentam práticas tradicionais, como o uso de leveduras naturais e nativas, expressando as quatro altitudes ano após ano.

A Bodega Domingo Hermano (2022) não fornece na seu site informações sobre a suas filosofias ou metas ou visões em torno a atividade, porém ao longo da análise da produção com dados reduzidos eles ressaltam o papel familiar, a importância de vides particulares assim com a necessidade de investimento no setor, eles não especificam ao mesmo tempo quais mercados internacionais eles já conquistaram assim como a Bodega Colomé, porém podemos perceber que dentre os vinhos destacados em variados mercados do Brasil iremos a encontrar Vinhos de Alturas consumidos no Brasil e no mundo porém sem um claro conhecimento por parte de seus consumidores.

Inicialmente podemos perceber que só falar da questão geográfica, climática assim como a produção independente do processo se remonta a questões de análise identitárias e características que respondem claramente a patrimonialização cultural, onde o processo e uso da terminologia de vinhos de altura responde a processos históricos, resgatados de uma região historicamente colonizada com fortes rasgos indígenas que até a atualidade protege os mesmos tornando na contemporaneidade um produto que são os vinhos de altura como um dos principais elementos que acompanha a gastronomia local enquanto identidade porém ainda não aprofundado na relação de cada prato o festividade porém reconhecidos nos mais distinguidos paladares como um diferencial pela sua caracterização geográfica e cultural.

REFERÊNCIAS

ARGENTINA. **Ruta Del Vino**. Sitio Oficial De Turismo - Gobierno de la Provincia de Salta, 2022. Disponível em: <http://turismosalta.gov.ar/contenido/71/ruta-del-vino>. Acesso em 4 SET. 2022.

ARGENTINA. **Salta tan linda que enamora**. Disponível em <http://www.turismosalta.gov.ar/> Acesso em 14 NOV 2022

ALCÂNTARA, C. M.; GODOY, R. d. Os Museus emanados da periferia e suas perspectivas para o turismo cultural: uma proposta da Amazônia urbana brasileira. **O Ideário Patrimonial**, v. 8, p. 73-91, 2017.

ALVARES, D. F.; PAULA, L. B. Gestão patrimonial e competitividade turística: os desafios do turismo cultural em Ouro Preto (Brasil) e Cusco (Perú). **Revista Espacios**, v. 40, n. 27, p. 6, 2019.

ALTHUSSER, Louis. **Aparelhos Ideológicos de Estado**. Rio de Janeiro: Graal, 1985,

BARROSO, Rubén, CARBAJAL, H.; ORTIZ, M.; MALANIUK, H. QUENOL, M. MURGO, C. CORIA. Vinos de altura del noroeste Argentino – Características físico-químicas y sensoriales. In: **BIO Web of Conferences**. EDP Sciences, 2019. Disponível em https://www.bioconferences.org/articles/bioconf/abs/2019/04/bioconf-oiv2019_01002/bioconf-oiv2019_01002.html Acesso em 15 NOV. 2022.

BODEGÁ COLOMÉ. **Bodega Colomé**. Disponível em: <https://www.bodegacolome.com/>. Acesso em 15 NOV 2022.

BODEGÁ DOMINGO HERMANOS. **Bodega Domingo Hermanos**. Disponível em <http://www.domingohermanos.com/index.php/contacto>. Acesso em 15 NOV 2022.

BRASIL. **Instrução Normativa** n. 001, de 25 mar. 2015. Estabelece procedimentos administrativos a serem observados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional nos processos de licenciamento ambiental dos quais participe. Brasília, DF, 2015. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/INSTRUCAO_NORMATIVA_001_DE_25_DE_MARCO_DE_2015.pdf. Acesso em 14 NOV. 2022.

CANDAU, Joël. Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade. **Revista Memória em Rede**, V. 1, n.1, pp. 37-52, 2009. Disponível em <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/viewFile/9564/6415> Acesso em 14 NOV 2022.

CANDAU, Jöel. **Memoria e Identidad**. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008.

COCA C., Andrés M.; SOLIS R., José A. Posicionamiento de productos. Caso vinos de altura. Bolivia. **Compendium**, v. 11, n. 21, pp. 5-24, 2008.

COSTA, Luciana de Castro Neves. Enoturismo e paisagem cultural: a vitivinicultura em nova proposta. **Rosa dos Ventos**, v. 2, n. 2, p. 112-124, 2010. Disponível em <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473549055005.pdf>

COUTINHO, Eduardo Granja. Os sentidos da tradição. **Comunicação e cultura das minorias**. São Paulo: Paulus, p. 219-235, 2005. Disponível em <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/121978947430223113883825169264384783123.pdf>

FARFÁN HUEBRA, Liliana Jimena. **Turismo cultural, museus e imaginários: um estudo na província de Salta, Argentina**. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Brasil, 2022. Disponível em <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/10034>. Acesso em 10 NOV 2022

FERNÁNDEZ, A. G., RUIZ, L. M. & GÓMEZ, E. R. D. Wine tourism and wine marketing in family-owned micro wineries in Guadalupe Valley, Mexico. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 10, n. 4, p. 690-711, 2018. <https://doi.org/10.18226/21789061.v10i4p690>.

GABARDO, Wagner Otávio; VALDUGA, Vander. Colher e pisar a uva: encenação da tradição para o enoturismo. O caso da Festa da Vindima 2017 da Vinícola Araucária/Paraná/Brasil. **Análise Crítica e Tendências do Turismo Rural no Brasil**, p. 67-76, 2017.

GASTAL, Susana. Memória e pós-modernidade: da musealização ao passado como mercadoria. **Conexão – Comunicação e Cultura**, v. 2, n. 4, p. 252, 2004.

GIDDENS, Anthony. Para além da esquerda e da direita. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1996.

HOBSBAWM, Eric. 1. Introdução: a invenção das tradições. In Eric. J. HOBSBAWM; Terence RANGER (Org.). **A Invenção da Tradição**, v. 2, pp. 7-25, 1984.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: A invenção das tradições. In: Eric. J. HOBSBAWM; Terence RANGER (Org.). **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997

HUYSSSEN, Andreas. **Seduzidos pela Memória**. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2000.

INÁCIO, Ana Isabel; CAVACO, Carminda. Enoturismo em Portugal: forma de desenvolvimento regional e afirmação cultural local. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 2, n. 13-14, p. 761-769, 2010.

KOEHLER, H. **Pequeno Dicionário Escolar Latino - Português**. Porto Alegre: Globo, 1960

MAIA, Doralice Sátyro. A Geografia e o estudo dos costumes e das tradições. **Terra Livre**, n. 16, p. 71-98, 2001.

MORENO, Daniela; ROIG, Javier. V.; BORZI, Agustin; MORETTI, Graciela. El paisaje vitivinícola en los Valles Calchaquíes. Antiguas bodegas y nuevos emprendimientos enoturísticos en Salta y Tucumán. **Actas...** I Seminario De Patrimonio Agroindustrial Paisajes Culturales del Vino, el Pan, el Azúcar y el Café. Mendoza, Argentina, 2008. Disponível em https://www.iau.usp.br/sspa/primeiroseminario/pdfs/mesa2_pon042_arg_moreno_roig_borzi_et_al.pdf Acesso em 10 NOV 2022.

SANTOS, María Cristina. **Turismo Enológico**: oferta turística de las bodegas en la ruta del vino de altura de los Valles Calchaquíes, provincia de Salta, República Argentina durante el período 2013-2018. Tesis, Maestría en Desarrollo y Gestión del Turismo, Universidad Nacional de Quilmes, 2020. Disponível em <https://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/2236>. Acesso em 10 NOV 2022.

VALDUGA, V.; MACCOPPI, G. U.; MINASSE, HENRIQUETA SPERANDIO, M. H. GARCIA, G. Rede Slow Food: considerações sobre estrutura organizacional e atuação no Brasil. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 10, n. 2, p. 403- 415, 2018. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i2p403>

VELASCO, Julia Mai; TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves. Caminhos do vinho. A paisagem vitivinícola de Mendoza, Argentina. Eunice Sueli Nodari, Samira Peruchi Moretto, Débora Nunes de Sá, João Davi Oliveira Minuzzi (org) **História Ambiental em Rede**. p. 162-182. Governado Valadares:Univale, 2022.

VILLAGRÁN, A. J. El vino mas alto y bajo el mas bello cielo. Procesos de patrimonialización, turismo y estrategias empresariales. El caso de Cafayate (Valle Calchaquí), norte de Argentina. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 42, pp. 41-64. 2013. Disponível em: https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/3147/Vivencia_Dossier_vol_1_n_42_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 15 NOV 2022

THOMPSON, E. P. **Costumes em Comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TONINI, H. Vinhos, Turismo e pluriatividade na agricultura. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 218-227, 2013.