

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS SOCIALES Y HUMANIDADES

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA

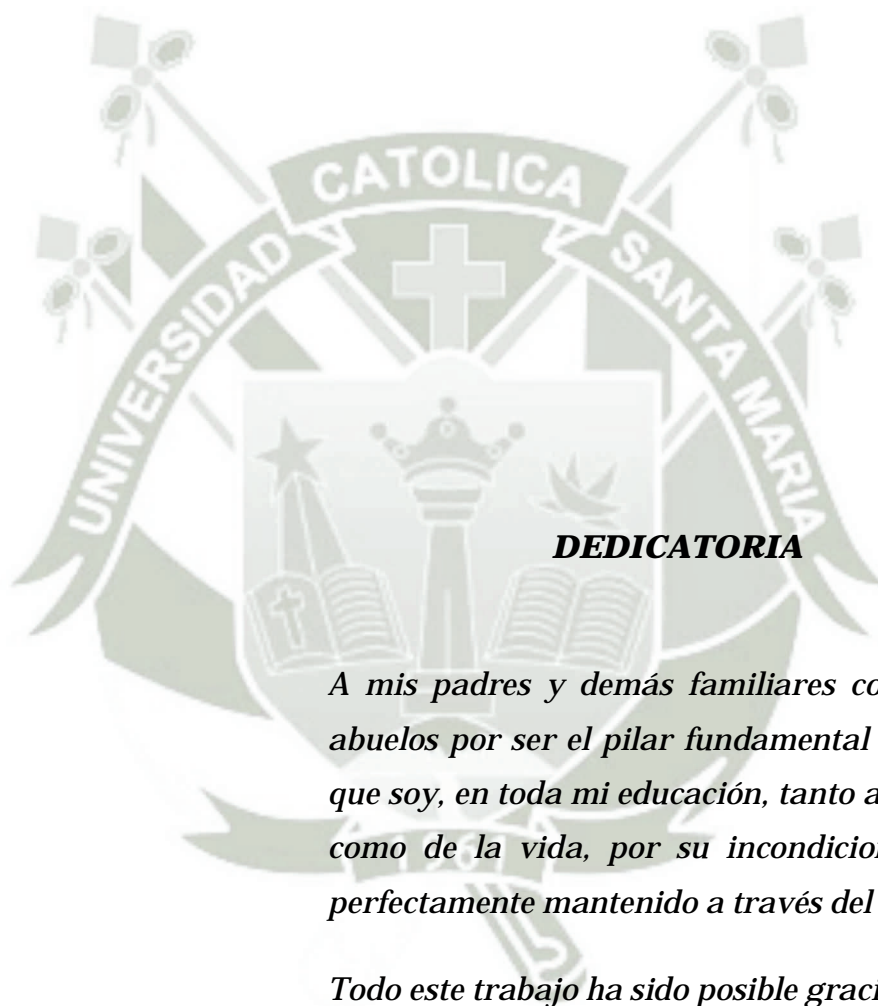


“POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DEL VALLE DE VÍTOR Y SU ZONA DE INFLUENCIA Y PERSPECTIVAS PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ENOTURISMO, EN LA PROVINCIA DE AREQUIPA 2014-2015”

Tesis presentado por el Bachiller:
AÑAMURO FLOREZ OSCAR CARLOS

Para Optar el Título Profesional de:
LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA

**Arequipa-Perú
2016**



DEDICATORIA

A mis padres y demás familiares como tíos y abuelos por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

ÍNDICE

RESUMEN

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO TEORICO

1. ENUNCIADO.....	10
2. DESCRIPCIÓN	10
2.1 Campo y área.....	10
2.2 Nivel de Investigación	10
2.3 Tipo de Investigación	10
2.4. Análisis de Variables.....	11
3. JUSTIFICACIÓN	12
4. MARCO TEÓRICO.....	14
4.1. Breve diagnóstico de la zona de estudio.....	14
4.2. Conceptualización de Turismo	16
4.3. Producto Turístico	19
4.4. Recursos Turísticos	20
4.5. Atractivos Turísticos.....	24
4.6. Circuitos Turísticos.....	27
4.7. Servicios Turísticos	28
4.8. Turismo del vino y enoturismo	32
4.8.1. Pilares del enoturismo	34
4.8.2. Objetivos del Enoturismo	36
4.8.3. Ventajas y desventajas para desarrollar enoturismo en una viña.....	36
4.8.4. Tipos de Enoturismo	37
4.8.5. Tipología de enoturistas.....	38
4.8.6. Ventajas Competitivas	39
4.8.7. Breve historia de la vid y el vino.....	42
4.8.8. Proceso y elaboración del vino	51

4.8.9. Tipos o variedades de uva.....	64
4.8.10. El vino y su clasificación	72
4.8.11. Reglamentación del vino y enoturismo en el Viejo Mundo.....	78
A) Italia	78
B) Francia	88
C) España.....	103
4.8.12. Enoturismo en Latinoamérica	111
A) Argentina.....	111
B) Chile.....	118
C) Perú	121
4.9. Caracterización de la zona de estudio	144
4.9.1. Localización	144
4.9.2. Sinopsis histórica.....	145
4.9.3. Caracterización medio ambiental.....	162
4.9.4. Aspectos socioeconómicos.....	168
5. OBJETIVOS.....	173
5.1. Objetivo general.....	173
5.2. Objetivos específicos	173
6. HIPÓTESIS	173

CAPÍTULO II
PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	175
1.1. TÉCNICAS.....	175
1.2. INSTRUMENTOS	175
2. CAMPO DE VERIFICACIÓN	176
2.1. ÁMBITO	176
2.2. TEMPORALIDAD.....	176
2.3. UNIDADES DE ESTUDIO:.....	176
3. UNIVERSO Y MUESTRA.....	176
3.1. UNIVERSO	176
3.2. MUESTRA.....	177

4. ESTRATEGIA DE INVESTIGACION 177

CAPÍTULO III

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1° POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DEL VALLE DE VÍTOR Y SU ZONA DE INFLUENCIA	180
1.1. RECURSOS TURÍSTICOS	181
1.2. OFERTA DE SERVICIOS TURISTÍCOS.....	254
a) ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE	255
b) ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN.....	261
c) TRANSPORTE	269
2° PERSPECTIVAS PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ENOTURISMO.....	272
2.1. Caracterización de las zonas productoras de vid y vinos.....	273
2.2. Plantas actuales de procesamiento de vino.....	278
2.3. Comercialización de la producción vitivinícola	295
2.4. Clasificación-tipos de vinos producidos en el valle de Vítor y su zona de influencia.....	296
DISCUSIÓN	310
CONCLUSIONES	312
SUGERENCIAS.....	314
BIBLIOGRAFÍA	316
ANEXOS	324

ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS

a) Establecimientos de Hospedaje

Cuadro y gráfico Nro. 1: Hospedajes según su ubicación espacial.....	256
Cuadro y gráfico Nro. 2: Hospedajes según tipo de servicios que brindan	257
Cuadro y gráfico Nro. 3: Hospedajes según servicios complementarios	258
Cuadro y gráfico Nro. 4: Hospedajes según tipo de personal del que dispone.....	259
Cuadro y gráfico Nro. 5: Hospedajes según la antigüedad de la edificación en que funciona.....	260

b) Establecimientos de Alimentación

En el Cruce de La Joya

Cuadro y gráfico Nro. 6: Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden	263
Cuadro y gráfico Nro. 7: Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística.....	264

En La Joya

Cuadro y gráfico Nro. 8: Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden.....	265
Cuadro y gráfico Nro. 9: Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística.....	266

En el pueblo de Vitor

Cuadro y gráfico Nro. 10: Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden.....	267
Cuadro y gráfico Nro. 11: Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística.....	268

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene por objetivo determinar las potencialidades turísticas del valle de Vitor y sus perspectivas para el desarrollo de un Programa de Enoturismo conducente al futuro establecimiento de una Ruta del Vino.

La hipótesis dice: dado que el espacio geográfico correspondiente al valle del río Vitor y su zona de influencia constituye una de las zonas más representativas de la producción vitivinícola de la región Arequipa, la misma que se remonta a los inicios de la época colonial; ES PROBABLE QUE: a partir del diseño de un recorrido por las bodegas ancestrales y las recientemente establecidas a las que podrá sumarse el patrimonio arqueológico (arte rupestre), paisaje natural y gastronomía, se sienten las bases para el establecimiento de una Ruta del Vino que coadyuve al desarrollo turístico de Arequipa y el mejoramiento de la economía de los pobladores de la zona, como viene ocurriendo en otras regiones del país y del extranjero.

En los resultados de la investigación para el inventario de recursos turísticos se empleó fichas técnicas se inventario treinta y cinco recursos turísticos de la zona de estudio y su zona de influencia. Luego también se hizo un inventario de la oferta de servicios turísticos las cuales fueron evaluadas tomando como criterio diversos aspectos esto en tablas y cuadros estadísticos con su respectiva interpretación en total se inventario diez establecimientos de hospedaje, cuarenta y nueve establecimientos de alimentación y respecto al servicio de transporte se hizo una tabla tomando en cuenta los ítems necesarios para su mejor comprensión; después para el inventario de plantas actuales de procesamiento de vino se elaboró fichas técnicas de la cuales se registró ocho empresas, y por último se identificó los vinos que producen las bodegas de la zona de estudio y su zona de influencia para lo cual se elaboró una ficha de cata.

Para la recopilación de los datos se interrogó a los propietarios y copropietarios de las empresas, pobladores de la zona, investigación de fuentes escritas y a partir de la propia observación.

ABSTRACT

The objective of this investigation work is to establish the potential tourist Vítor valley, and its prospects for the development of a wine tourism program, which subsequently served for the establishment of a Route Wine.

The hypothesis is the geographical space that belongs to Vítor valley river and its influence zone is one of the most representative areas of wine production in the Arequipa region, the same that goes back to the beginnings of the colonial times; is likely: from the design of a tour around the old wineries and the current ones which will join the archaeological heritage (rock art), natural landscapes and gastronomy, lay the foundations for the establishment of a route wine that contributes to tourism development in Arequipa and improving the economy of the inhabitants of the place, as it has occurred in other regions of the country and abroad.

About the results of research for the inventory of tourism resources was used technical data sheet and it was registered thirty five tourism resources of the study area and its influence zone. About of the supply of tourist services were evaluated based on various criteria aspects using statistical tables with their respective interpretation, the total of lodging establishments are ten, forty nine restaurants and about the transport service it was made a table of contents. About the inventory of existing wineries it was made technical data sheet, the total of wineries are eight and finally the wines produced by wineries in the study area and its influence zone were registered using tasting notes.

To get these data it was interviewed the owners and co-owners of enterprises, residents of the area, searching written sources and from the observation itself.

INTRODUCCIÓN

El trabajo se ha estructurado en tres capítulos de la siguiente manera:

El primer capítulo es el Planteamiento Teórico de la Investigación. En él, encontramos el enunciado, la descripción del mismo, la justificación, el marco teórico, los objetivos y la hipótesis. Aquí también se define el tema, cuyos resultados se mostrarán después.

El segundo capítulo es el Planteamiento Operacional. Encontramos las técnicas e instrumentos que se utilizaron para desarrollar el tema o problema; después se menciona el campo de verificación, el universo y muestra; la estrategia de investigación en este último punto se explica cómo se desarrollaron las tres fases de la investigación.

El tercer capítulo es los Resultados de la Investigación en el cual se presenta las variables; la Primera Variable es potencialidades turísticas del valle de Vitor y su zona de influencia el cual tiene dos variables, la primera variable es Recursos Turísticos de la zona de estudio los cuales fueron divididos en cinco categorías; el segundo indicador de la primera variable es la oferta de servicios turísticos el cual consta de hospedaje, alimentación y transporte. La segunda variable es Perspectivas de Desarrollo de un Programa de Enoturismo el cual tiene cuatro indicadores siendo primero la caracterización de las zonas productoras de vid y de vinos el cual consta de tres secciones, el segundo indicador es plantas actuales de procesamiento de vino el cual consta de ocho bodegas vitivinícolas, el tercer indicador es la comercialización de la producción vitivinícola el cual comprende en los ámbitos local, regional, nacional e internacional y el último indicador es tipos de vino producidos en el valle de Vitor y su zona de influencia.



1. ENUNCIADO

“Potencialidades turísticas del valle de Vítor y su zona de influencia y perspectivas para desarrollo de un programa de enoturismo, en la provincia de Arequipa 2014-2015”.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Campo y área

Campo: Ciencias Sociales

Área: Turismo

Línea: Enoturismo

2.2 Nivel de Investigación

Es una investigación descriptiva

2.3 Tipo de Investigación

Investigación de tipo documental complementada con trabajo de campo



2.4. Análisis de Variables

VARIABLES	INDICADORES	SUBINDICADORES
PRIMERA Potencialidades turísticas del valle de Vítor y su zona de influencia	1.1. Recursos turísticos	1.1.1. Sitios naturales 1.1.2. Museos y manifestaciones culturales e históricas 1.1.3. Folklore 1.1.4. Realizaciones técnicas científicas o artísticas contemporáneas 1.1.5. Acontecimientos programados
	1.2. Oferta de servicios turísticos	1.2.1. Hospedaje 1.2.2. Alimentación 1.2.3. Transporte
SEGUNDA Perspectivas para el desarrollo de un programa de Enoturismo	2.1. Caracterización de las zonas productoras de vid y de vinos	2.1.1. Sección superior 2.1.2. Sección media 2.1.3. Sección inferior
	2.2. Plantas de procesamiento de vino	2.2.1. Bodega Hacienda del Abuelo 2.2.2. Bodega Paz Soldán 2.2.3. Bodega La Gamio 2.2.4. Bodega Santuario 2.2.5. Bodega El Fundador 2.2.6. Bodega Viña Vítor 2.2.7. Bodega El Socabón 2.2.8. Bodega Torre de la Gala
	2.3. Comercialización de la producción vitivinícola	2.3.1. Local 2.3.2. Regional 2.3.3. Nacional 2.3.4. Internacional
	2.4. Clasificación/tipos de vino	a) Por color: Tinto, rosé y blanco b) Tipo de cepa: Isabella, Cabernet Sauvignon, Italia, Quebranta, Merlot, Cardinal c) Denominación de Origen: Borgoña, Burdeos

3. JUSTIFICACIÓN

Dando cumplimiento al Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Sociales y Humanidades de la Universidad Católica de Santa María de Arequipa y luego de culminados mis estudios en la escuela Profesional de Turismo y Hotelería, he elaborado el presente proyecto de investigación con el propósito de acceder al título profesional de Licenciado en Turismo Hotelería, según el correspondiente plan de estudios. La motivación de carácter personal que me ha conducido a la selección del presente tema se ha generado en la observación del éxito alcanzado por regiones cercanas a la nuestra, como Moquegua, Tacna e Ica, en el tema de enoturismo y las llamadas Rutas del Pisco, ejemplos significativos que a su vez vienen alcanzando auge en países como Chile (Región de Chillán) y Argentina (Provincia de Mendoza) así como en el Viejo Mundo. Para todo ello consideramos necesario tener en cuenta las siguientes pautas como parte de la justificación.

Las últimas décadas de desarrollo turístico en el contexto espacial de la Región Arequipa pueden ser consideradas positivas, tanto en lo concerniente al diseño, manejo y planificación de recursos y atractivos como en el incremento significativo de turistas nacionales y extranjeros. Es frente a este panorama que, quienes egresamos de los programas académicos en la especialidad de turismo y hotelería debemos afrontar el gran reto de no sólo mantener el nivel de desarrollo turístico regional, sino más bien enriquecerlo a partir de nuevas propuestas y alternativas, aunque muchas de las cuales escapen de lo tradicional e incluyan nuevos espacios de la periferia de Arequipa, hacia los cuales es posible acceder sin esfuerzos significativos, especialmente si se cuenta con los recursos y atractivos así como la necesaria infraestructura y servicios que requieren todas aquellas personas y familias que han seleccionado como destino nuestra bella ciudad y sus alrededores.

Con el propósito de coadyuvar al desarrollo de las condiciones socioeconómicas del ámbito rural de la provincia Arequipa se ha seleccionado como espacio a investigar al valle de Vítor y su zona de influencia que comprende, a su vez, el distrito del mismo nombre y el distrito de La Joya, ocurriendo algo similar con la antigua estación ferroviaria de Vítor, punto de parada obligada para los trenes que otrora conducían pasajeros y veraneantes hacia Mollendo, siendo la referida estación grata remembranza por su peculiar gastronomía, representada por el loco vitoreño y las deliciosas frutas procedentes de Palca (en el mismo valle de Vítor) tales como higos, membrillos, guayabas, etc.

Desde la perspectiva social la propuesta de investigación está orientada al mejoramiento de la calidad de vida del agricultor vitoreño a partir de su incorporación a la actividad turística en la medida que prácticamente se saquen del olvido y de cierto alejamiento cultural a muchas familias que tienen poco o ningún contacto con personas procedentes de otros lugares.

En lo concerniente a los beneficios económicos que puedan lograr los pobladores de la zona de estudio, es importante precisar que la inclusión del rubro turístico implica brindar una serie de servicios especialmente de alimentación, hospedaje, venta de productos locales, guiado, transporte, alquiler de caballos, alquiler de bicicletas y, lo más significativo al interior del tema estudio mejorar los niveles de venta y comercialización de vinos y piscos.

La zona en referencia está localizada a 60 km de Arequipa y cuenta con una vía de comunicación importante cual es la carretera Panamericana que vincula a Arequipa con la ciudad de Lima.

El tema de investigación propuesto se centra sobre la reciente modalidad de actividad turística conocida como “Enoturismo” o turismo desarrollado sobre la base de visitas a zonas o lugares productoras de vinos; a partir de este recurso se adicionan algunos otros como las evidencias arqueológicas, la arquitectura colonial y republicana, la gastronomía, el paisaje, etc. El turismo del vino ofrece muchas oportunidades de desarrollo local a los territorios con producción vitivinícola, cultura y bienes ambientales, paisajísticos e histórico arquitectónicos que representan una herramienta importante para atraer al turista. El valle de Vitor es reconocido desde el tiempo de la Colonia como uno de los más importantes valles vitivinícolas de América y sus productos en vinos de estas épocas eran catalogados como mejores de los que se producían en Alicante, los cuales eran considerados los mejores vinos del mundo.

Una de las primeras tinajas que tiene el Perú está en el convento de La Recoleta, data del año 1550, y es de Vitor, las tinajas utilizadas para la elaboración de los vinos y el pisco fueron fabricadas en Vitor y actualmente vienen funcionando bodegas y viñedos muy importantes en este valle.

Finalmente se puede resumir la justificación al presente proyecto de investigación en los siguientes términos: Se trata de un tema relativamente novedoso, se busca incursionar en una alternativa de turismo diferente, se plantea mejorar las condiciones socioeconómicas de la población del entorno de Arequipa a partir del desarrollo turístico y, se busca enriquecer las alternativas de destinos turísticos de nuestra provincia.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Breve diagnóstico de la zona de estudio

El espacio físico que comprende el valle de Vítor y su zona de influencia está representando jurisdiccionalmente por los distritos de Vítor y La Joya, los mismos que forman parte de la provincia de Arequipa. El distrito de Vítor fue creado y reconocido como tal desde la declaración de la independencia de nuestro país, por lo que se trata de un distrito centenario, contrariamente el distrito de La Joya recientemente ha superado las seis décadas y surge como resultado de concentrar urbanísticamente a los colonos del proyecto de irrigación del mismo nombre.

El nexo o vínculo entre ambas unidades espaciales se da desde el momento en que el distrito de La Joya queda configurado con parte del espacio territorial de Vítor conservando nexos poblacionales, comerciales y culturales.

Aunque los antecedentes históricos del distrito de Vítor se remontan a la época pre-cerámica, según estudios realizados por egresados del programa de Arqueología de nuestra universidad, fue adquiriendo, a través de los pobladores que les sucedieron, un notable desarrollo en los campos de la agricultura, cerámica, textilería y arte rupestre hasta la llegada de los españoles; en tanto que, los antecedentes del actual territorio de La Joya no son menos importantes, ya que a partir de los petroglifos de La Caldera se pudo establecer la existencia de algunos de los ancestrales caminos por los que los pobladores de aquellas remotas épocas se trasladaban hasta el valle del Chili.

Es durante la época colonial que el distrito de Vítor alcanza su mayor apogeo, no superado aún ni en el presente siglo XXI, se trata del desarrollo de la vitivinicultura a partir de los miles de parras sembradas, por migrantes españoles, a lo largo del valle que dieran lugar a ostentosas haciendas y bodegas que en la cúspide de su desarrollo lograron abastecer de deliciosos vinos a los mineros de Potosí en el Alto Perú. Por su parte, en el ámbito territorial del actual distrito de la Joya se trazó el camino de arrieros que permitía unir la zona costeña con la próspera ciudad de Arequipa, ello, obviamente, sobre la base del trazado de antiguos caminos prehispánicos.

Durante los tiempos republicanos y, con los sustanciales cambios económicos y sociales que se produjeron, muchas de las haciendas y fundos del valle de Vítor fueron decayendo y perdiendo notoriedad, al punto de ser vendidas y abandonadas por los mismos herederos. Contrariamente, las tierras que hoy

pertencen al distrito de la Joya vieron nacer el ferrocarril sur peruano de Mollendo – Arequipa – Juliaca y Puno, el mismo que se inaugurara en el año de 1871 construyéndose la estación ferroviaria de Vítor, punto de parada obligada para el reabastecimiento y comercialización de productos del valle (especialmente frutales y comidas).

En pleno siglo XX el panorama demográfico y socioeconómico quedó definido entre estos dos distritos, ya que mientras Vítor mantuvo un crecimiento lento sobre la base de la agricultura y ganadería, La Joya gracias al impulso de su irrigación, concebida y diseñada por el especialista norteamericano Carlos W. Sutton (durante el gobierno de Augusto B. Leguía), marcó el hito de mayor trascendencia en esta parte de la Región Arequipa. En efecto, con las aguas del río Chili y, a partir de la bocatoma de Socosani se empiezan a irrigar alrededor de diez mil hectáreas que iban concentrando cada vez un mayor número de personas al punto de concebirse la idea de crear un nuevo distrito con la denominación de La Joya.

Al presente, Vítor mantiene un aparente aletargamiento y una lucha constante por su superación al haberse mejorado sus carreteras, recuperado algunas bodegas, mejorado las instituciones educativas y postas médicas; sin embargo “El hijo que viera nacer” hoy distrito de La Joya, ha alcanzado un auténtico despegue con su nueva tecnología agropecuaria (mejoramiento genético del ganado lechero), agro exportación, plantas industriales, desarrollo urbano (el distrito con mayor población de la provincia de Arequipa fuera del ámbito metropolitano), y generación de una importante zona comercial (Cruce de La Joya) con agencias bancarias, tiendas comerciales, hoteles y restaurantes.

Es frente a esta situación que nos hemos planteado formular una alternativa de desarrollo del distrito de Vítor a partir de uno de sus atributos que comienza a resurgir: la producción de vinos y piscos en sus bodegas tradicionales que podrían ser generadoras de sendas visitas turísticas que sentarían las bases del enoturismo que ya se viene desarrollando en los departamentos de Lima, Ica, Moquegua y Tacna y, en otros países como Chile (Chillán) y Argentina (Mendoza y San Juan) con diversas denominaciones (Ruta del vino o ruta del pisco), todo ello, sin lugar a dudas significará una alternativa de desarrollo socioeconómico que haría posible mejorar la economía local y generar fuentes de trabajo. Se suma a la propuesta establecer una alianza estratégica con el distrito de La Joya sobre la base de sus lazos históricos, económicos y sociales.

4.2. Conceptualización de Turismo¹

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros. Se trata de una definición amplia y flexible, que concretiza las características más importantes del turismo. Estas son:

- Introducción de los posibles elementos motivadores de viaje, “ocio, negocio, otros”.
- Acotación temporal del período por un año, período realmente amplio, máximo si se compara con el tiempo normal de extensión de los visados de viaje para turismo por los gobiernos tres meses o con la periodificación prevista por algunas legislaciones para la delimitación de lo que se considera residencia habitual seis meses.
- Delimitación de la actividad desarrollada antes y durante el período de la estancia.
- Localización de la actividad turística como la actividad realizada “fuera de su entorno habitual”.

Respecto a esta última característica y en un intento por precisar que se entiende por entorno habitual, la OMT (1995) establece: “El entorno habitual de una persona consiste en una cierta área alrededor de su lugar de residencia mas todos aquellos lugares que visita frecuentemente”.

De todas las definiciones anteriormente expuestas cabe destacar la importancia de los siguientes elementos que son comunes a todas ellas, no obstante las particularidades propias de las mismas:

- Existe un movimiento físico de los turistas que, por definición, son quienes se desplazan fuera de su lugar de residencia.
- La estancia en el destino ha de ser durante un período determinado de tiempo, no permanente.
- El turismo comprende tanto el viaje hacia el destino como las actividades realizadas durante la estancia.
- Cualquiera que sea la motivación para viajar, el turismo abarca los servicios y productos creados para satisfacer las necesidades de los turistas.

¹ OMT, (1998); *Introducción al Turismo*; Ediciones OMT; Madrid-España

4.2.1 Clases de Turismo

En la práctica, para determinados propósitos, y como objeto de lograr una mejor identificación, el turismo puede ser clasificado de diferentes maneras de acuerdo con algunas de sus principales características. (Véase TABLA 1).



TABLA 1 TIPOS DE TURISMO

MOTIVACION	TIPO	SUBTIPO	CARACTERISTICA	
Por la Finalidad perseguida u objeto de viaje	a) Por causas o Motivaciones objetivas	a.1) Turismo Terapéutico	a.1.1) Balnearios y Climatismo Es llevado con fines eminentemente médicos para conservar la salud y el bienestar físico.	
		a.2) Turismo Deportivo	a.2.1) Turismo de Aventura La suma de los fenómenos y de las relaciones que surgen de las actividades turísticas y aventura con el medio ambiente natural lejos del área de residencia habitual del participante y que contiene elementos de riesgos en el que el resultado o desenlace está influenciado por la participación, escenario y organizador de la experiencia del turista o (Sung, 1996.)	1. Montañismo
				2. Deportes de nieve
			3. Pedestrismo	
			4. Ciclismo	
			5. Motociclismo	
			6. Automovilismo	
		7. Camping		
		8. Trecking		
	a.3) Turismo de Veraneo	Es el que hacen algunos turistas que encuentran en los viajes un verdadero placer cuando llegan a su destino disfrutan ampliamente de los buenos servicios en un descanso total, necesario para su renovación psíquica y somática.		
	a.4) Turismo Gastronómico	Se produce en base a la comida y bebida con rasgos propios del lugar. Es reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso de producción agroindustrial y la degustación de la cocina regional.		
	a.5) Turismo Recreativo	Es el turismo que se realiza por la necesidad de efectuar actividades que salgan de la rutina que implican diversión asistiendo a espectáculos artísticos de corte revisteril y la práctica de juegos al azar y de envite.		
	a.6) Turismo Rural	Es el tipo de turismo que permite conocer la cultura del lugar que se visita así como también disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina local, expresiones también de la identidad cultural.		
	b) Por motivaciones subjetivas	b.1) Turismo Religioso	Viajes por razones de fe a un determinado lugar, como pueden ser peregrinaciones.	
b.2) Turismo Cultural		b.2.1) Turismo Artístico Motivados por los deseos de aumentar los conocimientos artísticos o disfrute de emociones estéticas.		
		b.2.2) Turismo Histórico Educativo Viajes para llevar a cabo estudios o investigaciones especiales.		
b.3) Turismo Profesional		b.3.1) Acontecimientos Programados Estimulan la movilización de profesionales.		
		b.3.2) Viajes de Negocios Viajes para concretar transacciones comerciales y/o negocios.		

Fuente: Elaboracion de Cecilia Castillo Yui.²

² FUENTE: CASTILLO, Cecilia (1990); *Turismo Desarrollo y Fundamento*. Art. Lautrec S.R. Ltda.; Lima Perú Pág 77-86

4.3. Producto Turístico³

Se llama producto turístico al conjunto de prestaciones materiales que se ofrecen con el propósito de satisfacer las necesidades, los deseos o las expectativas del turista. El producto turístico está compuesto en función a tres componentes básicos:

- **Atractivos:** Son aquellos puntos de atracción turística los cuales motivan al turista para poder conocer un lugar.
- **Acceso:** Es la disponibilidad de transporte de aproximación al sitio desde el lugar de origen del turista, al lugar de destino y su retorno.
- **Facilidades:** Son aquellos componentes del producto turístico que no generan por sí mismos una corriente turística hacia el lugar, pero cuya ausencia, impediría la integración del producto.

Asimismo, está conformado por los componentes complementarios que son:

- **La Infraestructura:** Es el conjunto de obras y servicios que sirven de base para promover el desarrollo socioeconómico general y que son aprovechados para impulsar alguna actividad en especial. No es parte exclusiva del turismo pues sus servicios son de beneficio para toda la población. Está conformada por:
 - **Servicios básicos:** Redes de suministro (energía eléctrica, luz, agua, desagüe, combustibles, sistema de eliminación de residuos, basura.)
 - **Vías de acceso:** Carreteras, puentes, aeropuertos, vías férreas.
 - **Servicios públicos:** Transporte público, seguridad, ornato.
 - **Telecomunicaciones:** Flujo de información. Telefonía, fax, télex, internet, televisión, radio, prensa.
 - **Servicios generales:** Bancos, casas de cambio, zonas comerciales, servicios educativos, servicios médicos.

Superestructura: Se refiere a todos aquellos organismos públicos o privados, nacionales o internacionales que regulan, fomentan, y coordinan la actividad turística. Ejemplos: OMT, PROMPERU, AVIT, AHORA.

³ CABALLERO. Ricardo (1997); *Turismo y Medio Ambiente*; Editorial Greaths; Lima Perú. Pág. 77.

4.4. Recursos Turísticos

Recursos turísticos son los bienes y valores (patrimonio natural, histórico-monumental, artístico y cultural) de dominio público o privado, con suficiente valor, aptos y disponible sobre los cuales una comunidad puede basar su actividad turística, es decir, poder comercializarlo en forma de producto.

Por su propia naturaleza es la razón de ser del turismo ya que éste sólo tiene lugar si existen recursos que motiven y sean capaces de impulsar al viajero a dejar temporalmente su hogar. Estos recursos no pueden abandonarse a una utilización incontrolada porque corren el riesgo de su degradación, incluso, su destrucción.

En un sentido amplio, recurso turístico es aquel elemento natural, objeto, medio o bien susceptible de satisfacer ciertas necesidades a través de su consumo, al cual el ingenio humano le da aplicabilidad y función según sea el ámbito de satisfacción deseado. Por lo tanto, aquellos elementos que se denominan como recursos turísticos serán los que motiven la ejecución de un viaje realizado por razones de utilización del tiempo libre.

Las anteriores apreciaciones permiten enunciar una definición de recursos turísticos:

... *“Los recursos turísticos son aquellos elementos naturales, objetos culturales o hechos sociales, que mediante una adecuada y racionada actividad humana pueden ser utilizados como causa suficiente para motivar el desplazamiento turístico.”*⁴

4.4.1 Clasificación de recursos turísticos

La definición anterior nos permite establecer una clasificación general de recursos turísticos en: Naturales y socioculturales.

a) Recursos Naturales

Son todos aquellos factores que la naturaleza ofrece al hombre para su disfrute (clima, mares, lagos, ríos, montañas, bosques, praderas, playas, etc). No se requiere por ello, que sean un determinado tipo de hechos naturales, sino que en general todos puedan ser aprovechados como recursos turísticos, siempre que el ingenio

⁴ RAMÍREZ, Manuel (1997); *Teoría General del turismo*. Editorial Diana; México. Pág. 61

humano encuentre la forma de hacerlos suficientemente atractivos como para originar el viaje. Como se ve, la actividad turística en este sentido es creadora e ingeniosa, y la capacidad de una comunidad receptora de turismo, es la que determinará el grado de aprovechamiento de los recursos o elementos naturales, como recursos turísticos.

b) Recursos Socioculturales

Son el resultado de la creatividad humana. Dentro de ese tipo caben, en general, todas aquellas manifestaciones socioculturales, como son:

- Las obras de creación estética (pintura, escultura, música, danza, artesanía, arquitectura, etc.) pasadas y presentes.
- Las obras derivadas de la técnica y de la experimentación científica, en todo el ámbito de la civilización antigua y moderna (edificios, presas, diques, puentes, viaductos, camino subterráneos, otros medios y vías de comunicación y transporte, complejos urbano-industriales, centros deportivos, artísticos, de exposiciones, enseñanza e investigación, congresos, seminarios, desfiles, etc.)
- Los eventos y espectáculos públicos y privados, o eventuales.

El VII Congreso Interamericano de Turismo realizado en México en 1993, ha clasificado los recursos turísticos en cuatro ramas principales que son: naturales; culturales; de diversión, y centros de salud, recuperación y descanso, que a su vez se subdividen en la siguiente forma:

Naturales: clima, bellezas naturales, parques, playas, casa y pesca.

Culturales: arqueología, arte prehispánico, arte colonial, arte moderno y contemporáneo, tradiciones y folklore.

Diversiones: centros de diversión y esparcimiento, teatros, cines, centros nocturnos, fiesta brava, fiesta charra, eventos deportivos, hipódromo, etc.

Centro de salud, recuperación y descansó: centros balneoterapéuticos, centros y casas de salud.⁵

4.4.2 Categorización de recursos turísticos

Es la diferenciación de cada uno de los recursos turísticos según sus características. Según este criterio, dentro de la planificación turística sustentable se establecen cinco categorías básicas, propuestas por la OEA

⁵ Instituto mexicano de mis creaciones turísticas (1974); *Apuntes para el Curso de Introducción al Estudio del Turismo*; México.

CICATUR-: Sitios Naturales, Museos y Manifestaciones Culturales, Folklore, Realizaciones Técnicas, Científicas o Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos Programados cada una con sus respectivos tipos y subtipos.

4.4.3 Jerarquización de recursos turísticos⁶

Es del orden de importancia que se le puede dar a un recurso turístico en función a la cantidad de gente que puedan motivar a visitarlo. La jerarquización tiene como objeto fundamental la selección y priorización de los recursos turísticos que, convenientemente agrupados forman zonas, áreas, unidades y núcleos turísticos de una determinada región.

Esta selección, se basa en la cantidad y calidad de los recursos existentes, que ofrezcan, las condiciones más favorables para su desarrollo y explotación conjunta, lo cual implica un examen crítico de los recursos relevantes inventariados de un área para establecer su interés turístico sobre bases objetivas (en la medida de lo posible) y comparables.

La jerarquización de los recursos turísticos debe hacerse con base en el análisis de las preferencias y categorías turísticas manifestadas por las corrientes turísticas reales y potenciales.

Basados en lo dicho anteriormente citamos los cuatro niveles de jerarquía propuestos por la OEA.

Jerarquía 3: Atractivo con rasgos excepcionales y gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes (actual o potencial).

Jerarquía 2: Atractivo excepcional en un país, capaz de motivar una corriente (actual o potencial) de visitantes nacionales o extranjeros, ya sea por sí sólo o en conjunto como otros atractivos contiguos.

Jerarquía 1: Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas.

Jerarquía 0: Atractivos sin méritos suficientes para considerarlo al nivel de las jerarquías anteriores.

⁶ VILLENA, Carlos (1989); *Introducción al Turismo: Teoría y Realidad Peruana*; CONCYTEC; Pág. 181.

La jerarquización resulta de tomar en cuenta los efectos reales que provoca un recurso turístico sea por sí solo o en conjunto y tienen una evidencia observable en realidad. Así, por ejemplo, si tomásemos un recurso turístico de jerarquía 3 que en sí mismo puede “motivar una importante corriente de visitantes extranjeros”, encontraríamos que empíricamente este hecho es perfectamente comprobable. Como por ejemplo para esta máxima jerarquía son el Cuzco y Machu Picchu, Tikal, en Guatemala; el Carnaval de Brasil; y una gran cantidad de muchos otros, que guardando las proporciones de su área de mercado internacional, originan en forma individual movimientos importantes de turismo foráneo.

Asimismo para llegar a este tipo de calificación de los recursos inventariados se han utilizado criterios de ponderación para establecer un proceso de valoración más real con base a otros criterios dado que la jerarquización propuesta por el CICATUR-OEA resulta muy genérica para nuestro trabajo de investigación.

En tal sentido, considerando el trabajo elaborado por el Profesor Jorge Suclla con relación a la jerarquización de los recursos turísticos de un área, se obtuvo un cuadro de ponderación en base a criterios y características. (Véase Cuadro N° 2)

Así entonces se asignó valores de 3 a 0 para cada una de las características que posee cada uno de los criterios considerados: Singularidad, Atractivo turístico, Estado de conservación, Periodo de visitas, Accesibilidad y Relevancia Histórica.

El máximo total que en base a estos criterios puede alcanzar un atractivo es 18. Estableciendo una vinculación con los niveles de jerarquías propuestos por la OEA, los atractivos que acumulen una sumatoria de valores que vaya desde 14 hasta 18 podría considerarse como equivalente de la Jerarquía 3, pero para un contexto más específico de un espacio de desarrollo turístico. De igual forma para la Jerarquía 2 la suma deberá ser de 9 a 13. Para considerar a un recurso con algún rasgo llamativo, o sea de Jerarquía 1; el Valor total tendrá que ser de 5 a 8.

Finalmente para Jerarquía 0, la sumatoria deberá estar entre 1 a 4 para ser tomado como recurso sin méritos suficientes.

4.5. Atractivos Turísticos⁷

El concepto de atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico.

4.5.1 Clasificación de atractivos turísticos⁸

a) Atractivos Turísticos Naturales

Son aquellos creados por la naturaleza. Es decir, que en su formación no ha intervenido directamente la acción humana. Para comprender mejor cómo se integran los atractivos turísticos naturales, se utilizará de manera simplificada la clasificación y terminología de Ana García Silverman.

Atractivos geomorfológicos: Son aquellos formados por la acción de la naturaleza durante la evolución del planeta.

Atractivos biogeográficos: Son aquellos con manifestaciones de vida animal o vegetal.

Todos pueden presentarse de manera mixta, además de que muchos de estos atractivos requieren de la intervención del hombre para su conservación, mantenimiento y accesibilidad. Dentro de estos atractivos se puede considerar al clima en general, ya que muchos desplazamientos se hacen por esta razón.

b) Atractivos Turísticos Culturales

Son aquellos elementos en que interviene o ha intervenido la acción humana en el devenir histórico, o bien se establecen por razones culturales o comerciales.

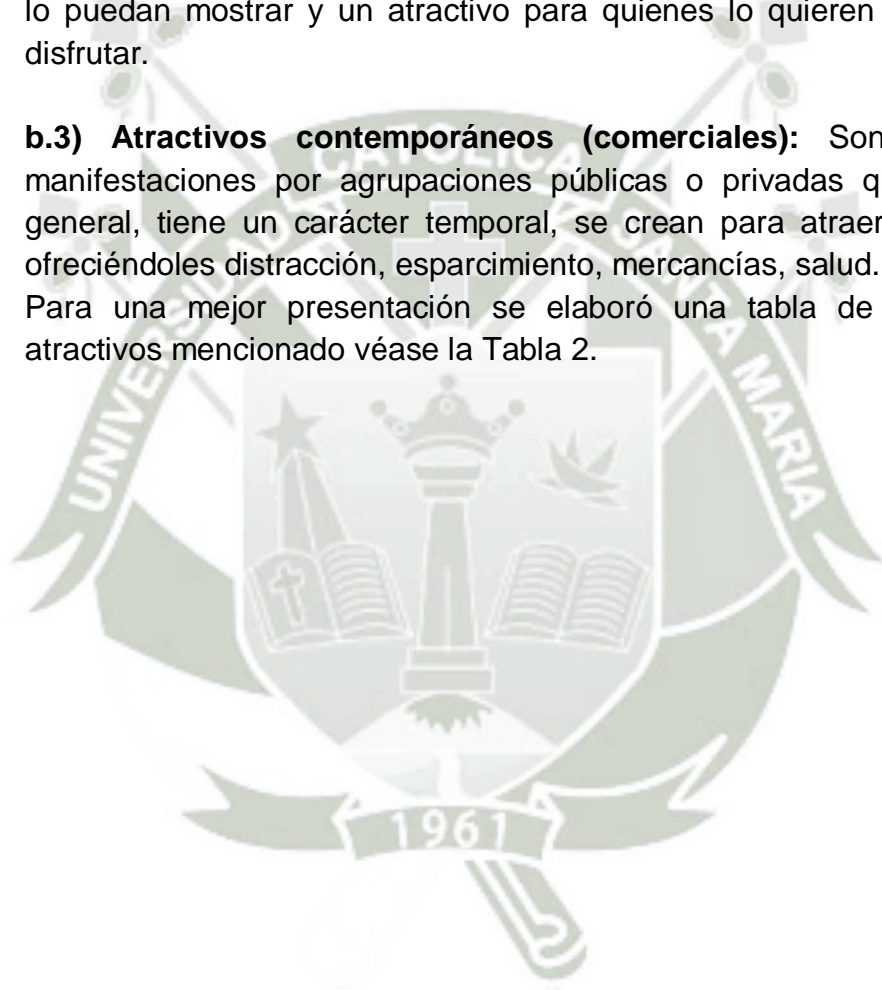
⁷ http://html.rincondelvago.com/recursos-territoriales-turisticos_4.html

⁸ GARCIA, Ana (1970); *Clasificación de los Recursos Turísticos*; Boletín del Instituto de Geografía vol. III; México. Pág. 619.

b.1) Atractivos históricos: Son tanto las obras que han dejado las civilizaciones, como los lugares que tienen un significado en la historia sociopolítica de los pueblos, naciones y regiones. Por lo general, tienen carácter permanente; acerca de ellos se obtiene información con relativa facilidad, ya que son manifestaciones que estudian muchas ramas de la ciencia.

b.2) Atractivos Contemporáneos (no comerciales): Son aquellas manifestaciones de un país o región que conservan y fomentan su patrimonio cultural; lo cual es en sí un motivo de orgullo para quienes lo puedan mostrar y un atractivo para quienes lo quieren conocer y disfrutar.

b.3) Atractivos contemporáneos (comerciales): Son aquellas manifestaciones por agrupaciones públicas o privadas que, por lo general, tiene un carácter temporal, se crean para atraer visitantes ofreciéndoles distracción, esparcimiento, mercancías, salud. Para una mejor presentación se elaboró una tabla de todos los atractivos mencionado véase la Tabla 2.



Clasificación de atractivos turísticos (Tabla 2)

ATRATIVOS TURÍSTICOS	ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES	Atractivos Geomorfológicos	Litorales, Rocas de islas, Playas, Acantilados, Desembocaduras de ríos, Lagunas y depósitos de agua, Corrientes de agua, Superficiales (cañones y cascadas), Subterráneas (manantiales, grutas, cenotes), Vulcanismo, Cráteres, Aguas termales y medicinales, Géiseres, Relieves, Montañas, Barrancas y cañones, Planicies, Dunas
		Atractivos Biogeográficos	Agrupaciones vegetales Selvas Bosques Agrupaciones animales Fauna silvestre
	ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES	Atractivos Históricos	Zonas arqueológicas, Arquitectura antigua Lugares históricos Poblados típicos Folklore Fiestas tradicionales
		Atractivos contemporáneos (No comerciales)	Centros de convenciones Instituciones de enseñanza, Bibliotecas Museos y pinturas murales Obras monumentales Invernaderos Zoológicos
		Atractivos contemporáneos (Comerciales)	Parques de diversiones, Balnearios Espectáculos culturales y deportivos Exposiciones nacionales e internacionales Mercados artesanías, Comercios Centros de salud Ferias y carnavales Celebraciones religiosas Casinos Concursos y competencias

FUENTE: GARCIA, Ana (1970); *Clasificación de los Recursos Turísticos*; Boletín del Instituto de Geografía vol. III

4.6. Circuitos Turísticos⁹

Existen diversos criterios para definir lo que en sí constituye un circuito turístico, así por ejemplo en el diccionario de turismo de Jordi Montaner se señala que “es la actividad turística programada con destinos sucesivos. Se caracteriza por una estancia relativamente corta en cada uno de ellos y por estar sometida a estrictos calendarios y horarios, según el programa del circuito. Es un recorrido previamente fijado que suele terminar en el punto de partida”

4.6.1 Características de los Circuitos Turísticos

En base a las definiciones citadas anteriormente se pueden complementar las características de los circuitos turísticos en los siguientes términos:

- El recorrido del Circuito turístico es de carácter circular cerrado.
- Es un recorrido preestablecido en donde el punto de origen y de llegada son el mismo.
- Es un recorrido planificado donde se toman en cuenta las necesidades de los turistas potenciales.
- Tiene un carácter regional, nacional o internacional.
- Incorpora una serie de valores y recursos naturales y culturales de gran atracción turística.
- Conlleva a un estudio referente a las distancias entre los puntos contemplados en el recorrido.
- Se rige por un itinerario.

4.6.2 Diagramación de Circuitos Turísticos

Cuando se diagrama un circuito se deben evaluar los recursos turísticos con capacidad de convertirse en atractivos, las rutas de acceso al primer destino y de enlace entre centros y núcleos turísticos importantes, en función a los objetivos del circuito.

Esto implica un detallado análisis de las posibilidades turísticas del área y la selección de los puntos más convenientes en función de su trascendencia, localización y distancia.

⁹ MONTANER, Jordy (2004); *Diccionario de Turismo*; Editorial Síntesis; Madrid-España.

4.7. Servicios Turísticos

Servicios turísticos son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades tendientes a producir prestaciones (alojamiento, alimentos, agencias de viajes, medios de transporte y otros) que se brinda a los turistas con la finalidad de posibilitarles el acceso y permanencia satisfactorios.

La estructura organizada, permanente y especializada de servicios al turista puede definirse como el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicio planteadas por la composición socioeconómica de una determinada corriente turística.

En consecuencia por Servicio Turístico entenderemos:

... Toda actividad realizada por una persona física o moral, pública o privada, tendiente a satisfacer necesidades específicas directamente planteadas por el desplazamiento turístico.

4.7.1 Clasificación de servicios turísticos¹⁰

Según Manuel Ramírez Blanco su texto “Teoría General del Turismo” indica que la clasificación de los servicios turísticos puede hacerse con arreglo a distintos criterios, que comprendan tanto a los servicios turísticos básicos (alojamiento y alimentación, agencias intermediarias del desplazamiento turístico y transportación de pasajeros), como otras complementarias.

Los servicios turísticos así comprendidos, pueden clasificarse de acuerdo a ciertas características comunes para su obtención, en dos grandes grupos: los servicios turísticos generales, y los servicios turísticos específicos.

a) Generales

Son todos aquellos servicios que se ofrecen en forma gratuita al turista por el simple hecho de serlo, y los proporciona tanto el sector público como el sector privado, y en algunos casos en forma conjunta.

De manera enumerativa y no limitativa, se pueden señalar como servicios turísticos generales a los siguientes:

- Las oficinas de información turística pública y privada, en el país o el extranjero.
- Las oficinas o centros de convenciones privados, oficiales o mixtos.

¹⁰ RAMIREZ, Manuel (1997); *Teoría General del Turismo*; Editorial Diana; México. Pág. 66-67.

- El servicio exterior, diplomático consular, cuya actuación es muy importante.
- El servicio de tramitación aduanal inmigratoria.
- Los servicios en los aeropuertos, puertos marítimos y en las terminales de autobús y ferrocarril.
- La radio patrulla de auxilio turístico.
- Los policías políglotas que son de gran auxilio para el turista.
- Los guías oficiales que se desempeñan en recintos culturales y sociales de acceso público.
- Los espectáculos y eventos artísticos y deportivos que las autoridades gubernamentales o empresas privadas ofrecen gratuitamente en forma eventual periódica
- La publicidad impresa y documental que recibe gratuitamente el turista.

b) Específicos

Son los que proporciona generalmente el sector privado o aquellos turistas que reúnen ciertos requisitos, entre los que prevalece, la capacidad de corresponder a la prestación con una remuneración económica. Las empresas que proporcionan estos servicios son las de alojamiento y alimentación, agencias de viajes, guías de turistas, transporte especializado, recreación, comercios especializados y otros complementarios provenientes de la rama bancaria, financiera y de seguros.

b.1) Hostelería¹¹

La hostelería, pues, puede definirse como el “sistema comercial compuesto de bienes materiales e intangibles dispuestos para satisfacer las necesidades básicas de descanso y alimentación de los usuarios fuera de su domicilio”.

De las primeras fondas, posadas y residencias, que satisfacía las necesidades perentorias de los viajeros, se han ido progresando hacia las sofisticadas formas de gestión que ofrece hoy la hostelería en todo el mundo. De hecho, aunque el término hostelería se utilice para abarcar ambas esferas, alojamiento y restauración, existe una tendencia a diversificar ambos conceptos.

¹¹ OMT, (1998); *Introducción al Turismo*; Ediciones OMT; Madrid-España

Desde un punto de vista técnico y teniendo origen en aquella necesidad primaria de descanso se utiliza el término oferta básica para referirse al producto alojamiento, en cualquiera de sus modalidades distinguiéndose a su vez, dentro de esta oferta básica entre oferta hotelera y oferta extra hotelera. Por otra parte, el producto y los servicios de restauración forman parte de la oferta complementaria, conjuntamente con otro tipo de oferta (excursiones, museos, parques temáticos, etc).

En cualquier caso, existen una serie de características comunes que permiten englobar a los subsectores de alojamiento y restauración en una sola categoría. Estos son:

- Ambos pertenecen al sector servicios.
- Ambos satisfacen necesidades básicas de los clientes

b.2) Servicio de restauración¹²

Se proporciona alimentos o bebidas para ser consumidas en el mismo establecimiento o en instalaciones ajenas con la intención de satisfacer al turista.

Tipología de los negocios de restauración

Restauración social o colectiva

Esta denominación se refiere a los servicios de restauración que son requeridas por empresas, organismos e instituciones que reúnen grandes colectivos de personas para la explotación hostelera en sus instalaciones.

Se da, por tanto, en centros comerciales, hospitales, comedores universitarios, escuelas, comedores empresa, etc. En ella debe utilizarse tecnología punta y deben realizarse controles higiénicos exhaustivos.

Dentro de este tipo de restauración se distinguen tres casos diferenciados:

- Las grandes empresas que quieren un servicio especializado y contratan a empresas de catering que se dedican exclusivamente a

¹² OMT, (1998); *Introducción al Turismo*; Ediciones OMT; Madrid-España

- prestar estos servicios, pudiendo acreditar medios y experiencia suficiente.
- Pequeñas y medianas empresas que contratan el servicio de restauración con un establecimiento de hostelería, que no presta estos servicios exclusivamente, sino que lo hace como nuevo su secundario.
 - Creación de un establecimiento de hostelería dentro de una empresa u organismo.

b.3) Servicio de Transporte¹³

Históricamente, el desarrollo del turismo ha estado íntimamente ligado al desarrollo del transporte, ya que, por definición, el turismo implica desplazamientos fuera del lugar de residencia habitual. Burkart y Medlik (1981) definen el transporte como “el medio de alcanzar el destino turístico y también el medio de moverse dentro del propio destino”.

Efectivamente, utilizando el sistema turístico de Leiper (1990) el transporte representa el medio de acceder al destino desde la región de origen, por lo tanto, representa el movimiento de viajeros que se produce desde el punto de origen, hasta el punto de destino. Sin embargo, también puede ser considerado en sí mismo como una atracción turística por derecho propio, ya que la etapa *en route* forma igualmente parte de la experiencia turística. Incluso, en algunas ocasiones, el destino lo configura el propio transporte (cruceiros, etc.).

Una región, por muchos atractivos que tenga, no podrá nunca desarrollarse como zona turística si carece de infraestructuras y es asimismo inaccesible para los medios de transporte. Por su capacidad de canalizar a los viajeros, el trazado de líneas férreas o de autopistas, así como el establecimiento o anulación de rutas aéreas o marítimas influyen directamente en el aumento o caída de la popularidad de un destino turístico. Así, la actividad turística se ha establecido siempre en áreas provistas de alguna red de transporte o con posibilidades para ponerla en marcha.

Efectivamente, el ferrocarril favoreció el desarrollo de los primeros balnearios y resorts en la costa. El automóvil ha fomentado el desarrollo del turismo nacional en los países industrializados. El avión

¹³ OMT, (1998); *Introducción al Turismo*; Ediciones OMT; Madrid-España

y sus avances tecnológicos han permitido acercar fronteras y han provocado la expansión del turismo internacional, trayendo consigo nuevas y revolucionarias formas de turismo por ejemplo, la aparición del vuelo chárter impulsó el turismo de masas, característico del Mediterráneo. En definitiva, el transporte ha ido abriendo constantemente nuevos mercados, cada vez más lejanos

Según Burkart y Medlik (1981) el sistema de transporte se puede analizar en función de tres partes:

- El medio: Rutas aéreas controladas, rutas marítimas, canales, carreteras, vías de ferrocarril, autopistas.
- El vehículo: Aviones, barcos, trenes, autobuses, vehículos privados.
- Terminales: Aeropuertos, estaciones marítimas o puertos, estaciones de trenes, estaciones de autobuses, garajes, aparcamientos.

4.8. Turismo del vino y enoturismo¹⁴

Desgraciadamente, a fecha de hoy todavía no existe una definición oficial del término “enoturismo”. Una mayor aproximación al concepto “enoturismo” probablemente nos puede ofrecer la definición que estableció Elias L.V. en el 2006 en su libro *“El turismo del vino, otra experiencia de ocio que dice: “Son los viajes y estancias dirigidas al conocimiento de los paisajes, las labores y los espacios de la elaboración del vino, y las actividades que acrecientan su conocimiento y adquisición y pueden generar desarrollo en las diversas zonas vitivinícolas”*.

Las visitas a bodegas son antiguas, existen registros de que ya había viajes organizados para este propósito en la época del Gran Tour, inclusive en épocas de la antigua Grecia y Roma. No obstante fue en el siglo XIX cuando el vino surgió como una forma de turismo de interés especial.

El turismo del vino ofrece muchas oportunidades de desarrollo local a los territorios con producción vitivinícola, cultura y bienes ambientales, paisajísticos e histórico-arquitectónicos que representan una herramienta importante para atraer al turista.

¹⁴ TUR y DES revista de investigación en turismo y desarrollo local: Turismo del vino, una aproximación a las buenas prácticas

<http://www.eumed.net/rev/turydes/12/tff.html>

El turismo enológico es aquel que tiene su origen en las diversas manifestaciones del mundo del vino, tales como las tradiciones, los negocios, la salud, la gastronomía, las competiciones, el folklore, etc. orientadas al turismo.

Según la Western Australian Wine Tourism Strategy (Charters y Ali-Knight, 2002), el turismo del vino es “el viaje que se desarrolla con el propósito de tener experiencias con bodegas y regiones del vino, así como con sus estilos de vida”. Es una experiencia basada en un estilo de vida que posee un elevado componente formativo o de conocimiento del vino, del lugar y sus tradiciones, y por tanto está estrechamente vinculado a la cultura, el vino y la gastronomía.

Esta definición tiene un componente vivencial acorde con las tendencias actuales. Mientras, Hall et al. (2000) lo definen como la visita al viñedo, la bodega, los vinos y fiestas del vino y la uva que se ponen a disposición para la degustación de vinos y/o contacto con los atributos de un vino de la región (Díaz, 2008). El negocio del enoturismo ha experimentado un desarrollo importante en todo el mundo. Australia, Nueva Zelanda, California, Sudáfrica y América del Sur se han convertido en las nuevas fronteras del enoturismo.

El producto turístico denominado enoturismo integra bajo el mismo concepto temático recursos y servicios turísticos de intereses existentes y potenciales en una zona vitivinícola (AVINTUR, asociación para la promoción del turismo del vino).

Los ejes fundamentales que sirven para conceptualizar de forma adecuada el enoturismo son los siguientes:

- Es una estrategia de los destinos para desarrollar atractivos vinculados a la industria del vino, participando empresas e instituciones.
- Determina un arquetipo de comportamiento en el consumidor, los amantes y los interesados en el vino o los que poseen interés en visitar regiones vinícolas y tienen respuestas diferentes ante vivencias similares.
- Es la oportunidad que poseen las bodegas para ser formadas en las capacidades comerciales que deben desarrollar ante los consumidores actuales y nuevos (Díaz, 2008).

A las características comerciales tradicionales del vino, se le ha incorporado otro valor agregado con rasgos más cualitativos, el atractivo turístico. Este fenómeno, que se extiende a escala mundial, es una nueva forma de hacer turismo al promover el conocimiento de la actividad vitivinícola en su totalidad y

en el lugar de origen. Esta alternativa se conoce con el nombre de enoturismo o turismo del vino, y puede existir en paralelo con el desarrollo del turismo gastronómico (Oliveira, 2011) donde la promoción de los recursos del vino y de la gastronomía es conjunta, pudiéndose captar turistas interesados en ambos conceptos.

Por enoturismo se entiende el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio (Carta Europea del enoturismo).

4.8.1. Pilares del enoturismo¹⁵

Los seis pilares del enoturismo europeo según el Vademécum del Enoturismo Europeo, son:

a) Cultura del vino

Es importante destacar el valor enológico-cultural de los recursos o servicios enoturísticos. Sin cultura del vino, no hay enoturismo. La cultura del vino es el eje temático de este producto/servicio y el turista debe percibirlo durante todas las etapas de su viaje y en cualquier componente de la cadena de valor enoturístico. El carácter distintivo de los diferentes territorios se manifestará a través del vino y todas sus manifestaciones culturales: en las características arquitectónicas de la zona y las bodegas, en festivales, en el folclore, en la forma de trabajar la tierra y cultivar la vid, etc.

b) Turismo

El turismo y el turista son dos factores clave que determinarían claramente la demanda y la oferta del producto enoturístico. El turista, como elemento clave del negocio turístico debe estar en el punto de mira de cualquier medida o desarrollo de la oferta enoturística. Un aspecto de especial importancia para el éxito del desarrollo de este tipo de turismo es la calidad de los equipamientos turísticos de que dispone el destino y la existencia de servicios complementarios.

¹⁵ TUR y DES revista de investigación en turismo y desarrollo local: Turismo del vino, una aproximación a las buenas prácticas
<http://www.eumed.net/rev/turydes/12/tff.html>

c) Territorio

Desempeña un papel muy importante y se establece como base o marco de referencia del desarrollo de la oferta ecoturística en destino. El territorio de la Ruta Europea del Vino está compuesto por espacios naturales y urbanos y por un entorno o ambiente general que lo identifique y le confiera su carácter distintivo e identificativo. Para garantizar el carácter enológico de una ruta ese territorio debe estar vinculado a una Denominación de Origen Protegida (D.O.P.).

d) Sostenibilidad

Destaca que el enoturismo europeo ha de desarrollarse bajo los principios del turismo sostenible. Según la OMT (Organización Mundial del Turismo), los principios que definen el turismo sostenible son:

- Los recursos naturales, culturales y otros se conservan para su uso continuado en el futuro al tiempo que reportan beneficios a la sociedad cultural
- El desarrollo turístico se planifica y se gestiona de forma que no cause serios problemas ambientales o socioculturales
- La calidad ambiental se mantiene y mejora
- Se mantiene un alto nivel de satisfacción de los visitantes y el destino retiene su potencial comercial y su prestigio
- Los beneficios del turismo se reparten ampliamente entre toda la sociedad.

e) Autenticidad

La autenticidad del territorio y de la experiencia turística son factores muy valorados por el enoturista experimentado, frente al turismo de masas, producido en cadena y dirigido a un público escasamente diferenciado y con bajos niveles de exigencia.

f) Competitividad

La competitividad de un destino enoturístico es el resultado de adaptar su oferta de productos y servicios y sus sistemas productivos a los cambios del mercado; y de hacerlo de manera que sea sostenible en el uso de los recursos, socialmente beneficiosos y rentables a largo plazo. En este sentido, existe una relación directa y clara entre el

concepto de sostenibilidad y la competitividad. La sostenibilidad de un destino enoturístico no se puede entender sin la competitividad y viceversa.

Sin embargo, el enoturismo ha tenido y tiene detractores, que consideran esta modalidad del turismo más como una intromisión en las actividades autóctonas de los territorios que como un negocio próspero y rentable. Precisamente, los procesos de innovación relacionados con aspectos vitivinícolas son impulsados por los propios empresarios, mientras que la innovación turística aún encuentra enormes reticencias, y son promovidos en su mayoría por iniciativa pública. Además, las ataduras culturales y las tradiciones endogámicas de las sociedades rurales, unidas a la falta de concienciación y confianza, han supuesto un freno importante en muchos casos para el desarrollo de esta tipología turística. Por tanto, no será posible un pleno desarrollo de esta modalidad turística si no existe previamente una mentalización de todos los agentes sociales afectados.

4.8.2. Objetivos del Enoturismo¹⁶

- a) Promoción de la Denominación de Origen
- b) Promocionar las viñas
- c) Aumentar la relación con el cliente (fidelización)

4.8.3. Ventajas y desventajas para desarrollar enoturismo en una viña

a) Ventajas

- Aumento de la exposición del producto a los consumidores.
- Conocimiento de marca y lealtad.
- Aumento de márgenes gracias a la venta directa al consumidor.
- Ventas adicionales en tienda ubicada en la viña.
- Oportunidades de feedback por parte de los consumidores hacia la viña.
- Desarrollo de relaciones con los consumidores.
- Oportunidad de educar al consumidor generando mayor interés de estos por el producto, lo que puede aumentar su consumo.

¹⁶ Plan de Negocios Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>

b) Desventajas

- Aumento en costos y tiempos de gestión de la oferta enoturística.
- Requerimientos de capital, que pueden requerir grandes inversiones.
- Incapacidad para aumentar sustancialmente las ventas.

4.8.4. Tipos de Enoturismo¹⁷

Así como existe un tipo de clasificación del turismo en general, sucede de la misma forma con el enoturismo, existen al menos dos tipos o clasificaciones generales, una de ellas es el de bodegas y el otro relacionado con la gastronomía:

a) Enoturismo de bodega

Consiste básicamente en las rutas del vino, es decir cada bodega o casa productora crea o traza una ruta en la cual todos aquellos grupos de visitantes tienen la posibilidad no solamente de ver el lugar, sino de aprender un poco sobre ese vino y en general sobre todos los demás.

Por lo general estas bodegas funcionan al mismo tiempo como hoteles, en los cuales se hospedan las personas que están interesadas en la ruta o en el Enoturismo.

b) Enoturismo gastronómico

El segundo tipo de enoturismo consiste en el gastronómico. Todas aquellas personas que gustan de los sabores, de experimentar sensaciones por medio de la cocina o de la comida, entonces visitan una serie de restaurantes o bodegas en las cuales se ofrece la cata de vinos junto con otros platos típicos de la región.

Normalmente esto se realiza más con la tabla de quesos. Para los amantes de un buen vino y de la buena comida, entonces este es el tipo de turismo ideal y que permite tener nuevas experiencias.

¹⁷ El Enoturismo: una nueva forma para disfrutar
<http://www.euskadisaboreala.es/el-enoturismo-una-nueva-forma-para-disfrutar/>

4.8.5. Tipología de enoturistas¹⁸

Existen diferentes estudios que analizan la segmentación psicológica del enoturista y tienen en cuenta sus valores, actitudes y estilos de vida. Entre dichos estudios destaca el realizado por Charters y Ali-Knight (2002), que agrupan a los turistas en cuatro clases diferentes:

a) Amantes del vino

Personas que tienen una vasta educación en temas enológicos, siendo la motivación principal de su viaje catar diferentes tipos de vino, comprar botellas y aprender in situ. También suelen estar muy interesadas en la gastronomía local.

b) Entendidos del vino

Personas que, aunque no tienen una vasta educación en temas enológicos, conocen bien el mundo del vino. Suelen tener formación universitaria y la motivación principal de su viaje es llevar a la práctica lo que han leído en diferentes publicaciones especializadas.

c) Interesados del vino

Personas que no tienen una formación técnica en temas enológicos pero les interesa este mundo. Su principal motivación es conocer algunas bodegas, aunque no con carácter exclusivo sino como complemento a otras actividades.

d) Iniciados al vino

Personas que por diferentes razones (publicidad de una ruta, tener nuevas experiencias, etc.) se acercan a una bodega sin tener ningún tipo de conocimientos en este campo. Su motivación de viaje es diferente, pero aceptan pasar unas horas visitando una bodega. Las compras que suelen realizar en la misma se destinan a consumo particular y a regalo.

¹⁸ Plan de negocios de Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>

El enoturista puede mostrar diferentes características dependiendo de la zona que visite, ya sea Europa o las nuevas regiones productoras. Mitchell et al. (2000) citan el ejemplo de una investigación italiana, donde la segmentación se basa en el estilo de vida, dando cuatro tipos de enoturistas:

- Profesional: entre 30 y 45 años, conoce los vinos de la zona que visita y otros vinos del mundo. Puede discutir con el bodeguero y juzgar de manera competente las virtudes y faltas de un vino. Presta un interés especial a descubrir nuevas cosas y desea dedicar tiempo y energía a sus descubrimientos.
- Apasionado neófito: entre 25 y 30 años, bien situado, le gusta el vino y lo ve como vehículo para cimentar la amistad. Disfruta de la comida y explora el campo. Generalmente viaja con amigos (algún profesional) y suele llevar una guía del vino de bolsillo. Motivado para aprender, pero menos serio que el profesional.
- Parásito: entre 40 y 50 años, con dinero, atraído por los vinos y con algún conocimiento, lo consideran una marca de distinción. Satisfecho con el conocimiento básico, es más fácil de influir por los comentarios de otros. Se decanta también por nombres famosos y se impresiona con relativa facilidad por las apariencias. Pide descuentos.
- Bebedor: entre 50 y 60 años, visita bodegas como parte de un grupo el fin de semana. Es una alternativa al bar. Traga vino y pide más, también pide comprar en grandes envases y algunas veces se lleva un barril.

Dependiendo del perfil del consumidor turístico, es necesario ofrecer unas actividades u otras. Es imprescindible conocer los gustos y preferencias para adaptar el producto/servicio turístico ofertado.

4.8.6. Ventajas Competitivas¹⁹

a) Vino (del latín vinum)

El vino es una bebida obtenida de la uva mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo. La fermentación se produce por la

¹⁹ Plan de negocios de Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>

acción metabólica de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y gas en forma de dióxido de carbono. El azúcar y los ácidos que posee la fruta *Vitis Vinífera* hacen que sean suficientes para el desarrollo de la fermentación. No obstante, el vino es una suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altitud, horas de luz, temperatura etc. Existe toda una cultura asociada tanto a su consumo como a su producción, por lo cual se hace relevante comenzar haciendo una revisión de lo que ocurre en la industria del vino respecto a este complejo producto. Para interiorizarnos más con este tema comenzaremos describiendo dos importantes términos.

Los conceptos *terroir* (terruño) y denominación de origen (D.O.) son muy importantes dentro de la industria del vino y de los productos con contenido alcohólico en general. Ambos conceptos son únicos para la zona donde se ubican las parras y se producen los vinos, lo cual hace que ese lugar no pueda ser reproducido ni se utilice una región para etiquetar un producto, esto es valorado por los consumidores, ya que asegura la procedencia y calidad final del producto. Esto no ocurre solo en la industria del vino, podemos ver el caso de los espumosos, los cuales han asociados durante mucho tiempo con el nombre de Champagne, hoy solo las vides cultivadas y el producto elaborado en Francia pueden tener esta denominación de origen en sus etiquetas, lo cual tiene como consecuencia que nadie más en el mundo podría etiquetar sus productos con este nombre. Lo mismo ocurre con otros licores que tienen legalmente sus normas, por ejemplo el Whisky y, para el caso de nuestro país, el pisco, el cual tiene resguardada su denominación de origen por el estado de Chile.

b) Denominación de origen²⁰

Denominación de Origen es la indicación geográfica, la cual es una expresión o signo utilizado para indicar procedencia, es decir, que un producto o servicio tiene su origen en una determinada localidad, región o país, las características de ese producto serán exclusivas de ese lugar geográfico, incluyendo los factores naturales (suelo, cepaje, clima, etc). En Chile fue en 1985 que se promulga la ley 18455, actualmente vigente, que protege a las denominaciones de origen del Pisco, Pajarete y Vino Asoleado, facultando al presidente de la

²⁰ Plan de Negocios Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>

república para establecer Zonas Vitivinícolas y autorizar el uso de las denominación de origen.

Con esto podemos deducir que una denominación de origen será única y no podrá ser reproducida en otro lugar lo cual hace atractivo turísticamente conocer ese lugar en donde se produce el vino que se consume como también desear experimentar las condiciones de dicho entorno.

c) Terroir²¹

Terroir o terruño es un término de denominación francés para describir una determinada zona geográfica que goza de características geológicas, climáticas, ambientales, específicas que lo hacen diferentes de otras zonas. El concepto de Terroir puede ser definido formalmente como un espacio limitado, en las que se conjugan condiciones de suelo, clima, topografía y manejo vitícola (intervención o manejo del hombre), lo que permite obtener calidades con características propias, específicas, sostenibles en el tiempo y con una personalidad diferenciado para cada cepa”.

Podemos agregar además que el terroir involucra tres elementos principalmente: el clima, el suelo y el hombre, los cuales logran también las características únicas asociadas a una zona geográfica en particular y difícilmente reproducir bajo condiciones similares en otro lugar. El clima es propio de una zona y Chile posee una diversidad que se manifiesta a lo largo del territorio, sin mencionar los numerosos microclimas que nacen dentro de los valles, que dan al vino características que dan al vino características únicas de sabores y aromas. El suelo transmiten los minerales y características que dan personalidad al vino, lo cual va a ser propio de cada lugar en donde se cultive, siendo unidad esa fusión que luego transmitirá a la vid. El Hombre es un factor de igual importancia, ya que en su trabajo y manipulación de los elementos interviene en el desarrollo y el resultado final en la elaboración del vino.

De estas dos singulares características de este producto, del vino nace la visión del servicio enoturismo orientado a amantes del vino quienes poseen la inquietud de vivir y conocer las condiciones en las que se produce el producto como también incentivar a quienes no lo

²¹ Plan de Negocios Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>

conocen y así atraer potenciales clientes y fidelizar a los habituales consumidores, de aquí nace el concepto Enoturismo.

4.8.7. Breve historia de la vid y el vino²²

Ninguna otra actividad agrícola ha generado una mitología tan rica y vasta como la vitivinicultura. Sus dioses simbolizan la estrecha relación entre lo sagrado y lo racional que conviven en el arte y la ciencia derivados de la vid. El vino forma parte desde muy temprano de ritos religiosos: la mitología griega y romana, el Judaísmo y el Cristianismo, entre otros, adoptaron al vino como símbolo de vida, muerte y resurrección. Por su naturaleza, las actividades en torno de la vid crean cultura, arraigan pobladores, enriquecen tradiciones y saberes heredados, unen pueblos a través del intercambio comercial. Como dice el historiador Fernand Braudel, “la viña es sociedad, poder político, campo excepcional de trabajo, civilización”.

La etimología de la palabra “vino” conduce necesariamente a su origen. Una teoría afirma que el término deriva de un vocablo semítico, antecedente de la palabra hebrea “wainu”. Fueron pueblos semitas (del Próximo y Medio Oriente) quienes hicieron posible la domesticación de la especie “Vitis Vinifera”.

Si se considera al cultivo de la vid y la elaboración de vinos como una actividad humana intencional y planificada, se podría decir que en el Neolítico (entre los años 8000 a.C. y 6000 a.C) se dieron las condiciones necesarias para su comienzo, en una vasta zona comprendida entre el Mar Negro y el Mar Caspio, delimitada por los actuales países de Turquía, Siria, Irak, Irán y Rusia.

La Neolítica constituyó la primera gran revolución humana, ya que los hombres cambiaron definitivamente sus vidas a partir de ella. Después de miles de años de trashumar siguiendo a las manadas de animales, alrededor de 8000 a.C., los grupos dejaron de ser nómades, se asentaron y desarrollaron la agricultura, la metalurgia y otras actividades, dando origen a las primeras ciudades humanas.

Los cultivos mejoraron la calidad y cantidad de alimentos y trajeron consigo la domesticación de animales. La cantidad inusual de alimentos, su conservación y distribución generó la división del poder, de las tareas sociales y demás actividades culturales dentro de las aldeas. Fueron estas comunidades las

²² Historia de la vid y el vino

http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189fdfbc788db081e99f372e7.pdf

primeras que aprendieron a cocinar, fermentar, deshidratar granos, condimentar alimentos y también bebidas como el vino y los destilados.

Los alfareros y ceramistas (5000 a.C.) fueron clave: la plasticidad de la arcilla hizo posible la construcción de vasijas de diferentes formas para la fermentación y conservación del vino. Las vasijas cocidas a altas temperaturas perduraban años y sus poros constituían un excelente vehículo de oxigenación del vino.

Hasta ahora, la primera evidencia arqueológica la constituye un conjunto de vasijas de cuello estrecho y alargado en la aldea Hajji Firuz Tepe, situada en Irán, datadas entre los 5.400 y 5.000 años a.C. A partir de análisis químicos, se pudo determinar la existencia de ácido tartárico en sus paredes, propio del vino.

Hacia el año 2.000 a.C, durante el apogeo de Babilonia, en la Mesopotamia, el cultivo de la vid se trasladó hacia el Norte del Valle del Tigris, actual Turquía.

De la lectura del Código de Hammurabi se desprende que el vino desempeñaba un papel importante en las ceremonias religiosas y era consumido por la clase gobernante. Hasta el apogeo de los romanos, el vino era un privilegio reservado para reyes, nobles y sacerdotes, mientras que el pueblo consumía otras bebidas menos costosas.²³



Siervo sumerio transportando tinaja (4000 a.C.).

FUENTE: Internet - Historia de la Vid y el Vino - Fondo Vitivinícola de Mendoza

²³ Historia de la Vid y el Vino

http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189dfbc788db081e99f372e7.pdf

El vino en Egipto²⁴

Grandes bodegas situadas junto a los templos de los faraones de la primera dinastía del Reino Antiguo (2700 a.C.), demuestran que los reyes y sacerdotes egipcios consumían vino. Además, este producto estaba entre las ofrendas que debían acompañar al cuerpo de los faraones en la tumba. En sepulturas reales se encontraron vasijas cerradas con tapones de cerámica cónicos y sellados con arcilla fresca. Estos sellos eran un tipo primitivo de etiqueta, ya que tenían información del lugar, de la bodega y su dueño. A partir de la lectura de esos sellos se descubrió que el vino era cultivado en pequeños viñedos como jardines. Las pinturas en las paredes de las tumbas en Tebas (hacia el 1450 a.C.) permiten reconocer los canastos de mimbre, usados para recolectar uvas, lagares y vasijas de arcilla cocida.

Según el historiador griego Herodoto, los egipcios preferían el vino griego. Además de gustar de los vinos, reutilizaban las vasijas y ánforas, pues las consideraban ideales para conservar agua en las zonas desérticas. En ellas, el vino dejaba de ser una simple bebida y se convertía en un preciado artículo que conservaba sus propiedades durante largo tiempo.

Grecia y el elixir del Mediterráneo: el vino negro

El apogeo de la vitivinicultura antigua comenzó con los griegos. Se los considera los primeros “expertos en vinos” por los avances logrados en el cultivo y la vinificación.

Fueron ellos los responsables de la difusión del consumo de vinos en toda la costa del Mediterráneo, hasta Portugal, el Norte de África y Asia Menor; también llevaron la vid a la actual Francia, habitada entonces por los galos. Los viñedos griegos estaban protegidos por murallas y se alternaban con frutales. Hombres y mujeres participaban en sus labores: las mujeres cosechaban y preparaban la comida para sus compañeros, mientras los varones pisaban la uva, elaboraban el vino y ataban las cepas.

Junto con la vitivinicultura, florecieron en Grecia la alfarería y la orfebrería. Las ánforas de cerámica donde se fermentaba el vino eran semienterradas hasta que el vino estaba listo para la venta. El vino resultante era bien alcohólico,

²⁴ Historia de la Vid y el Vino

http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189dfbc788db081e99f372e7.pdf

espeso y licoroso, por eso lo llamaban “vino negro” y era rebajado con agua en el lugar del consumo.

El Imperio Romano: La bebida del pueblo²⁵

Los romanos también fueron expertos viticultores y propagaron la actividad por todo el Imperio. Con ellos, el consumo del vino se expandió más allá del Norte de Alemania, que era su frontera septentrional. Los primeros viñedos se encontraban en zonas costeras o cerca de ríos importantes como el Rin, el Ródano, el Garona y el Danubio. Los altos costos del transporte de las ánforas en carretas llevó a comerciar utilizando barcos.

La expansión de los viñedos en el Sur de Francia se dio a partir del año 122 a.C. con la ocupación de los romanos de la Galia Narbonense. Desde allí, los Galos vendían el vino en el Norte de Francia, Alemania e Italia obteniendo importantes beneficios. La conquista de Iberia (actual España) finalizada en 133 a.C. favoreció la competencia entre los vinos ibéricos y los italianos.

Hacia el fin del Imperio Romano la vid era el principal cultivo en las zonas que actualmente siguen siendo vitivinícolas. Los romanos fueron los primeros en nombrar a las distintas variedades, aunque es difícil para los ampelógrafos encontrar sinónimos con las actuales, dada la evolución que ha experimentado la vid en más de 2000 años.

Los romanos utilizaban ánforas de cerámica para guardar el vino, usadas también para el aceite de oliva, pescado, dátiles y otras frutas. Eran conocidas como “dressel” y variaban de tamaño y forma. También se usaban las “dolias”: enormes vasijas ancladas en medio de la embarcación, aunque éstas no perduraron mucho tiempo.

Los galos fueron los inventores de la barrica, el recipiente de roble que reemplazó progresivamente a las ánforas romanas. Inventada hacia el siglo V a.C., su uso se popularizó con la caída del Imperio Romano. Este envase resistía mejor los traslados y las inclemencias climáticas de Europa.

Alrededor del siglo I d.C. el comercio estaba en manos de pequeños terratenientes; pero a fines de ese siglo, se construyeron las primeras bodegas

²⁵ Historia de la Vid y el Vino

http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189fd9bc788db081e99f372e7.pdf

a lo largo del río Tíber. A principios del siglo II aparecieron los primeros gremios de viñateros dedicados a subastar vinos. En la misma época, se establecen en Lyon (Francia) otros grupos de viñateros encargados de la distribución del vino en las Galias.

En la vida cotidiana de los romanos el vino estaba muy presente: era la bebida del pueblo. Los romanos bebían diariamente, en banquetes especiales y en tabernas situadas en ciudades y caminos.

Los viñedos estaban cerca de las casas y cuando los bárbaros invadieron el Imperio en el siglo V, “las viñas, los agricultores y el vino se salvaron del desastre. La Galia bárbara dispuso así de un vino abundante producido en el propio país. Las viñas continuaron cultivándose alrededor de las ciudades y de las abadías”.

La vitivinicultura en la edad media²⁶

El Imperio romano se derrumbó en el año 476 d.C. Mil años de invasiones de pueblos del Este y Norte europeo asolaron las ciudades romanas. Para defenderse, se construyeron castillos y sus propietarios nobles brindaban protección dentro de sus paredes a vasallos y siervos a cambio de su trabajo.

Hacia el año 1.000 de nuestra era, ya quedaban pocos vestigios del antiguo Imperio Romano. Las ciudades habían sido destruidas y la vida era mayoritariamente rural.

Sin embargo, las tradiciones romanas subsistieron, en especial la presencia del vino en la vida cotidiana. Como no existía agua corriente o sistemas de drenaje, la salubridad y sanidad de las urbes era un gran problema; por eso, el vino era considerado la mejor bebida natural. Además de estar en la mesa, por su tenor alcohólico, se usaba para curar heridas o aliviar dolores. De hecho, el comercio del vino era una de las principales fuentes de ingreso económico de los mercaderes medievales.

En la Edad Media el vino, predominantemente tinto, se bebía “joven”, con bajo contenido de alcohol, pues se trataba de vinos de la cosecha del año.

²⁶ Historia de la Vid y el Vino

http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189dfbc788db081e99f372e7.pdf

Por otra parte, la Iglesia Católica tuvo gran influencia en la Edad Media en la vinificación y en las técnicas enológicas. Durante los primeros siglos del Cristianismo, la Iglesia legislaba sobre el vino “lícito” para la Eucaristía. Se trataba del “vino obtenido de vid y no descompuesto” o avinagrado, no podía ser obtenido de otras frutas y tampoco se aceptaban vinos con agua, azúcar y otros compuestos agregados. Los monasterios cistercienses y benedictinos eran centros importantes de cultivo y elaboración, sobre todo en la Francia medieval. En general, los monjes dejaban reposar un par de meses el vino en vasijas antes de utilizarlo para las misas. En España, durante ocho siglos se estableció una convivencia multiétnica entre cristianos (herederos de romanos y visigodos), árabes y judíos. Éstos últimos participaron en el cultivo de la vid y en la elaboración de vino. En ese país, la Corte y los monasterios, principalmente en los hitos del Camino de Santiago de Compostela, fueron los principales impulsores de la vitivinicultura española.

Primeras vides en América²⁷

En el continente americano ya existían variedades de “Vitis silvestres” (no viníferas). A estas variedades se unieron las traídas por los europeos, con la conquista. Españoles y portugueses introdujeron durante el siglo XVI el trigo, el olivo, la viña y todo tipo de hortalizas, además de semillas y algunos animales.

Durante los tres primeros siglos de colonización europea en América, la producción agrícola y ganadera se destinó fundamentalmente a la subsistencia de las poblaciones y al comercio local, y en menor medida, al comercio intercontinental. Más tarde, materias primas como cuero, sebo y lana generaron nuevas exportaciones hacia Europa.

Colón, en su segundo viaje, trajo sarmientos de vides, pero su cultivo no prosperó en las Antillas. Alrededor de 1530 los conquistadores llevaron pasas de uva, semillas, vástagos de viñas y olivos a México, sin demasiado éxito. En cambio, en Perú sí prosperaron estos cultivos. A mediados del siglo XVI se cosecharon las primeras vides y desde allí, la especie fue llevada por los conquistadores al Reino de Chile donde encontró un ecosistema óptimo.

²⁷ http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189dfbc788db081e99f372e7.pdf

La Enología moderna²⁸

Etimológicamente, enología deriva del griego “oenos”, vino y “logos”, ciencia, es la ciencia de elaboración de los vinos. La enología es la ciencia del vino, pero el vino no solo es ciencia, es también técnica y destreza, pero sobre todo es arte, porque si fuera solo ciencia o técnica todos los vinos serían iguales, y así como una pintura no es igual a otra, ni una escultura es igual a otra, no existe un vino igual a otro.

Los primeros lugares de la procedencia del vino se sitúan en Irak, Irán, Siria e Israel y era una bebida para ellos con connotaciones místicas y a Egipto el vino llegó aproximadamente en el año 3000 a.C. y se expandió hasta las riberas del Mediterráneo desde el 2300 a.C donde fenicios y griegos propagaron la cultura del vino y lo comercializaron.

Pero fue Louis Pasteur quién inició la enología moderna al darse cuenta de que el vino necesitaba aire para fermentar correctamente. Gracias a él, el vino pasó de ser una bebida mística, casi mágica, para convertirse en una ciencia como es la enología. Aunque desde mucho antes que Pasteur lo descubriera, ya se sabía que algunos vinos eran buenos beberlos recién fermentados y sin embargo otros ganaban calidad dentro de toneles de roble. Pero, aunque esto ya se conocía, fue Pasteur el que descubrió la necesidad de oxígeno y gracias a él se empezó a estudiar y mejorar los procesos para el tratamiento de la uva.

Podría decirse que Louis Pasteur fue el padre de la enología que hoy conocemos aunque, algunos, lo consideran el primer enólogo “oficial” de la historia.

A día de hoy la vinificación es una mezcla de tres elementos: conocimientos científicos, técnicas artesanales y decisiones creativas. Con la misma importancia unos que otros porque si falla alguno, el vino lo hará también. En otros tiempos los elementos eran mucho más obvios ya que no se tenía elección, pero había que tener en cuenta las condiciones del suelo, el clima y la cercanía al mercado.

La enología moderna nace gracias a la necesidad de estabilizar los vinos, probando varios y diferentes procesos biológicos y químicos que se van produciendo mientras el vino evoluciona. A lo largo de los años y, sobretodo, a

²⁸ Enología

<http://vinossincorbata.com/blog/que-es-la-enologia/>

partir de la década de los 70, se ha ido comprendiendo con mayor exactitud la técnica de estos procesos.

Enología y Vitivinicultura: La ciencia de los vinos²⁹

Por definición, la enología es la ciencia, técnica y arte de producir vino. Los objetivos de esta ciencia son proporcionar una formación científica adecuada en los métodos y técnicas de cultivo del viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, análisis de los productos elaborados, almacenaje, gestión y conservación de los mismos.

Muy importante es no confundir un enólogo con un sommelier, éste último se especializa en la degustación para resaltar las características y calidad del producto derivado de la vid, pero no participa en ninguno de sus procesos de elaboración, es sencillamente un catador.

Para entender el trabajo del enólogo lo primero que se necesita es definir sus responsabilidades:

1. Comienza con la selección del tipo de uva a plantar (tempranillo, malbec y merlot, entre otras). Posteriormente su cultivo, conducción y recolección.
2. Entender los tipos de suelos (arenoso, cantidad de minerales de la tierra, situación geográfica), ya que esos conocimientos pueden afectar de una u otra manera la calidad de la materia prima obtenida.
3. Controlar la calidad de las materias primas; para ello debe realizar diversos análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, en el laboratorio de análisis que, también, dirigirá.
4. El enólogo es responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo, higiene y seguridad, a la industria y a los productos elaborados.
5. Dirige y realiza investigaciones en el sector vitivinícola, para lo cual necesita controlar todos los procesos de toma de muestras, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.

²⁹ Enología

<https://rociogurto.wordpress.com/2013/12/01/enologia/>

6. Colabora con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura así como a la maquinaria de campo y bodega, y diseño de instalaciones industriales del sector vitivinícola.
7. Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.

En fin, su trabajo comienza con la uva y termina cuando el comensal bebe una copa de vino. Eduardo Casademont, enólogo de la casa vitivinícola Las Moras, Argentina, visitó la ciudad de México y compartió los secretos de su profesión.

Son muchos los factores que se juegan en la producción de los caldos, desde los ingenieros agrónomos que trabajan la vid, los trabajos en finca, la recolección del cultivo hasta el envasado y distribución, todo se armoniza para obtener lo mejor de cada uva”, señaló el experto.

Aunque en una época los enólogos del viejo mundo comenzaron a asesorar esquemas de elaboración de productos exitosos, se temía que transmitiendo este tipo de conocimientos se masificara la bebida y se lograra productos homogéneos. “Esto no se hubiese podido dar, ya que las condiciones climáticas y de suelo son distintas en cada una de las regiones donde se produce el vino, es decir, ningún vino será igual en otra parte.” indicó el enólogo.

“Nuestro trabajo es potencializar el tipo de clima, suelo, el momento oportuno de la cosecha, honestidad en el trabajo de la bodega, el proceso de fermentación de forma natural y el seguimiento para llegar al final feliz, que termina en el consumidor.” concluyó Casademont.

En resumen, lo principal que define a un enólogo, aparte de las responsabilidades antes mencionadas, es: amor por el vino, respeto al producto y compromiso con sus consumidores.

4.8.8. Proceso y elaboración del vino³⁰

Elaboración y crianza

El vino se obtiene por fermentación de los azúcares que hay en la uva. Y, por eso, disponer de la vendimia madura es más importante que la selección de la variedad de uva o la zona de procedencia; más aún que el terruño, los métodos de elaboración o la textura, ni los compuestos fenólicos, ni las sustancias necesarias para elaborar buenos vinos; ante todo, porque están ácidas, incompletas y no han tenido tiempo de madurar y producir azúcares.

Por fortuna, la naturaleza ha creado un laboratorio natural en las plantas que les permite elaborar azúcares. Y ese proceso, llamado fotosíntesis, es para la enología una providencia: elabora azúcares y los transporta a las uvas maduras, dándonos la posibilidad de transformarlos en vino. Quizá por eso, los antiguos griegos decían que las uvas estaban llenas de una energía sagrada que llamaban *ganos* y que atribuían a Dionisos. Hoy sabemos que la fotosíntesis es la fuente de esa energía.

El laboratorio natural de la fotosíntesis

Las plantas verdes que contienen carbono como la vid son capaces de convertir la energía radiante o luminosa del sol en energía química; a la vez que absorben el agua y anhídrido carbónico de la atmósfera. En las células de la vid hay unos orgánulos, o pequeñas estructuras, que se llaman *cloroplastos* porque contienen clorofila. Y gracias a la clorofila, las plantas captan luz y ponen en marcha su laboratorio biológico. La fotosíntesis es un proceso vital muy importante, pues permite a la vid sintetizar los azúcares que necesita para su respiración y, sobre todo, para madurar sus granos de uva.

En buena medida, las técnicas y labores del viñedo van siempre encaminadas a que las vides puedan realizar la fotosíntesis en las mejores condiciones. Los factores y técnicas son los siguientes:

- a) Se buscan los microclimas adecuados y la mejor exposición del viñedo, de forma que la parte verde de la planta reciba la energía luminosa del sol
- b) La elección de los mejores suelos donde las raíces además de alimentarse adecuadamente puedan encontrar agua
- c) La distancia entre las cepas

³⁰ Producciones Cantabria SAC (2010); *Enciclopedia del Vino*; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú

- d) La densidad de plantación
- e) La poda y la forma de conducción de la planta

Cuando paseamos por un viñedo o sus alrededores debemos ser conscientes de este patrimonio ecológico. Hay toda una vida vegetal que protege y coloniza los suelos, limpia nuestra atmósfera de anhídrido carbónico, nos ofrece oxígeno y participa también del ciclo del nitrógeno que es tan importante para nuestro planeta. En las calles ordenadas del viñedo podado en vaso o conducido sobre espalderas vemos hierbas (mostaza, leguminosas, tréboles) que alimentan el suelo y prestan asilo a la fauna que habita en el viñedo.

Porque hay también un sinfín de organismos inquietos que viven en esos suelos y en estos viñedos, desde hongos unicelulares y microscópicos (las levaduras) hasta insectos (moscas de la fruta, abejas) que transportan y difunden las levaduras o que polinizan las flores; sin contar las lombrices o las hormigas que trabajan la tierra removiéndola o aireándola. Ese es el mundo que crearon para nosotros los primeros viticultores del Neolítico cuando seleccionaron las *vides viníferas*. Y ahí es donde nacen esas uvas blancas o tintas que darán nuestros vinos.

La vid necesita varios meses desde primavera hasta mediados del verano para que los racimos de uva se formen y las bayas se desarrollen y crezcan. A este ciclo lo llamamos fase de crecimiento y su límite viene marcado por el envero, también llamado pinta: el momento en que las uvas cambien su color, dejan de ser verdes, desarrollan sus pigmentos y se tornan rubias (las blancas) o azuladas (las tintas). Hasta el envero, las uvas van creciendo de tamaño y acumulando ácidos, fundamentalmente tartárico que es el más característico de la uva. Pero, a partir del envero, ya comienza una etapa más delicada y sutil fase de maduración en la que se forman otras sustancias muy importantes para los futuros vinos. En este momento final, antes de la vendimia, se desarrollan los azúcares y los aromas primarios de la fruta, así como ciertos componentes de la piel de la uva que serán decisivos en la vinificación.

En el hollejo o la piel de la uva madura aparecerán los aromas primarios, distintivos de cada una de las variedades, a veces tan perfumadas como la moscatel, la Riesling y albariño. Luego se desarrollarán también otras sustancias precursoras de aromas que se extraen durante la fermentación o las maceraciones de los hollejos. Se formarán en hollejo los pigmentos, sobre todo las antocianinas que dan color a las uvas tintas y que pasarán a los vinos tintos.

Madurarán los taninos condensados de la uva, que son sustancias de gusto amargo que la uva utiliza para protegerse de la podredumbre y de ciertos

predadores que dejarán de atacarla, disuadidos por el amargor. Pero esos taninos serán para nosotros muy importantes porque nos permitieran obtener buenos vinos tintos de crianza y de guarda, capaces, además, de enfrentarse a un buen plato de proteínas. Y todo eso no sería transformable en vino si la fotosíntesis no se encargase, mientras tanto, de producir azúcares en la uva.

Los azúcares que se acumulan en las bayas desde el envero hasta la vendimia proceden fundamentalmente de la actividad fotosintética. Una buena producción de azúcares en un verano soleado puede verse, al final, detenida por temperaturas frías. La temperatura ideal para la fotosíntesis y el crecimiento de la viña se sitúa entre 23° y 25°C. Si la temperatura sube muy por encima, la viña no adquiere las sustancias complementarias que produce la fotosíntesis, sino utiliza su azúcar para aumentar su respiración, privando a la uva de sus mejores cualidades de pigmento y aroma. Si la temperatura, por el contrario, desciende hasta 15°C la fotosíntesis continua, pero otros factores detienen el crecimiento de la viña. El número de yemas que se dejan en la poda influye sobre la intensidad de la fotosíntesis, así como la exposición de las hojas a la luz y a la humedad.

Este es, en resumen, el gran aporte de la fotosíntesis que permite a la vid producir sus uvas dulces. Los azúcares (glucosa y fructuosa, principalmente) se convertirán en alcohol y vino, cuando las levaduras realicen la fermentación.

La vendimia

El inicio de la cosecha se anunciaba con un redoble de tambores o un repique de campanas. En la actualidad suele festejarse este instante con las fiestas de la vendimia. Pero son los viticultores los que hoy se ocupan por su propio interés de recolectar vendimias maduras, distribuyendo las fechas según la época de maduración de cada variedad de uva que se cultivan en sus fincas.

En el curso del proceso de maduración, los granos de uva sufren una serie de modificaciones bioquímicas, en la pulpa y en el hollejo:

- a) En la pulpa aumentan los azúcares, el agua y los compuestos nitrogenados, y desciende progresivamente la acidez.
- b) Maduran las pepitas.
- c) En el hollejo se acumulan los pigmentos, compuestos aromáticos y taninos. La piel se hace más delicada y sensible.

La determinación del grado de madurez exige una armonía de todos esos factores. Y, por eso, el elaborador debe tener la primacía a la hora de decidir el

momento de la vendimia, de acuerdo con las necesidades de sus vinos. Hay que tener en cuenta que, en muchas zonas, se elaboran modernamente vinos muy distintos. No es una decisión fácil, pues no todas las variedades de uva maduran en la misma fecha. Pero además, puede haber diferencias entre parcelas según los suelos y microclimas.

Si no se consigue el punto ideal de madurez, la añada no será buena y habrá que recolectar las uvas antes de que pierdan sus pigmentos, se deshidraten o enfermen. Pero esa es la gran responsabilidad del viticultor que es bien consciente de que la calidad de la añada, y de su cosecha en particular, está sometida a esos factores de riesgo.

La importancia de la vendimia madura

La evolución de la maduración es el resultado de numerosos factores. En primer lugar, conviene tomar en consideración las condiciones meteorológicas de principios de primavera. Son las que determinan la fecha de inicio de la vegetación, que puede variar más de veinte días entre un año precoz y un año tardío. Hoy sabemos incluso que la cosecha de cada año está ya prefigurada en las yemas del año anterior.

Suele decirse que, entre el envero y la maduración, transcurren unos cuarenta y cinco días; aunque esas generalizaciones son, en cierta manera, como “la cuenta de la vieja”. El plazo de tiempo necesario para que se desarrolle bien el ciclo de maduración es, más o menos, constante. Pero en cualquier caso depende de las condiciones climáticas que se produzcan de julio a septiembre u octubre (del Hemisferio Norte) o de enero a marzo o abril (en el Hemisferio Sur).

Así, por ejemplo, las uvas de cabernet sauvignon y de merlot hacen el envero casi al mismo tiempo, pero la cabernet sauvignon suele madurar una semana después. Y la uva cabernet franc, que envera más tarde, se recolecta a la vez que el cabernet sauvignon o, incluso, entre distintos racimos, según el grado de aireación y exposición solar.

Los encargados de la viña recorren el viñedo, juzgando el color de las bayas, saboreando los granos de uva y mordiéndolos para reconocer la calidad del tanino, hasta encontrar sabor maduro.

Naturalmente, estas intuiciones y experiencias se complementan con fiables métodos científicos y análisis químicos (azúcar, acidez, madurez fenólica de grano de uva) que aportan mayor garantía.

El vino según la vendimia

El equilibrio de todos los factores la madurez (azúcar, pigmento, aromas, ácidos) determina el momento de la vendimia. Y eso depende también de las condiciones climáticas que se han dado durante la añada. Para el aficionado será bueno saber que el azúcar y la acidez están en proporción inversa, de tal manera que si dejamos la uva madura en la planta se irá deshidratando, se irá pasificando tendrá un sabor más dulce pero menos acidez. Las uvas ricas en azúcares tienen, naturalmente, más alcohol en potencia, ya que las levaduras podrán obtener más energía para hacer la fermentación.

Pero esa vendimia bien azucarada, a la que hemos concedido una larga maduración, puede acusar un descenso excesivo de la acidez. Y, en consecuencia, dará vinos alcohólicos y pesados, blandos, planos y sin elegancia.

Otro factor que hay que tener en cuenta es que una buena relación azúcar/acidez puede quedar limitada por una falta de maduración fenólica, es decir, por un escaso desarrollo de los pigmentos, taninos y aromas que están en los hollejos. Y, en este último caso, los vinos serán de buena graduación, aunque escuálidos, faltos de acidez, magros, descubiertos de color, algo neutros y blandos estructura. Por eso importante saber elegir el momento idóneo de la vendimia en cada parcela.

Si elaboramos un vino con una sola variedad de uva lo llamaremos varietario aunque en el mercado se han puesto el galicismo varietal. Pero también es posible complementar las cualidades de una variedad de uva con las de otra, elaborando dos vinos diferentes y mezclándolos. Eso se llama un *assemblage* o cabeceo. Así uno de los vinos aportará, por ejemplo, buen color, mientras que el otro ofrecerá mayor tanino o más acidez o una gran riqueza aromática. No hay que confundir nunca un *assemblage* con un *coupage*, que es una mezcla de uvas no de vinos y que no suele ser, salvo excepciones, siempre explicables, un método de elaboración un cuidadoso, ya que, rara vez, las diferentes variedades tendrán exactamente la misma fecha de maduración y de vendimia.

Las circunstancias climáticas de la añada influyen en los grados de madurez de la vendimia. Por eso se establecen diferencias fundamentales de calidad entre distintas cosechas; aunque los métodos de cultivo, las artes de elaborador y las condiciones particulares de cada pago pueden permitir la elaboración de buenos vinos en años que, colectivamente, pueden considerarse malos o mediocres.

Los métodos de recolección

a) Con máquinas

Algunos agoreros vaticinaron que la máquina de vendimiar no podría ser utilizada en los mejores viñedos del mundo. No debían tener la categoría de los augures romanos que llevaban una vara de sarmiento en la mano. Y se equivocaron, porque las máquinas se utilizan hoy en los lugares donde hay mayores exigencias de calidad y se elaboran mejores vinos, sobre todo en el Nuevo Mundo. La adaptación de la máquina al viñedo exige tres condiciones fundamentales:

- Terrenos llanos, más fácilmente mecanizables.
- Viñedos conducidos sobre espalderas, para que las plantas estén ordenadas.
- Vendimia sanas y mejor sí se trata de variedades con bayas de piel gruesa que se arrancan fácilmente sin sufrir heridas

La utilización de las máquinas no perjudica la calidad de los vinos. Incluso permite recoger la uva rápidamente, el momento en que alcanza su estado de maduración óptimo y en el que se encuentra en buenas condiciones de higiene.

b) Manualmente

En ciertas regiones y en algunos viñedos, la tradición de la vendimia manual se sigue aplicando. A veces por razones técnicas, como en los viñedos situados en terrazas en los que no puede trabajar la máquina. En otros casos, como en ciertos pagos, porque el elaborador recurre a equipos de vendimiadores cualificados que seleccionan muy bien los granos que se llevan al lagar.

Hay además, viñedos rebeldes a la mecanización porque producen vinos especiales y la recolección debe realizarse grano a grano en pasadas sucesivas, eligiendo sólo las uvas enriquecidas por la podredumbre noble.

Los secretos de la buena elaboración

La moderna enología posee una conciencia higiénica y ecológica bastante superior a la que tenían las técnicas rústicas. Porque el elaborador que no

dispone de medios se ve obligado a suplir su falta de técnica con recursos poco ortodoxos.

Y así, por ejemplo, para evitar la oxidación de sus vinos o para salvar las malas fermentaciones se recurría en el pasado a sulfatados excesivos, añadiendo dosis inconvenientes de anhídrido sulfuroso. A la larga esos trucos se volvían contra el propio elaborador, ya que las levaduras no trabajaban bien en esas condiciones, las fermentaciones se paraban, las maceraciones de los vinos tintos no extraían buen color o era imposible arrancar la fermentación maloláctica. No digamos cuando se hacían las fermentaciones en depósitos de cemento o en envases viejos y los tratamientos de azufre se iban acumulando de una cosecha en otra.

Cualquiera que se tome la molestia de revisar los análisis de los vinos que se vendían hace sesenta años, verá que su contenido de sulfitos o su acidez volátil no los haría hoy aptos para el consumo en los reglamentos de sanidad. La legislación moderna exige que la mención “contiene sulfitos” conste en las etiquetas de los vinos que tienen una concentración mayor de 10 mg/L, para advertirlo a las personas que sufran reacciones alérgicas a estos compuestos. Pero, en una persona sana y normal, se ha establecido la dosis diaria admisible en 0.7 mg por kilo de peso corporal y por día.

En la Estación Enológica de Burdeos se conservan los análisis de los vinos elaborados en la zona desde 1843. Muchos de los tintos del siglo XIX en Burdeos apenas alcanzaban los 9° de alcohol. Y eso demuestra que hablar de cosechas longevas en esas condiciones es una fábula para amantes de la arqueología. Pero incluso, revisando los análisis de la añada de 1950 en Burdeos, encontramos muy pocos vinos que no sobrepasen el nivel de 0,5 gr/L de acidez volátil, es decir, una proporción de vinagrillo (ácido acético y acetato de etilo) que hoy rechazaría cualquier consumidor.

La materia prima: la uva

Los racimos de uva están formados, básicamente, por el raspón y las bayas. El raspón se utilizaba antes para aportar tanino y rebajar el grado y la acidez de ciertos vinos tintos. Pero hoy no suele practicarse esta técnica, excepto en viñedos muy tradicionales.

Las bayas son la parte fundamental de la elaboración y casi todas ellas (a excepción de las pepitas) son útiles para la vinificación:

- La piel, porque es donde se depositan las levaduras que permitirán fermentar los mostos. Además, contiene sustancias aromáticas, pigmentos (antocianinas en el caso de los tintos) y taninos.
- La pulpa, porque contiene los azúcares, ciertos ácidos, sales minerales, vitaminas y componentes nitrogenados que serán importantes para el trabajo de las levaduras.

En resumen, la diferencia entre uvas blancas y tintas está en la piel. Las tintas contienen un pigmento azulado oscuro, llamado antocianina del griego *cianos*, azul. Y, cuando llega la fecha del envero, las uvas verdes, ricas en clorofila, comienzan a tornarse azuladas, pintadas y finalmente oscuras. Esas antocianinas son decisivas para el color de los vinos tintos. No hay vinos tintos ni rosados sin uvas tintas. Por eso, durante la elaboración de los vinos tintos, el encargado de la vinificación cuidará de que los hollejos de la uva se maceren bien en el mosto. Y podría decirse que el secreto de los grandes vinos tintos está en el hollejo de las uvas, ya que de ellos extraen su pigmento, sus aromas y su estructura fénolica o tánica. Esa es la razón de que ciertas variedades de uva tinta (cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, garnacha, pinot noir, syrah, monastrell o mourvèdre, cariñera, gamay, cabernet franc, carmenère, etc.) sean cotizadas en el mundo entero, ya que sus pigmentos, sus aromas y sus taninos permiten elaborar buenos vinos. Sin embargo, pueden obtenerse también vinos blancos de uvas tintas. Para ello sólo tenemos que prescindir del hollejo durante la elaboración, de forma que fermentemos exclusivamente el mosto extraído de la pulpa. Ese es el caso del champán: vino blanco espumoso que puede elaborarse con uvas tintas de pinot noir.

Las uvas blancas son menos complejas. No tienen antocianinas en la piel y, por lo tanto, dan sólo vinos blancos. De todas formas, hoy sabemos que macerar un poco las uvas con sus hollejos, antes de prensarlas para extraer el mosto, es conveniente y bueno, ya que se extraen así los aromas primarios que hay en la piel de la fruta. Es una operación que realizamos en frío para que no comience antes de tiempo la fermentación alcohólica.

La extracción del mosto

Antes de comenzar el proceso de elaboración en función del vino que se desea obtener, la uva es sometida a un proceso que es común para todos los tipos: la extracción del mosto. Antiguamente las vendimias se sometían a la presión de los pisado es que, con su danza rítmica, iban obteniendo el primer mosto y rompiendo las bayas. Y entonces se distinguen diferentes técnicas más o

menos respetuosas con la calidad y algunos pisadores utilizaban calzado con clavos con la idea ingenua de que así pisaban más eficazmente. Sin embargo, martirizaban las vendimias, dilaceraban los hollejos y extraían todo el aceite y el tanino de las pepitas. Hoy en día esto ha cambiado el proceso de prensado está muy bien organizado en las bodegas modernas ya que de esas operaciones (estrujado, escurrido, prensa) depende la calidad final del vino.

Los racimos procedentes de la vendimia son descargados en un recipiente en forma de pirámide truncada denominado tolva de recepción desde donde se transportan hasta la estrujadora. Allí, el fruto sufre una rotura por presión, un proceso conocido como estrujado y que debe realizarse con precisión para que no se rasguen ni rompan los elementos vegetales duros del racimo como pepitas, raspones o escobajos (estructura vegetal del racimo) y hollejos. Estos ingredientes contaminarían el mosto con olores y sabores indeseables, además de aumentar su contenido ácido. En el caso del mosto destinado a la elaboración del vino tinto se realiza el procedimiento destinado a eliminar los raspones.

Del estrujado surge una pasta viscosa compuesta de pulpas de uva chafada, hollejos rotos, pepitas y raspones. Sin que se produzcan más roturas y sin contacto con el aire para que no se lleve a cabo una prematura e indeseada fermentación, esta pasta es trasladada a un conjunto de prensas, dando inicio al proceso de elaboración del tipo de vino que se desee obtener.

La preparación de los mostos

Los mostos que provienen del estrujado y de la prensa están opacos y turbios. Ni siquiera tienen el perfume primario de las uvas que seleccionamos en nuestro viñedo y que tanto cuidamos cuando buscamos las vendimias maduras. La verdad es que en el depósito hay ahora muchas sustancias sólidas las llamamos *burbas o fangos*, que los mostos han arrastrado desde las prensas y que están en disolución. Por eso debemos clarificar nuestros mostos hasta eliminar esas burbas: residuos de tierra, restos de hollejos, fragmentos de raspones, pectinas y sustancias mucilaginosas que ha liberado la uva, junto con otras proteínas.

La clarificación suele realizarse en frío (5° a 10°C), dejando que los sedimentos se decanten en la cuba durante varias horas de reposo. Pero existen también modernos filtros rotativos a vacío que limpian los mostos utilizando la fuerza rotatoria, eliminando las lías por medios estrictamente físicos.

El proceso de desfangado y clarificación es muy importante y debe realizarse con sumo cuidado y limpieza; ya que hay que respetar en lo posible la flora de

levaduras que ya está en el mosto, sin que la fermentación comience todavía y sin que los depósitos se conviertan en una fuente de contaminación.

Fermentación de los mostos: La vinificación

Después de clarificar los mostos podemos proceder a la fermentación alcohólica; es decir, a la transformación de los azúcares de la uva en alcohol. No es ningún proceso misterioso ni raro. Ocurre espontáneamente en la naturaleza y los realizan las levaduras: unos microorganismos hongos unicelulares que nunca faltan en los viñedos ni en el hollejo de las uvas dulces.

Los pájaros buscan con fruición las uvas sobre maduras, como hacen todavía algunos petirrojos y abubillas que caen de las ramas, bien ebrios, después de picotear las bayas. Desde la mosca de la fruta hasta el elefante, muchos seres vivos sienten placer al comer uvas dulces y fermentadas. Y la glicólisis o fermentación de los azúcares es la base de la producción de energía en muchos seres vivos. Y, aunque los primeros agricultores no sabía nada de ella, apreciaban mucho sus efectos, suministrándose así de glucosa y fructuosa a través del vino.

Cuando los recolectores nómadas del paleolítico recogían uvas para su alimento descubrieron, por azar, los síntomas que produce el alcohol sobre el organismo humano. Más de una vez regresaban a sus refugios animados por la energía del vino, sobre todo si intentaban almacenar la uva o dejaban por azar un racimo en la concavidad de una roca, provocando una fermentación espontánea de las bayas.

No hay que olvidar que las levaduras fermentan el azúcar de las uvas desde el momento en que encuentran las condiciones y los nutrientes (vitaminas) que necesitan.

La levadura *Saccharomyces cerevisiae* son microorganismos unicelulares, ricas en proteínas y en vitamina B (tiamina), esta levadura es la encargada de la fermentación, se depositan en la piel de la uva, en los meses de la maduración de la vendimia, cuando hay azúcares en el viñedo. Pasan el invierno en el suelo del viñedo, y aparecen en primavera en el nectario de las flores. Los insectos (abejas, avispas) las transportan cuando atacan las uvas sobre maduras.

Las levaduras llegan al lagar adheridas a la uva: pegadas a la pruina, esa sustancia cerúlea que recubre el hollejo. El elaborador cuidará para que esa flora fúngica sobreviva hasta el momento en que los mostos pasen a los depósitos de fermentación. Las levaduras desempeñan un papel tan importante en la fermentación, que el elaborador debe prestarles una atención especial, ya

que exigen condiciones muy precisas de alimentación y temperatura. Por eso el elaborador seleccionará las levaduras con más aptitudes de supervivencia, capaces de desarrollar la fermentación hasta el final. O, incluso, pueden añadirse a las levaduras del terruño, que ya vienen adheridas a las uvas, algunos cultivos de levaduras seleccionadas: más eficaces para producir buenos aromas, más resistentes al alcohol y más adaptables a las temperaturas de fermentación.

Podría decirse que las levaduras son organismos muy caprichosos. Al generar el alcohol no hacen más que preparar su propio suicidio, ya que mueren en presencia de determinadas dosis de etanol y, al subir la temperatura de la cuba, ponen en peligro su supervivencia. En definitiva, las levaduras se alimentan de mucho azúcar y poco alcohol.

La palabra fermentar, cruce del término latino *fervere*, que significa hervir básicamente la fermentación es un proceso en el que las levaduras transforman la glucosa de la uva en etanol y en una serie de productos que tienen especiales cualidades sensoriales olor y sabor, a la vez que hay desprendimiento de gas carbónico y de calor. De hecho es una transformación parecida a la que se produce en la elaboración del pan, con la diferencia de que el etanol se evapora en buena parte en el horneado y el anhídrido carbónico al escapar con dificultad de la masa, la levanta y esponja.

En general puede decirse que el problema básico de la fermentación consiste, para los vinos secos, en conseguir que todos los azúcares se transformen en alcohol. En el caso de los blancos dulces, no tenemos que realizar la fermentación completa de los azúcares. Según la proporción, mayor o menor, los azúcares que hayan quedado en el vino cuando se interrumpe la fermentación distinguiremos entre: vino semisecos (20 gramos de azúcar por litro), dulces (hasta 36 gramos de azúcar) o vinos de postre (más de 36 gramos de azúcar).

La fermentación en depósitos de acero inoxidable permite mantener unas condiciones ideales de higiene y un control estricto de la temperatura. Por otra parte algunos vinos blancos se benefician de una fermentación en bodega de roble, siempre que dispongamos de una buena climatización en la bodega o trabajemos en climas frescos. Un caso muy especial es el de los grandes vinos espumosos que se mantienen largo tiempo en botella, asimilando el contacto con sus levaduras bajo la presión del anhídrido carbónico de la fermentación. Las levaduras contribuyen a la formación de los más delicados aromas. Por eso es evidente que la fermentación en botella llamada hoy método tradicional

aporta finísimas cualidades que no pueden exhibir los espumosos elaborados en grandes envases (*cuve close*).

La vinificación en tinto

Los vinos tintos necesitan, como su nombre indica, el aporte coloreado de las antocianinas o pigmentos de la uva. Proceden siempre de variedades tintas, es decir, uvas de hollejo pigmentado que pueden presentar una extensa gama de colores, desde el violeta al negro azulado. Pero existen, además, variedades llamadas tintoreras (garnacha tintorera, gamay tintorera, Alicante bouschet) que tienen también la pulpa coloreada y dan vinos de mucho pigmento, aunque inestables y algo rústicos. Y, por eso, las tintoreras se utilizan para reforzar el color de vinos tintos de inferior calidad y con escaso pigmento.

Los grandes vinos tintos proceden siempre de variedades nobles (cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, tempranillo, cabernet franc, syrah, etc), aunque algunas cepas locales (garnacha, monastrell, carmenére, Mencía, gamay, etc.) pueden producir, en determinados climas, vinos tintos raciales y muy interesantes.

La vinificación en tinto consta de tres fases fundamentales:

- a) Fermentación alcohólica
- b) Maceración
- c) Desedificación maloláctica

Los vinos rosados, el matiz del color

Podemos distinguir diferentes métodos de elaboración de rosados. El más sencillo sería el obtenido por *coupage* de uvas blancas y tintas o por el *assemblage* de vinos blancos y tintos que se permite en algunos reglamentos. Pero los métodos más utilizados son:

- a) Rosados vinificados como blancos: al recibir las vendimias tintas las tratamos como blancas. Estrujamos y prensamos, de forma que obtenemos el pigmento necesario en estas operaciones, fermentando luego a baja temperatura los mostos ya coloreados.
- b) Rosados de fermentación: las vendimias tintas se despalillan, se estrujan y se maceran con los mostos, como si se tratase de elaborar vinos tintos. Pero la maceración dura sólo unas horas y, cuando se ha extraído suficiente pigmento, se vacía el depósito se “sangra la cuba”, decimos en el lenguaje especializado. Luego ya podemos

seguir la fermentación alcohólica en otro depósito, sin contacto con los hollejos.

La cualidad distintiva de estos rosados que se han beneficiado del aporte aromático de los hollejos de la uva, recibiendo también una ligera estructura tánica es que los hace aptos para acompañar platos más recios (embutidos, carnes blancas, pescados, pastas con salsas boloñesas, etc).

En general, los rosados tienen más graduación que los blancos, pero mantienen esa ligereza, esa suavidad y ese frescor que no es propia de los vinos tintos. Los rosados están pensados para ofrecer el encanto de la fruta y se beben jóvenes por otra parte su belleza cromática es atractiva.

La crianza de los vinos

La mayoría de los vinos blancos y rosados pueden beberse jóvenes, en sus dos primeros años de vida. Así podemos apreciarlos en todo su esplendor aromático, su ligereza y su fruta. Sólo algunos blancos más complejos y estructurados como los que fermentando en barrica superan una evolución en botella de cinco, seis o hasta diez años. Y, excepcionalmente, hay algunos *Riesling* que dotados de una buena acidez en su juventud llegan a los veinte años.

Los vinos tintos pueden durar más años si han sido elaborados para ello. No es el caso de muchos tintos jóvenes fermentado después de una maceración carbónica.

En estos apreciaremos su riqueza frutal, su suavidad y la gracia. Pero hay vinos tintos que se elaboran previendo que tendrán una larga vida. Cuando proceden de variedades maduras y dotadas de fino tanino, se elaboran bien y reciben una crianza cuidadosa en buen roble, los vinos tintos pueden mejorar en la botella durante veinte años o más. Contando, naturalmente, con que estén bien almacenados y con que el tapón de corcho sobreviva ese tiempo, lo que no siempre ocurre.

Diferentes tipos de crianza

El vino cambia decisivamente durante la crianza, tanto en la barrica como en la botella. Se producen en este proceso transformaciones profundas, evolución del color y de los aromas; además de cambios de graduación por evaporación y oxidaciones controladas que irán afinando los taninos del vino. Así se desarrolla, precisamente, lo que llamamos el buqué del vino.

En la barrica de roble, los vinos sufren un moderado castigo oxidativo y se benefician de ciertos cambios físicos y químicos que pulen y refinan su estructura, contribuyendo a madurar sus taninos. Igualmente, este reposo da tiempo a que se unan los alcoholes a los ácidos, produciendo ésteres y desarrollando aromas. Y, naturalmente, se enriquecen con las sustancias que aporta la madera (tostados, azúcares, aromas especiados, etc).

En síntesis podemos distinguir distintos tipos de crianza:

- a) Crianza oxidativa activa moderada
- b) La madera de roble
- c) Los envases de crianza
- d) Maduración y reducción en botella
- e) Crianza biológica
- f) El sistema de soleras

4.8.9. Tipos o variedades de uva³¹

a) Variedades tintas y sus vinos

Barbera

En Italia es la uva más cultivada y en California produce casi el 15% de los vinos tintos. Es una válida tinta típica de Italia y en California se la considera muy adaptable al clima cálido o muy cálido, y capaz de dar vinos de fuerte acidez con rendimientos generoso. En los climas abrasantes produce vinos cocidos y oxidados. Pero en el Piamonte es capaz de dar vinos muy interesantes: de color púrpura profundo, con fresca acidez frutal, y una franqueza muy seca.

Cabernet Franc

La primera referencia ampelográfica rigurosa sitúa la cabernet franc en el norte de Italia en el siglo XIX. En la región de los Colli Piacentini era ya muy cultivada hace cien años. Se la considera un buen complemento de la uva cabernet sauvignon, a la que aporta su tanino más suave de evolución más rápida. Sin embargo, cuando se piensa que un vino legendario como el cheval blanc procede mayoritariamente del cabernet franc hay que rendir homenaje.

³¹ Producciones Cantabria SAC (2010); *Enciclopedia del Vino*; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú

En general, se reserva la cabernet sauvignon para climas más cálidos y la cabernet franc para los más frescos.

Cabernet sauvignon

En todo el mundo se identifica a la cabernet sauvignon con su nombre francés siendo su origen en la ciudad de Burdeos. Esta variedad de uva ha conquistado todo los viñedos del mundo. Ya los romanos la consideraban ideal para aclimatarse en los suelos secos y producir vinos para la crianza.

Esta variedad de uva se caracteriza por su pequeña dimensión. A esta cualidad se une un hollejo muy bien pigmentado y unas pepitas muy grandes (en relación con la pulpa). La fuerza de su tanino, poderoso aunque elegante, es inconfundible. Para conseguir moderar esa potencia tánica, tan apreciada en los mejores tintos de crianza, se recurre a veces a mezclarla con otras variedades como cabernet franc, merlot, tempranillo, etc.

De todas las variedades internacionales, es la que ha demostrado ser la más viajera, la que mejor se aclimata a todas las circunstancias. Se cultiva hoy en zonas tan frías como la isla del sur de Nueva Zelanda, y en zonas tan cálidas como el Líbano.

Cariñena

La cariñena es una de las variedades mediterráneas que se cultivan en España desde antiguo, concretamente en el campo de Cariñena que es de donde recibe su nombre. También está muy extendida fuera de Europa. Es abundante en California, Argentina, Chile y México, y aparece en menor cantidad en Sudáfrica, incluso en China.

Los mejores assemblages ofrecen un paladar aterciopelado, carnoso y cálido, con color denso y una suave astringencia. Vinificada en monovarietal ofrece vinos de aroma bastante ligero, con leves predominios florales de violeta, pero en contrapartida ofrecen un gran color y abundancia de taninos, lo que los hace idóneos para reforzar otros tintos.

Gamay

Este tipo de uva tiene su origen en Borgoña, Italia.

Es una cepa robusta y fértil, lo cual provocó su cultivo abundante en Borgoña. En 1395, Felipe el Osado, duque de Borgoña, acérrimo defensor de pinot noir, intentó erradicar la uva gamay de tierras borgoñonas. Pero ni él, ni más tarde Felipe II de España, tuvieron éxito en el intento.

Su capacidad para dar vinos ligeros y sencillos es tan grande, que en todas partes donde se cultiva se tiene como modelo el beaujolais primeur, aunque también produce crus interesantes.

Garnacha tinta

Se la considera tradicional de Aragón, desde donde se extendió paulatinamente a casi toda España, después a Francia y así a buena parte de los países vitivinícolas del mundo.

Con esta variedad se obtienen vinos de buena graduación alcohólica, de atractivo color rubí y acidez moderada. No obstante, estos vinos envejecen rápido y son sensibles a la oxidación. También son típicos los rosados frescos y frutales. Pero su mayor aportación se basa en la mezcla, para dar corpulencia y grado alcohólico a otras variedades más finas pero menos poderosas.

Malbec

Esta variedad tinta, considerada la versión rústica de la merlot, se cultiva principalmente en Francia y Argentina, antes se encuentra también en Chile, Italia, España, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. Da vinos frutales excelentes en rosado, aunque algo menos delicados en tinto.

Sin embargo, en algunas regiones de Argentina da tintos pigmentados, perfumados y dotados de taninos nobles que evolucionan favorablemente en cuatro o cinco años. Las noches frías de los mejores microclimas argentinos, como el de Cayafate, beneficia su profundidad aromática.

Mencía

Es, probablemente la más fina y delicada de las uvas tintas cultivadas tradicionalmente en España. No da vinos de mucho pigmento, pero ofrece una extremada elegancia.

Con ella se elaboran vinos tintos y rosados, tanto en carácter monovarietal como de mezcla, principalmente con garnacha y, más recientemente, con cabernet sauvignon. Los vinos tintos y rosados de mencia poseen un atractivo color cereza madura, son expresiones y elegantes en nariz, con matices de fruta fresca, de frambuesa y violeta, y presentan un paladar amplio y carnoso, con una acidez que se deja notar sin molestar.

Merlot

Tiene su origen en burdeos, Francia. Aporta a los vinos una sensualidad frutal casi sorprendente. Aunque exhibe ciertas notas vegetales, esa fuerza voluptuosa la diferencia de la austera cabernet sauvignon. Su incorporación en el marco ampelográfico de los grandes vinos parece que es bastante reciente.

Es una variedad que se aclimata bien a diversos suelos y microclimas con lo cual se encuentra también muy popularizado en la gran mayoría de las regiones vinícolas del Nuevo Mundo. Es bastante extendida en Chile, Argentina, Brasil, México y Uruguay, y se localizan vinos interesantes en Oregón, Washington Columbia en Estados Unidos.

Cuando no se utiliza para ensamblar generalmente con cabernet y se embotella joven da un vino carnoso y sensual, de color oscuro y purpúreo, muy sabroso, vivaz y muy flexible para unirse a todo los platos.

Pinot meunier

Tiene su origen en Alemania, esta variedad de uva resiste bien las heladas invernales, por lo que es muy apreciada en zonas límite como Champaña, en donde se planta en terrenos orientados al norte o en el fondo de los valles. Junto a la pinot noir y la chardonnay configura la trilogía varietal de los vinos de Champaña. Su característica principal de su hoja blancuzca que parece harinosa, de donde deriva el nombre de *meunier* (pinot de molinero).

En Alemania se utiliza para producir vinos tintos ligeros en el Wurtemberg. También en Australia se elabora un tinto muy discreto con esta variedad.

Pinot noir

Tiene su origen en Francia, esta variedad tinta se caracteriza por su inestabilidad genética, se conocen más de mil clones, es capaz de dar vinos de una elegancia excepcional pero es difícil de aclimatar y, cuando no encuentra sus condiciones ideales, también puede dar vinos sin personalidad; si provienen de viñedos con una producción baja, poseen una personalidad admirable desde su juventud, son aptos para una larga crianza en botella y adquieren una bella complejidad con el tiempo, su tanino es intenso pero menos áspero que el del cabernet. No poseen un gran pigmento, aunque suelen envejecer misteriosamente durante muchos años.

Sangiovese

Esta variedad de uva es muy cultivada en Italia central, puede dar algunos de los vinos más nobles y exquisitos. Sus vinos son de color rojo púrpura y evolucionan con cierta rapidez hacia los tonos anaranjados. Sus aromas son muy variados (rosas, té seco, infusiones o sensaciones a petróleo), pero casi siempre impregnados por un clásico matiz terroso.

Son vinos de elevada acidez, poco extracto, una graduación media y ofrecen una escasa resistencia a la oxidación, con lo cual no son muy aptos para afrontar largas crianzas.

Syrah

Esta variedad de uva tiene su origen en oriente medio y posteriormente fue llevado a Francia, posee una excelente estructura tánica y están llenos de materia colorante, con un característico aroma de violeta y casis, ligeros toques ahumados, y ofrecen una buena capacidad de envejecimiento.

Tempranillo

Esta variedad de uva tiene su origen en España. En la etimología popular tempranillo quiere decir uva temprana, es decir, que madura antes que el resto de las variedades tintas, sobre todo en los lugares más fríos, zonas septentrionales o tierras elevadas, donde se precisan de vides de maduración más precoz. Por ello es considerada una barrida de origen septentrional.

Touriga nacional y touriga francesa

Con el nombre de touriga hay diferentes variedades que se cultivan en Portugal. Los más importantes son la touriga nacional y la touriga francesa, que forman parte del *assemblage* del oporto, ofreciendo sus cualidades soberbias.

El vino de touriga es muy pigmentado y oscuro, muy afrutado en la nariz. Por eso ofrece un equilibrio sensual tan fascinante entre su intenso tanino y su fruta. Las bayas pequeñas son las responsables de esa riqueza tánica. Los vinos de touriga nacional recuerdan, a menudo, el perfume del zumo de moras. El oporto tinto es, sin duda, uno de los vinos más nobles y prestigiosos del mundo, y buena parte de su seductora raza proviene de estas cepas.

Zinfandel

Puede decirse que la zinfandel es la variedad más misteriosa que se cultiva en el mundo. Se han dado muchas versiones de su origen, pero en realidad sólo sabemos que puede dar vinos tintos de gran interés el día en que los expertos se convencen de su potencial. Es la variedad de tinta más significativa del viñedo California, se la conoce con el apodo de “zin” y de ella se obtienen una gran variedad de vinos; desde rosados y tintos, jóvenes y frescos en las zonas más cálidas, hasta tintos con mucho cuerpo, color y acidez procedentes de zonas más frías, muy aptos para largos envejecimientos, pasando por licorosos de vendimias tardías y algún curioso blanc de noirs.

En condiciones favorables se obtienen vinos de grado alcohólico relativamente elevado, con mucho extracto y buenas acidez, con aromas florales y frutales de mora, que se transforman con el tiempo en un rico buqué especiado.

b) Variedades blancas

Albariño

Con abundantes y pequeños granos de piel dura y muchas pepitas, es la variedad de uva blanca más refinada de Galicia (España) y una de las mejores de la variedad blanca en toda Europa. Produce unos vinos elegantes con aromas de peras, manzanas y frutas exóticas, potenciados por toques vegetales discretos y reminiscencias de eucalipto. Las uvas de Albariño son la base fundamental de los magníficos vinos blancos secos con *D.O. Rias Baixas*.

Chardonnay

Es la uva blanca más apreciada en el mundo entero. Ofrece una inusual combinación de virtudes: buen grado, delicioso aroma, cuerpo y estructura frutal, junto a una elevada capacidad de adaptación. Por eso es tanta la consideración que le dispensan viticultores, bodegueros y consumidores de todo el mundo.

Chenin blanc

Una prestigiosa cepa de Anjou, en la región francesa del Valle del Loira. Esta variedad de uva blanca, que desarrolla mucha acidez, se cultiva sobre todo en Francia, California y Sudáfrica. Según la añada, la maduración y el propósito, la uva *Chenin Blanc* puede dar una gran gama de vinos que van desde los espumosos muy secos hasta vinos ponderados con restos dulces muy concentrados.

Gewürztraminer

Una variedad de uva blanca de color gris rojizo y especiada ('*gewürz*' en alemán) originaria de Tramin (Italia) y que se cultiva principalmente en Alsacia (Francia), Alemania, Austria, España (Somontano) y Suiza. En la actualidad, su cultivo también se ha extendido por algunas regiones de Europa del Este, Estados Unidos y Nueva Zelanda. Esta variedad produce vinos blancos dorados y de *bouquet* inconfundible, con reminiscencias de rosas y moscatel, que a menudo contienen mucho alcohol y resultan algo aceitosos. Por su larga maduración, su poca productividad y su gusto refinado, la variedad *Gewürztraminer* se suele presentar como vino de selección o de vendimia tardía.

Malvasía

Una histórica variedad de uva blanca que también se da en uva tinta temprana: '*malvasía negra*'. Originaria de Asia Menor, se extendió por las islas del Egeo y alcanzó su plenitud en la Grecia clásica. La *Malvasía* es una variedad muy aromática y productiva, con una acidez refinada, que se da mejor en clima seco. Todavía hoy se produce *Malvasía* en Grecia, pero además se ha extendido por Cerdeña, islas Lipari, Lombardía y Sicilia (Italia); Córcega (Francia); Croacia; Eslovenia; Catalunya, La Rioja, Madrid, Navarra y Toro (España); las islas del archipiélago de Madeira (Portugal); Australia; Brasil y California (EE. UU.).

Moscatel

Es una de las especies vinícolas más antiguas y con más ramificaciones, entre ellas la más renombrada es la moscatel blanc de granos pequeños. Las uvas Moscatel, muy aromáticas, son la base del *Asti spumante* (un espumoso como indica su nombre en italiano) que es uno de los vinos más populares y exportados de Italia, junto con el *Lambrusco*, el *Prosecco* y el *Moscato d'Asti* (que no es espumoso). Pero también se cultiva en muchos otros países para la producción de vinos de postre aceitosos y dulces como Grecia (*Moscatel de Samos*), Francia (*Moscatel de Frontignan*), Argentina, Chile, Perú, Colombia, Ecuador, Japón Australia, Austria, Estados Unidos, Europa del Este, España Portugal y Sudáfrica.

Pinot Blanc

Una representante innegable de la cepa borgoña, también conocida como *Pinot Bianco*, *Clevnet* o *Borgoña Blanc*, que probablemente procede de la *Borgoña Gris* que viene del *Pinot Noir*. La uva *Pinot Blanc*, de gusto refinado, necesita la maduración apropiada para desarrollar su carácter y su aroma voluptuoso y exuberante. Su cultivo está muy extendido por el noroeste de Italia, Estiria (Austria), Eslavonia, Eslovenia, Hungría y Rumania. También está muy extendida por las regiones vinícolas de América. En España se encuentra presente, aunque en pequeñas proporciones, en los vinos de Penedés y en algunos Cavas de esa región catalana.

Pinot gris

Como la *Blanc*, esta variedad también se conoce por varios nombres, *Pinot Grigio*, *Rlander* y *Borgoña Gris*, y también procede de la variedad *Pinot Noir*. En suelos profundos, las uvas matizadas de color rojo grisáceo del *Pinot Gris* consiguen una gran calidad y producen vinos tardíos de mucho cuerpo, ricos en extractos, con aromas refinados y baja acidez. En su mayor parte proviene del noroeste de Italia, aunque también se dan en Alsacia (Francia), Alemania, Austria y Hungría.

Riesling

Es una de las variedades blancas más apreciadas en el mundo entero. La riqueza de sus aromas y su nervio elegante son una delicia. Y cuando se enriquece con los granos nobles sobremadurados puede

dar joyas inimitables. La elevada acidez de la uva permite largos envejecimientos en los que el vino adquiere un color profundo y desarrolla entonces sus aromas más distintivos, mejora en botella, a veces durante décadas.

En América se cultiva principalmente en California Washington y Oregón, Chile, Argentina. También se cultiva en Sudáfrica.

Sauvignon blanc

Otra de las grandes variedades blancas internacionales. Se distingue por sus aromas vegetales, bastante silvestre; con ella se obtienen distintos tipos de vino, desde blancos jóvenes secos, frescos, con nervio, muy perfumados y agradables, hasta los majestuosos y licorosos vinos de Sauternes. Hoy día, muchos de los mejores blancos de sauvignon blanc hay que buscarlos en nueva Zelanda.

El cultivo de esta variedad aparece también en los viñedos de Sudamérica, sobre todo en Chile y Argentina, en donde se obtienen vinos elegantísimos, con nervio y el fragante perfume de maracuyá que es tan característico de estos pagos.

4.8.10. El vino y su clasificación³²

La ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino de España define el vino como: “El alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva”. España es el primer país con mayor extensión de viñedo del mundo y el tercer productor de vino, con una superficie cultivada de 1.140.000 hectáreas. Es importante destacar que un tercio de esa producción corresponde a vinos de calidad.

NOTA: Con esta definición se desmiente que existan vinos procedentes de otros frutos: No existe el vino de peras, ni de cereza, esos son nombres inapropiados que es frecuente encontrar.

Son muchos los tipos de vinos que existen, cada uno de ellos con sus propias características y particularidades. A la hora de clasificarlos podemos encontrarnos con varias formas de hacerlo:

- Por la variedad de uva: monovarietales o multivarietales

³² Fundamentos de Enología

<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>

- Por contenido de anhídrido carbónico: tranquilos o espumosos.
- Por contenido en azúcares: secos, semisecos, abocados, semidulces y dulces.



FUENTE: Internet – Fundamentos de Enología

<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>

Nos centraremos en las tres clasificaciones que creemos más prácticas y generales:

a) Clasificación General³³

Es la más usada y la más importante. Clasifica a los vinos según su forma de elaboración, abarcando todos los tipos posibles.

a.1) Vinos tranquilos: Su contenido alcohólico oscila entre un mínimo de 8,5° y un máximo de 14,5°. Generalmente son secos. Su proceso de elaboración guarda muchas características comunes. Por su importancia a nivel de consumo mundial de vinos, definiremos los tres tipos de vinos tranquilos:

- **Blanco:** Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta).
- **Tinto:** Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que no se les ha separado los hollejos.

³³ Fundamentos de Enología

<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>

- **Rosado:** Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

a.2) Vinos especiales

- **Generosos:** Son los vinos secos, abocados o dulces producidos con variedades selectas de uvas, que, siguiendo normas tradicionales o particulares (incluyendo la adicción de alcohol vínico en determinadas fases de su elaboración y la de vinos dulces naturales), les dan características distintivas y cuya graduación alcohólica estará comprendida entre 14° y 23°, debiéndose la mayor parte de este contenido alcohólico a la fermentación del mosto inicial.
- **Licorosos generosos:** Vinos obtenidos mediante la práctica tradicional de cabeceos o combinaciones, a partir de Vinos Generosos con Vinos Dulces Naturales o, en determinados casos, con mosto concentrado. Se trata de vinos con distintos grados de dulzor, pero siempre con un contenido en azúcares superior a 5 gramos por litro.
- **Dulces naturales:** Vinos donde la fermentación se interrumpe al combinar los vinos (adicción de alcohol vínico al mosto fermentando para aumentar rápidamente la concentración de alcohol). Dentro de esta categoría están los vinos dulces como el Moscatel, las Mistelas o el Pedro Ximénez. También encontramos famosos vinos foráneos como los Oportos y los vinos de Madeira. De larga tradición, su calidad no desmerece en nada a la de los vinos del grupo anterior, llegando muchas veces a superarlos, no solo en calidad sino también en el precio (Oportos Vintages, PX de algunas añadas).
- **Mistelas:** Vino semifermentado de sabor dulce y de color fustes, elaborado con vino mosto macerado con alcohol vínico. El nombre de 'mistela' proviene del italiano dialectal *mistella*, derivado de *cerilla*, con el significado de 'mixto' o 'mezcla'.
- **Espumosos naturales:** Es el procedente de uva de variedades adecuadas que contiene, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno, y que al ser descorchada la botella y servido el vino forma espuma de sensible

persistencia, seguido de un desprendimiento continuo de burbujas. El gas carbónico habrá de proceder de una segunda fermentación de los azúcares agregados o naturales del vino, realizada en envase cerrado, y el producto terminado deberá tener una presión mínima de 4 atmósferas medidas a 20°C.

- **Gasificados:** Vino al que se adiciona gas carbónico de forma artificial después de su elaboración. A estos vinos también se los llama “frizantes”.
- **De aguja:** Vinos que por su origen varietal o por su particular elaboración conservan una pequeña cantidad de anhídrido carbónico procedente de la fermentación de azúcares propios o añadidos. Al ser abierta la botella este gas carbónico se desprende en forma de burbujas sin que lleguen a producir espuma. Existen dos categorías: El vino de aguja natural, y por fermentación natural. La presión del gas que contienen, medida a 20°C, es inferior a tres atmósferas.
- **Enverados:** Vino producido a partir de uvas que no maduraron por completo a causa de las condiciones climáticas. Esto sucede con algunos chacolí y también con algunos ribeiros. Suelen tener graduaciones alcohólicas entre 7 y 9°.
- **Chacolís:** Vino blanco de elevada acidez producido a partir de uvas verdes.

b) Clasificación por edad³⁴

Basada en diferenciar los vinos por sus períodos de reposo en bodega antes de salir al mercado.

b.1) Vinos Jóvenes: Son los que no han tenido ningún tipo de crianza en madera o esta crianza ha sido mínima. Son vinos que conservan mucho las características varietales de las uvas de las que proceden y de consumo ideal en los 12-24 meses después de la vendimia. Es frecuente encontrar a los tres tipos (blanco, rosado y tinto) como vinos jóvenes.

³⁴ Fundamentos de Enología

<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>

b.2) Vinos de Crianza: Han pasado un mínimo de crianza entre madera y botella. Son vinos que desarrollan, además de las características varietales de las que proceden, otras características organolépticas debidas a este periodo de envejecimiento. Su consumo ideal varía dependiendo de varios factores, pero por lo general es de más o bastante más largo plazo que los vinos jóvenes (normalmente entre 3 y 10 años, aunque algunos aguantan hasta 20). Los vinos de crianza, en su mayoría, son tintos aunque también hay muchos blancos y es raro encontrar rosados.

Dentro de los vinos de crianza, según la reglamentación de las denominaciones de origen españolas, hay tres subtipos; cada Consejo regulador de las diferentes denominaciones de origen (D.O.) establece unos períodos de tiempo determinados para cada categoría. Los períodos aproximados de la crianza se mueven en estos márgenes:

- **Crianza:** mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella. Crianza será tanto el vino que tiene un año en madera y otro en botella como el que tiene 18 meses en madera y 6 en botella.
- **Reserva:** mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.
- **Gran reserva:** mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.

c) Clasificación por grado de dulce o dulzor

El contenido en azúcares del vino determina su encuadramiento. Es usual en vinos generosos y espumosos.

- **Vinos secos:** también conocidos como vinos de mesa y se denomina de esta manera porque, al contrario de los vinos dulces, tiene muy poca o nula cantidad de azúcar contienen < 5 gramos/litro azúcares. Los vinos de mesa son conocidos así porque acompañan bien a cualquier comida, además de ser utilizados en la cocina como ingrediente de varias recetas. Estos pueden ser tintos y blancos. Los tipos de vinos tintos secos se elaboran de cepas Pinot Noir, Cabernet Sauvignon y Merlot, y en blancos podemos encontrar el Sauvignon Blanc y Chardonnay.
- **Vinos semisecos:** son aquellos que contienen 5-15 g/l azúcares.

- **Vinos abocados:** son aquellos que contienen 15-30 g/l azúcares.
- **Vinos semidulces:** son aquellos que contienen 30-50 g/l azúcares.
- **Vinos dulces:** estos vinos son lo contrario a los secos o sea contiene mayor grado de dulce > 50 g/l azúcares.

Porcentaje de alcohol de un vino

Para identificar que es un buen vino hay que considerar que el cuerpo de este sea proporcional a su contenido de alcohol. Es importante revisar la etiqueta conocer los grados de alcohol por volumen. Puede encontrarse el porcentaje de alcohol entre los siguientes:

- 7.5% - 10.5% indica cuerpo ligero
- 10.5% - 12.5% indica cuerpo medio
- 12.5% o más indica gran cuerpo

Diferencias entre un vino seco y un vino dulce³⁵

1. Una de las diferencias entre el vino seco y el dulce es que el seco se obtiene de la fermentación natural, mientras que el dulce está fortificado para evitar que el azúcar se convierta por completo en alcohol. Entonces, los vinos dulces tienen una consistencia melosa y los secos son mucho menos confitados.
2. El aroma del vino puede determinar si es seco o dulce. Si encuentras aromas a fruta o madreselva probablemente sea un vino dulce, mientras que si reconoces olores a hierbas, especias o madera se trataría de un vino seco.
3. El mejor indicador es la lengua. Al probar el vino, dejarlo reposar en la lengua y después de tomarlo espera que los sabores del vino lleguen a tu boca. El vino seco usualmente tiene un sabor más fuerte pero con un final limpio, mientras que el sabor del vino dulce tiende a quedarse mucho más tiempo en la boca.

³⁵ Que es un vino seco
<http://www.imujer.com/gourmet/2010/09/11/que-es-un-vino-seco>

4.8.11. Reglamentación del vino y enoturismo en el Viejo Mundo

A) Italia

Todo sobre el sistema de DOC³⁶

La tradición vitivinícola italiana viene de lejos hay que remontarse al siglo V a.C. cuando los griegos asentados en el sur llamaron Enotría (tierra del vino) a toda la península o cuando el Forum Vinarium Romano a la orilla del río Tíber era el centro internacional donde se cambiaba vino. También Plinio El Viejo, quien murió en Pompeya en el año setenta y nueve, víctima de la erupción del Vesubio, fue el primero en clasificar el vino; consideró 195 vinos de los cuales 80 eran de calidad superior. Hoy no existe región italiana donde no se produzca vino y se da la paradoja de que magníficos viñedos producen vinos de escasa entidad. Hasta hace pocas fechas sólo el 10% de la producción vinícola italiana estaba regulada por leyes vinícolas.

Las leyes que reglamentaban el vino italiano se comenzaron a desarrollar a partir de los años cincuenta, excepto en la zona del Chianti que datan de los años treinta, para intentar paliar los males causados por el absoluto caos que existía entonces. Pero no fue hasta 1963 cuando el gobierno italiano quiso poner fin a la anarquía reinante en el mundo del vino y poner un poco de orden e instauró un sistema de denominaciones de origen basado sobre todo en el sistema francés de AOC (Appellation d'Origine Contrôlée): Denominación de Origen Controlada. El primer vino que obtuvo tal reconocimiento fue la Vernaccia di San Gimignano en 1966 y la DOCG (la G significa 'garantita' o garantizada) en 1993.

Pero el sistema pecaba de excesiva rigidez y no garantizaba la calidad. Esto hizo que numerosos productores no se identificasen con esta política y comenzaran a trabajar alejados del sistema, las DOC eran un obstáculo más que un beneficio.

Cuando no se estaba de acuerdo a la única categoría de vino a la que podían acudir era a la de vino Da Tavola (vino de mesa), la más baja. El ejemplo más claro lo tenemos en la Toscana, durante los años ochenta, donde un gran número de los vinos de mayor importancia eran los vinos mesa, sin denominación y con precios sustancialmente más altos que aquellos que tenían los vinos amparados por una denominación.

³⁶ Todo sobre el sistema de DOC - Italia

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200212&vs_noticia=1038768743

La ley Gorla

El gobierno italiano se decidió finalmente y con una enorme celeridad aprobó la ley-reforma número 164 que lleva el nombre de quien la impulsó, la ley Gorla (ministro que sólo duró en el cargo el tiempo que tardó la ley en aprobarse). El Gobierno italiano llevó a cabo la intensa labor de catalogar la enorme variedad de vinos producidos en Italia y darles al mismo tiempo una identidad definida y reconocida.

La normativa del 10 de febrero del año 1992 que regula el sistema de denominaciones de origen introdujo la definición IGT (Indicación Geográfica Típica) que comenzó a aplicarse en el año noventa y cinco y año tras año ha conseguido un notable relieve. Esta ley seguramente era en teoría la más progresista e incisiva de cuantas existían en el mundo. Pero, como suele ocurrir siempre en Italia, los supuestos beneficios que reportaría la ley eran cuestión de futuro.

Lo más importante y subrayable de la ley era la defensa del origen geográfico y de la expresión del terruño. Prevé que todas las denominaciones que no tengan una calidad contrastada desciendan de escalón: cuando se hizo la ley se suponía que más de 50 perderían su condición de DOC y unas cuantas su 'status' de DOCG.

Pues bien, a día de hoy todavía se espera que descienda la primera. El ascensor de subida si ha funcionado pero el de bajada no se ha estrenado y eso que unas cuantas lo piden a gritos.

Los vinos que demuestren durante cinco años su calidad adquirirán una DOC y cinco años más tarde podrán aspirar a situarse en el gollete de la botella la garantía del estado de una DOCG.

Salvo excepciones, las denominaciones de origen corresponden a:

- Nombres geográficos (Cirò, Soave, Orvieto, Castelli Romani, Barolo, Valtellina, Franciacorta, Colli Bolognesi, Roero, Valpolicella, etc).
- En otros casos el nombre de la variedad precede al nombre geográfico (Brunello di Montalcino, Albana di Romagna, Aglianico del Vulture, Vermentino di Gallura, Sagrantino di Montefalco, etc).

Hay numerosas denominaciones de origen que comprenden a su vez un buen número de sub denominaciones que suelen corresponder con las distintas

castas que se encuentran en la zona: Alto Adige (lagrein, Lago di Caldaro, cabernet sauvignon, schiava, traminer aromatica, etc), Trentino (marzemino, pinot nero, pinot bianco, riesling itálico), Colli Orientali del Friuli (picolit, ribolla gialla, tocai friuliano, verduzzo friuliano, refosco dal pedúnculo rosso, schioppettino, pignolo, tazzelengh) y así bastantes más.

Las denominaciones de origen son las encargadas de:

- Fijar los rendimientos de producción por hectárea
- El grado alcohólico mínimo
- El tiempo de crianza mínimo
- Las castas autorizadas en los ensamblajes de las distintas zonas vinícolas

Para llegar a ser denominación de origen se tiene la obligación de superar el examen de una comisión de cata que es el garante de tipicidad y calidad de los vinos. Actualmente el vino que se produce en Italia se puede dividir en dos grandes categorías:

- Los vinos con DO: Aquí pertenecen los vinos VQPRD (vinos de calidad producidos en región determinada) o los vinos VSQPRD (espumosos) que son; los vinos con DOCG (Denominación de Origen Controlada y Garantizada) y DOC (Denominación de Origen Controlada) además de los vinos IGT (Indicación Geográfica Típica).
- Vinos de mesa: También llamados de pasto es la denominación genérica del más común y ligera de los vinos, que se bebe comúnmente durante la comida, a diferencia de otros vinos que suelen consumirse más al acompañar aperitivos o incluso junto al postre.

En general, en la Unión Europea se refiere al vino de inferior calidad que no tiene ni una denominación de origen ni una indicación geográfica. El vino de mesa típicamente no puede señalar ni su región de producción (en Francia los productores deben usar códigos postales para evitar el nombre de una apelación en la etiqueta), ni el año de cosecha.

La pirámide de las Denominaciones de Origen³⁷

a) DOCG (Denominación de Origen Controlada y Garantizada)

Lo alcanzan las DOC con un particular empeño por la calidad, deberían tener prestigio tanto en Italia como en el extranjero. Los controles son más severos que los de las DOC, el reglamento prevé el embotellamiento obligatorio del vino mientras que en las DOC se admite vender el vino a granel o en damajuanas y los vinos DOCG deben ser comercializados en recipientes menores a 5 litros y llevan la garantía del Estado que certifica mediante la garantía del origen, la calidad y permite numerar los vinos.

b) DOC (Denominación de Origen Controlada)

Son vinos producidos en una zona delimitada (normalmente pequeña o de dimensiones medianas) y llevan siempre su nombre geográfico. En muchas ocasiones el nombre de la casta o variedad de uva sigue al de la DOC. El reglamento de producción es más severo que el de los IGT y sus vinos llegan al consumidor después de análisis químicos y sensoriales por parte del estado.

c) IGT (Indicación Geográfica Típica)

Es la versión italiana de los Vins de Pays franceses o de nuestros Vinos de la Tierra (aunque en el proyecto de Ley de la Viña y el Vino español se crea una denominación inspirada en la IGT por encima del Vino de Tierra). Se caracterizan por proceder de una zona geográfica concreta (nombre), puede ir acompañada, no es obligatorio, por las menciones (casta, tipología). La identificación de la variedad es algo secundario, lo primordial es la zona geográfica. Las zonas de producción son habitualmente bastante amplias y el reglamento de producción no es excesivamente restrictivo. Las IGT no pueden utilizar el nombre de regiones o zonas ya empleados por las DOC o DOCG. La casta puede ser mencionada únicamente cuando la zona vinícola es de dimensiones significativas y signifique al menos un 85%. La IGT corresponde a un vino típico de la zona y debe ser reconocido como tal por la Unión Europea. El objetivo de este apartado fue el de abolir el nombre peyorativo de vino da tavola. De hecho numerosos vinos de mesa han

³⁷ Todo sobre el sistema de DOC - Italia

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200212&vs_noticia=1038768743

sido reconocidos como IGT. La ley indica que un vino da tavola debe esperar tres años antes de convertirse en IGT. Un IGT reconocido mantiene esta clasificación durante cinco años por concesión y gracia del Ministerio de Agricultura.

d) Vino da Tavola (Vino de mesa)

Como ya se mencionó anteriormente es la clasificación más básica y sólo se pueden identificar por la tipología y el nombre de la bodega o del vino porque en la etiqueta no pueden llevar información sobre la añada, zona de procedencia o variedad con la que esté elaborado. Son vinos que no responden a normas establecidas por reglamentos. Son vinos producidos en zonas donde existen denominaciones de origen pero utilizan castas distintas a las autorizadas por los reglamentos de estas denominaciones. A veces no significa baja calidad sino rechazo a cualquier tipo de norma o reglamentación ya sea de una IGT, DOC o DOCG.

El desarrollo y la aplicación de la nueva ley

Según la nueva ley la DOCG puede concederse a un vino que ha alcanzado un notable prestigio durante al menos cinco años y ya está clasificado como DOC. Los vinos deberán corresponder a las características propias de su denominación y gozar de una reseñable reputación en Italia y en el extranjero siendo reconocida su calidad.

En las microzonas o subzonas también un propietario puede alcanzar excepcionalmente la DOC o DOCG, serán reconocidas cuando el producto sea de alta calidad y contribuya a la promoción y el prestigio de los vinos italianos más allá de sus fronteras. El nombre de esta minúscula zona debe ser utilizado independientemente del resto de la denominación de origen. Esta disposición es un reconocimiento oficial de la idea de pago o cru como sucede en Borgoña y la defensa de las particularidades de un pedazo de terreno que se diferencie del resto.

Las subzonas históricas que han servido a la idea general de la denominación pueden utilizar el término "classico". El término "Vigna" seguido del nombre que representa se puede utilizar en los vinos DOC y DOCG a condición de que el vino proceda de esa misma viña que se cita y de la bodega a la que se hace referencia en la etiqueta. Este derecho se requiere una vez al año con la identificación de la producción de cada viñedo. El resultado es que estas viñas deben ser vinificadas por separado.

La palabra "Riserva" conserva su carácter original para vinos que han envejecido el tiempo mínimo exigido por cada denominación. Aunque el concepto es diferente al español puesto que no es necesario que tenga más tiempo de crianza en madera sino que salga un año después de la versión de añada, también puede referirse a una selección de las mejores uvas de una finca.

La tolerancia máxima admitida (valorada anualmente) de los límites de rendimientos no pueden superar el 20% sino toda la producción pierde la denominación más elevada y puede reintegrarse, si se cumplen las condiciones requeridas, en una inferior o en una IGT correspondiente a su zona de producción.

En teoría las DOCG no deben aceptar vinos tintos y rosados que excedan los 55 hectolitros por hectárea (65 hl. Para los blancos). Las DOC 70 hectolitros (85 hl. Para los blancos) y los IGT 115 hectolitros por hectárea. Estos son los criterios para las nuevas denominaciones, respecto de las ya existentes los criterios son algo más variables.

La mención Superiore se refiere al grado alcohólico del vino que debe ser medio grado más que la exigencia mínima de la denominación.

El caso de los supertoscanos³⁸

Mucho tiempo ha pasado desde el lejano 1968, año en el que el marqués Niccolò Incisa della Rochetta creó el primer gran vino toscano sin denominación de origen: El Sassicaia. Tres años después otro marqués, el de Antinori, presentó el Tignanello, aunque un año antes había elaborado un vino experimental llamado Tignanello Vendemmia Ritardata.

Todos estos vinos surgieron como respuesta al atrofiamiento del Chianti Classico: Maderas casi putrefactas, obligando a unos ensamblajes absurdos, exigencia de utilizar bastante uva blanca por los excedentes, rendimientos desproporcionados, prohibición de utilizar barricas; sólo se aceptaban los grandes toneles (botti) de roble de Eslavonia, no se podían elaborar vinos monovarietales de sangioves. Frente a todo esto muchos pequeños elaboradores se rebelaron, algunos, como Manetti de Monteverdine, incluso sacaron sus vinos de la DOCG Chianti Classico y siguieron el camino de los

³⁸ Todo sobre el sistema de DOC – Italia

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200212&vs_noticia=1038768743

dos marqueses. Se seleccionaban los mejores pagos, se utilizaban castas foráneas no aceptadas hasta entonces, los suelos más complejos, las mejores ubicaciones, se buscaba la elegancia moderna, la idea principal era que el vino nazca en la viña, una cuidada viticultura con podas en verde y clareos, unos jóvenes enólogos con ganas de cambiar el concepto del vino; estos fueron algunos de los principales argumentos que forjaron el nacimiento de lo que los americanos llamaron "supertoscans". Eran los vinos más caros de Italia siendo Vinos da Tavola, la clasificación más baja y se encontraban entre los más regulares en la oferta de calidad.

Hoy en día existen:

- 23 DOCG (DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA Y GARANTIZADA)
- 309 DOC (DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA)
- 116 IGT (INDICACIÓN GEOGRÁFICA TÍPICA)

Región de La Toscana³⁹

Toscana es la región vitivinícola por excelencia de Italia, con un rico conjunto de rutas y caminos dedicados a la viticultura marcados no sólo por los viñedos, sino también por granjas y hermosos paisajes, cultura e historia que crean un amplio abanico de oportunidades para el turismo enogastronómico.

Una región que se caracteriza por estampas de extraordinaria belleza, desde cerros con hileras de viñedos, enormes campos cultivados y castillos y ciudades amuralladas arrimadas a las colinas, en una alternancia equilibrada de naturaleza y cultura.

El vino, es una expresión verdaderamente auténtica de lo que es Toscana, una región fuertemente arraigada en su identidad y en su tradición, pero preparada para renovarse aceptando los retos de la innovación. La uva principal de la Toscana es la San Giovese. El 72% de la región es vino tinto.

La región de la Toscana, produce las siguientes categorías de vinos: Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalsino, Rosso di Montalsino, Vino Nobile di Montepulciano, y los famosos "Super toscanos". Estos son vinos producidos en la zona de Chianti pero no pueden llamarse Chianti porque su mezcla de uvas

³⁹ Rutas del vino en Toscana: itinerarios del gusto de las colinas toscanas
<http://www.enoturismoweb.com/rutas-del-vino-en-toscana/>

(generalmente Sangiovese y Cabernet Sauvignon) no se ajusta a los requisitos de la entidad italiana que clasifica los vinos por categoría. Suelen ser vinos muy fuertes, de alto costo, que requieren decantación por varias horas antes de consumirlos. Algunos de ellos se consideran los mejores vinos de Italia.

El programa de 4 días, 3 noches recorre lo más auténtico de la Toscana. Se visita increíbles viñedos y algunos de los más bellos pueblos que comprenden Chianti.

Tour en la Toscana

Fechas: Bajo petición

Duración: 4 días, 3 noches

Nota Importante

- Programa en base a 4-6 personas.
- Programa sujeto a disponibilidad.
- Gastos de gestión de reserva no incluidos.

Este programa incluye

- 3 noches de alojamiento en magnífico Relais & Chateaux **** rodeado de viñedos, olivos y un hermoso paisaje en el corazón de Chianti (a solo 15 km de Siena y a una hora aproximadamente de Florencia). Desayuno incluido. Esta dentro de los "TOP" 25 resorts de Europa "Conde Nast" Traveller 2008 y "TOP" 50 restaurantes del mundo "Conde Nast" Traveller 2008. El hotel cuenta con Wellness Center especializado en Vinoterapia, además de con una bodega elaboradora de vinos de Chianti Classico y Montalcino, entre otros.
- Acceso a piscina climatizada, gimnasio, pista de tenis, "pitching & putting green" y alquiler de bicicletas.
- Clase de cocina toscana tradicional impartida por chef del reconocido restaurante del Relais & Chateaux, galardonado con premios internacionales. Almuerzo incluido a continuación.
- Visita guiada a la bodega del hotel con degustación de vino incluida.
- Excursión guiada de un día (7 horas), con transporte privado, a elegir entre: Chianti Classico Norte, Chianti Classico Sur o Brunello Di Montalcino. Almuerzo incluido.
- Documentación de viaje.

Vinos que destacan en la Toscana

Chianti⁴⁰

Chianti es una zona vitivinícola ubicada en la región Toscana de Italia y cuenta con la DOCG, que es la denominación de origen controlada y garantizada que solamente obtienen algunos pocos vinos italianos de excelente calidad.

En Chianti se producen exquisitos y excepcionales vinos tintos, la mayoría de ellos se elaboran con uva Sangiovese aunque también se añaden algunas cepas de uva blanca. Sus características son las siguientes:

Al igual que la mayoría de los vinos italianos, los Chianti son tintos secos que saben mucho mejor con la compañía de comidas y su denominación de origen (DOCG) revela que son vinos de un contenido alcohólico superior, un cuerpo más robusto y fuerte.

A menudo estos vinos cuentan con aromas a cerezas y violetas mientras que en boca cuentan con sabores a cerezas ácidas y se aprecian mejor cuando han sido envejecidos por entre cinco y ocho años. Asimismo, los Chianti Riserva (envejecidos durante dos años en bodega) se añejan en barricas de roble francés. Aunque no todos los Chianti son grandes vinos, usualmente son de excelente calidad.

Además de la etiqueta, donde obviamente se describe el vino, se puede identificar un vino Chianti de acuerdo a su aroma, sabor y color.

- El Chianti cuenta con un color rubí gracias a la utilización de uvas Sangiovese, mientras que los añejos, conocidos como Chianti Riserva, tienen un color rojo oscuro.
- Los vinos Chianti se caracterizan por tener una apariencia clara y limpia.
- En la nariz, estos vinos tienen un aroma a flores y frutos rojos mientras que un vino Chianti envejecido posee un olor a humedad.
- Finalmente, en boca se caracterizan por tener un sabor intenso por los taninos de la uva y notas afrutadas donde se identifican cerezas, moras y ciruelas.

⁴⁰ Características de los vinos italianos Chianti
<http://www.imujer.com/gourmet/3426/caracteristicas-de-los-vinos-italianos-chianti>

Brunello di Montalcino

Toma el nombre de “Brunello” porque de esa manera se le conoce a la Sangiovese que crece en esa zona, además su traducción al español significa “poco oscuro”. El Brunello di Montalcino es el vino de mejor reputación y excelencia que se puede encontrar en Italia.

El método de producción utilizado para obtener esta bebida es muy importante, ya que cuentan con un proceso de envejecimiento de entre dos y medio a cinco años en barricas de madera. Este almacenamiento le proporciona características complejas mientras le brinda un sabor vigoroso, seco y de taninos más fuertes.

Al igual que con otros tipos de vinos italianos, el Brunello di Montalcino cuenta con una ley que regula su producción y esta se basa principalmente en que el vino debe ser elaborado en su totalidad de uva Sangiovese.

Otra reglamentación es que tiene que ser envejecido como mínimo, cuatro años y cinco para Vinos Gran Reserva. De esos años, al menos dos deben ser almacenados en barricas de roble y, finalmente, deben tener una etapa de embotellamiento de cuatro meses antes de ser lanzados al mercado para la venta.

Super toscanos⁴¹

Debido a las estrictas normas de elaboración de los vinos con denominación de origen, los productores de esta zona tan particular que no deseaban producir el vino según la regulación, debían etiquetarlo como "vino de tavola" o vino de mesa, el cual se supone es el de menor costo y generalmente, de calidad regular.

Sin embargo, en la década de los setenta, un grupo de productores toscanos, inspirados por el pionero Marquis Mario Incisa della Rochetta, decidieron hacer algo distinto. En esa época, la percepción del público del chianti no estaba en su mejor momento, cosa que les motivó a "pensar fuera de la caja" y elaborar un producto que no solo rompía las reglas de la región, sino que resultó una interesante adición a los vinos italianos: Los súper toscanos.

⁴¹ ¿Qué son los vinos súper toscanos?

<http://cocinayvino.net/vinos/vinos/3914-que-son-los-vinos-super-toscanos.html>

A diferencia del chianti, no es obligatorio que un súper toscano sea mayoritariamente hecho con la uva sangiovese (algunos ni siquiera la emplean). Otra distinción de estos vinos es que no prohíben el uso de variedades globales como cabernet sauvignon o merlot; de hecho, grandes súper toscanos las incorporan.

Hoy en día, la mayoría de estos vinos utilizan la apelación IGT, la cual los separa del chianti, pero se considera más prestigiosa que un simple vino de mesa. Debido al éxito de los súper toscanos, la regulación italiana se flexibilizó en los noventa, por lo que varios de estos vinos pudieron pasar a etiquetarse como chianti classico.

Por lo general, se trata de vinos finos y costosos. Algunos de los más destacados son: Sassicaia de Tenuta San Guido (desarrollado por Marquis Mario Incisa della Rochetta); Tignanello, de Antinori; Gaja, de Felsina; entre otros.

B) Francia⁴²

Francia es el país donde más vinos de calidad se producen en el mundo, con una riqueza de estilos para todos los gustos que ha llevado la cultura francesa al más alto nivel de reconocimiento. Quien no ha oído hablar alguna vez de los vinos de Francia. La lista es casi infinita, producto de una tradición milenaria y de un gran conocimiento de las variedades, el suelo y el clima; abarcan desde los espumosos de Champagne hasta los tintos de Burdeos, los rosados de Provenza, los blancos del Loira y los aromáticos de Alsacia.

El arraigo del vino en la cultura convierte a Francia en el mayor consumidor per cápita del mundo, con 32,2 litros, aunque se da una tendencia a la baja debido a los cambios sociales y el incremento de las regulaciones al respecto. Francia es el segundo país con mayor superficie de viñedos del mundo con unas 867.000 hectáreas, después de España, y dependiendo de la añada compite por el puesto con Italia. La mayoría del vino se consume en el mercado nacional, aunque Francia también es uno de los mayores exportadores e importadores de vino. Hay muy pocos productores en el mundo que pueden afirmar que no se han visto influenciados por los vinos franceses, pues sus estilos se han replicado en todos los lugares del mundo. Las variedades francesas, llamadas simplemente internacionales, se han plantado en otros países; entre ellas destacan:

⁴² Producciones Cantabria SAC (2010); Enciclopedia del Vino; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú.

Entre las blancas:

- Chardonnay de Borgoña
- Sauvignon blanc de Burdeos
- Chenin blanc del Loira
- Gewurztraminer y Riesling de Alsacia

Entre las tintas:

- Cabernet sauvignon y merlot de Burdeos
- Pinot Noir de Borgoña
- Syrah del valle del Ródano

La globalización y las estrictas normas de las apelaciones han originado que en Francia cada vez sean más importantes los productores de *Vin de Pays* (vino del país) porque, en términos generales, es el que más rápidamente se puede adaptar a las cambiantes tendencias del mercado, inundado por vinos con los mismos estilos de los franceses, de muy alta calidad y a precios más interesantes. No obstante, Francia sigue siendo una referencia mundial.

Los vinos franceses, de calidad o de mesa, se producen principalmente en las regiones de Alsacia, Borgoña, Burdeos, “Côtes du Rhône”, “Languedoc-Roussillon” y el Valle del Loira.

La legislación⁴³

La mayoría de los vinos franceses obtienen su denominación respecto a su lugar de origen, los cuáles son registrados y definidos de acuerdo a la estricta ley francesa. El sistema es jerárquico, siendo los vinos de algunos lugares de mayor categoría que otros.

Existen dos organizaciones encargadas de la reglamentación:

1. El Instituto Nacional de Denominación de Origen (INAO), el cual controla la jerarquía de los vinos franceses de calidad
2. Servicio de Represión de Fraudes, responsable de velar porque las complejas leyes de producción de vino se lleven a cabo.

⁴³ Curiosidades sobre los vinos de Francia
<http://losdosrojas.blogspot.pe/2008/12/curiosidades-sobre-los-vinos-de-francia.html>

Existen cuatro categorías posibles para un vino francés desde el punto de vista legislativo, las dos primeras se refieren a vinos de alta calidad, mientras que las dos segundas corresponden a vino de consumo cotidiano.

- **Los famosos vinos de tipo A.O.C. (Denominación de Origen Controlada)⁴⁴**

Corresponden aproximadamente al 39% de la producción total, la cual corresponde al rango más alto de nomenclatura de la legislación francesa. Las reglas son más estrictas que para los vinos de tipo VDQS, tratando de preservar las tradiciones y la calidad local para destacar la originalidad de cada pueblo y de cada región. En la etiqueta el nombre del lugar aparece entre las dos palabras francesas como en Appellation Medoc Controlée. Entre los factores controlados para llevar esta frase, se encuentran las áreas de producción, principalmente basadas en la composición del suelo, los cepajes permitidos, las prácticas vitícolas: Distancias de plantación, métodos de poda y manejo general del viñedo; el rendimiento máximo permitido por hectárea, los métodos de vinificación, incluyendo la crianza y el grado alcohólico mínimo, el cual debe ser alcanzado sin chaptalización. El nombre A.O.C. pueden ser el de una Región (ejemplo: Burdeos), un distrito (Haut-Médoc), un sub distrito (Pauillac) o bien el de un viñedo específico (Château Lafite).

- **V.D.Q.S. (Vinos Delimitados de Calidad Superior)**

Representan el 1% del total de la producción francesa. Se aplica a regiones vinícolas consideradas menos prestigiosas que las A.O.C. y su producción está estrictamente controlada por el Instituto de denominaciones de Origen Controladas (INAO), en términos de cepa, graduación alcohólica mínima, rendimiento máximo por hectárea, métodos de cultivo y vinificación, análisis del vino y cata efectuada por un comité oficial para acceder a la concesión del “label VDQS”. Todos los vinos A.O.C. y V.D.Q.S. están en la categoría más alta de la Unión Europea Q.W.P.S.R. (Quality Wine Produced in a Specific Region).

- **Los “vinos de mesa” (Vin de table)**

Corresponden aproximadamente al 40% de la producción y sólo llevan como indicación geográfica “Francia”, sin indicar variedad ni año de

⁴⁴ Curiosidades sobre los vinos de Francia

<http://losdosrojas.blogspot.pe/2008/12/curiosidades-sobre-los-vinos-de-francia.html>

cosecha. Por lo general, son mezclas y se venden con nombres de la marca.

- **Vinos de la tierra” (Vins de Pays)**

Corresponden al 15% de la producción y son la categoría de elite dentro de los vinos de mesa. Proceden de lugares específicos, usualmente más grandes que los lugares establecidos en categorías superiores, que se mencionan en la etiqueta. Este sistema permite elaborar vinos con variedades no tradicionales de la región prohibidas por la A.O.C.

- **Los Negociantes (Négociants)**

El tipo de propiedad de la tierra tradicional, en la Francia monárquica, se caracterizaba por la concentración nobiliaria, la heredad secular y la alta jerarquización, dio origen a los négociants-éleveurs (negociantes criadores): personas que compraban (y compran hasta nuestro días) el vino a los propietarios terratenientes o comuneros para encargarse de su crianza, mezcla y expedición en grandes bodegas especializadas, unidades productivas que por nuestros días gozan de cierto prestigio comercial. Mezcla de intermediarios y productores, les ha cabido en otras épocas roles que van desde la odiosidad popular hasta el consentimiento de reyes y señores. Las etiquetas de “sus” vinos rezan frases como “Botellas colocadas por” (Con el nombre del negociante criador), lo que se ha traducido en toda una amplia gama de posibilidades de producción vitícola para aquellos que, en Francia, llegaron tarde a la repartición del territorio. Por el contrario, si en la etiqueta se lee: “Embotellado en el dominio”, quiere decir que el vino ha sido producido y embotellado por el mismo terrateniente o comunero.

Cabe señalar que en la actualidad, nada menos que la mayor parte del vino francés pasa por las manos de estos négociants, personajes vinculados a la vitivinicultura francesa desde hace siglos, primordiales en la cadena productiva y miembros de verdaderas dinastías vinculadas al vino.

Ruta de los vinos en la región de Alsacia⁴⁵

Alsacia es una reconocida región turística, aunque también una de las regiones más prósperas y dinámicas de Francia. Gracias a su situación fronteriza,

⁴⁵ Turismo Alsacia
<http://www.tourisme-alsace.com/es/>

Alsacia se encuentra en el núcleo de la economía europea. Está dotada de modernas infraestructuras que le permiten constituir una zona de intenso intercambio entre el norte y el sur de Europa.

Alsacia tiene una clara vocación internacional, pues es la cuna de numerosas administraciones europeas, algunas de ellas abiertas al público. Además, es una de las primeras regiones de Francia en términos de entrada de capitales extranjeros. Sus actividades industriales son muy variadas en lo que respecta a la agricultura, su principal impulso procede del cultivo del lúpulo y del vino. Sus vinos y sus viñedos son un preciado tesoro que se descubrirá a lo largo de la famosa Ruta del Vino de Alsacia que es la más antigua de Francia; su emblema es el vino blanco alsaciano, pero también el tradicional “cremant” de Alsacia, los rosados, los tintos alsacianos y también la “eau-de-vie” (aguardiente francés) que se utiliza como base de licores. Este recorrido combina floridos y pintorescos pueblos y ciudades vinícolas de renombre y muestra magníficos escenarios que ilustran la riqueza y la diversidad de las tierras alsacianas.

Características

Tipo de servicio: Itinerario libre en ruta de vinos con transporte y chofer privado.

Duración: 3 días/3 noches

Número de personas: en grupo vip de hasta 6 personas

Niños de 4 a 11 años: con reducción

Días de salida: según pedido del grupo de viajeros

Tipo de tarifa: itinerario en VIP a medida, con pedido de cotización

Movilidad durante las visitas: libre y en transporte privado

Transporte privado: si

Hotel: si

Este recorrido incluye

- 3 Noches de hotel en la región.
- Desayunos incluidos.
- Pick up Hotel cada jornada

- Realización del programa planificado para la región.
- Chofer acompañante privado a disposición.
- Tiempo libre en cada sitio.
- Pausas almuerzo.
- Reservas, entradas y degustaciones en 3 bodegas de la región.
- Transporte Climatizado.
- Regreso a París.

Descripción

Salida desde París por la tarde, llegando antes de las 21 horas a Strasbourg.

Itinerario de 3 días completos en la Ruta de los Vinos de Alsacia.

Este itinerario incluye visitas libres a: Strasbourg, Furdenheim, Wangen, Balbronn, Kirchheim, Osthoffen, Molsheim, Mutzig, Mittelberheim, Dambach-la-ville, Séléstat, Colmar...

3 Noches: 2 en Strasbourg y 1 en Colmar.

Visitas guiadas opcionales.

Tiempo libre en cada sitio.

Inicio y finalización del itinerario en París.

Reservas de visitas a 3 bodegas y fincas, encuentro con los productores y artesanos del vino de la región.

Visitas libres a ciudades y monumentos de esta región.

Vinos de Alsacia⁴⁶

Los Vinos de DOC de Alsacia, pueden ser resultado de una sola cepa. En este caso, el nombre de la cepa puede estar indicado en la etiqueta. Pueden ser resultado también de un ensamble de varias cepas comúnmente denominadas "Edelzwicker", algunas veces también "Gentil".

⁴⁶ Enoturismo en Alsancia, caminos entre viñedos.

<http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/enoturismo-en-alsancia-caminos-entre-vinedos>

La DOC de Alsacia representa actualmente 74% de la producción total de la cual el 92% son blancos. De las siete cepas tradicionales, tan solo la Pinot Noir es utilizada para producir tintos.

Los vinos de Alsacia tienen una fuerte influencia germánica. Los grandes vinos alsacianos resultan ser el Gewurztraminer y especialmente el Riesling. Debido a su influencia germánica, es la única región de Francia que produce principalmente vinos monovarietales, elaborados típicamente de uvas similares como se hace en Alemania. Las castas que se utilizan para la elaboración de vinos son:

Pinot Blanc

El vino elaborado con esta cepa resulta de color blanco; por otra parte es seco y suave, de cuerpo medio y con tonos afrutados. Es de color amarillo pálido con leves tonalidades verdosas. Además cuenta con una acidez media y en la nariz se revelan aromas frescos y frutales (melocotones, peras y manzanas).

Riesling

La uva riesling está considerada la más noble uva blanca del mundo. La elaboración del Riesling alsaciano difiere de la sus vecinos alemanes debido en parte, a la naturaleza diferente del perfil calcáreo dominante del suelo de la llanura de Alsacia y por una preferencia por los métodos tradicionales franceses de vinificación. Las características de los vinos de riesling son la marcada acidez, incluso habiendo sobremaduración de las uvas, unos aromas florales, de manzana verde, melocotón y cítricos; en boca, puede ser graso y glicérico, con buen cuerpo.

Pinot Gris

En la boca, el vino pinot gris tiene una frescura equilibrada. Es de cuerpo media y con aromas a setas, musgos y frutos secos. Es terroso en la nariz y de color amarillo brillante. Es una opción imperdible de vino tinto para los amantes de los blancos.

Gewurztraminer

Es una variedad muy intensa con gran potencial aromático que en ocasiones se puede llegar a confundir con la Moscatel, aunque la Gewürztraminer tiene una mayor variedad y complejidad de aromas. En la boca, dependiendo de la elaboración, son vinos armónicos, frescos, ligeros, de baja acidez con matices

muy frutales y florales, algunos son de color dorado; por otra parte son vinos muy bien aceptados en los mercados como vinos de postre o aperitivo.

Moscatel de Alsacia

Elaborado con uva moscatel, por ello es un vino sumamente aromático que se disfruta mejor mientras más joven. Es un vino seco de sabor expresivo y muy diferente a los vinos italianos moscatel que se elaboran en el mediterráneo.

Sylvaner

El resultado de los vinos de esta variedad se caracterizan por su sabor neutro, lo que suele dar como resultado un vino insípido, aunque tiene la gran ventaja de, mezclado con otras uvas más potentes (Riesling o Elbing), da un vino elegante con alta acidez que suelen acompañar los deliciosos postres alsacianos.

Pinot

Es la única variedad de uva de la región de Alsacia que es utilizada para elaborar vinos tintos y rosados (como el Cremant d'Alsace Rosé). Es un vino añejado en barricas de roble para proporcionarle mayor complejidad.

El extraordinario Cremant de Alsacia

El cremant de Alsacia es un vino espumoso elaborado por el método tradicional champenoise, que no tiene nada que envidiarle al champagne, y sí una ventaja considerable es que cuesta cinco veces menos entre seis y doce euros.

Se elabora en los departamentos franceses de la región alsaciana, en ciudades cuyos nombres son impronunciables, Wintzenheim, Bennwihr, Ingersheim, etc.

Sus variedades son las clásicas, tales como: pinot blanc, pinot noir, chardonnay, y por supuesto el riesling. La denominación de origen del Cremant de Alsacia, convive con las denominaciones de origen de los vinos "Alsace" y "Alsace Grand Cru".

La denominación de origen ha clasificado al champán alsaciano con las siguientes denominaciones:

- Blanc de Blancs (Blanco procedente de uvas blancas)

- Blanc de Noirs (Blanco procedente de uvas tintas),
- Brut: El clásico champán seco con un resto máximo de contenido de azúcar de 15 gramos por litro.
- Millésimé: De añada.
- Rosé: Rosado.
- Sigillé: Premiado por la Cofradía de San Esteban.

La ruta del vino de burdeos (bordeaux)⁴⁷

Declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, Burdeos es una ciudad portuaria del sudoeste de Francia, capital de la región de Aquitania que viene produciendo vinos desde hace más de dos mil años. Considerada el viñedo más grande del mundo, creció al amparo de la cultura del vino y atrae cada año miles de turistas, principalmente en la época de la vendimia.

La región de Burdeos está dividida por el río Garonne, y sus dos afluentes, el Dordogne y el Gironde. En ellos, se forman 3 zonas que a su vez se subdividen en 9 regiones, las cuáles albergan un total de 57 AOC (Apelaciones de Origen). Visitar todos los castillos y bodegas es casi imposible. Por lo que hay que planificar muy bien el viaje con antelación, elegir las bodegas y vinos que se quiera probar y asegurarse que estarán abiertos o admiten visitas en las fechas de nuestro viaje. Hay cinco itinerarios para disfrutar: Médoc, Saint-Emilion, Blayais y Bourgeois, Grave y Sauternes y Entre-Deux-Mers.

La ruta de los “châteaux” (castillos) que atraviesa el Médoc es seguramente una de las más lindas. En ella encontramos algunos de los más prestigiosos vinos de Burdeos y numerosos castillos de arquitectura rara y muy famosa, tales como Margaux, Latour o Lafite Rothschild. Este último dispone de una gran colección de obras de arte en relación con el vino.

En Saint-Emilion, pequeño pueblo medieval, también declarado Patrimonio de la Humanidad, se puede visitar iglesias románicas, ruinas y calles estrechas empedradas, haciéndolo sentir en otra época. La DO de Saint-Emilion, al igual que su vecina de Pomerol, se centra en la elaboración de vinos tintos de larga vida y está mundialmente reconocida. En las afueras del pueblo, se encuentra

⁴⁷ La ruta del vino de Burdeos
<http://www.bodegavistalba.com/es/blog/la-ruta-del-vino-de-burdeos/?splash18=1>

una de las bodegas más afamadas del mundo, el Chateaux Cheval Blanc, donde se elabora uno de los vinos más caros. Su acceso es muy restringido, pero contemplar el castillo aunque sea desde afuera, vale la pena.

Blayais es una zona que también dispone de vinos de primer nivel. No tienen la majestuosidad de los castillos que hay en las zonas de Médoc o Graves pero es un lugar con encanto especial, una experiencia muy interesante aún sin gustarle el vino y que no se debe dejar de visitar.

Finalmente, Entre-Deux-Mers ofrece una amplia gama de vinos en la cual Burdeos se ve representado. Aquí, los vitivinicultores reciben al visitante para compartir sus productos; molinos de agua o viento fortificados, iglesias romanas o ciudades antiguas podrán encontrarse en todo su recorrido. Todos estos patrimonios pueden descubrirse en auto, bicicleta, a caballo, a pie y hasta en trenes turísticos.

Los vinos de Burdeos⁴⁸

- **Clarete:** Están catalogados entre los mejores del mundo. Generalmente, pero no siempre, los claretes son de color y cuerpo más ligeros que los borgoñas, tienen un aroma menos acentuado y lo mismo se puede decir de su contenido alcohólico. Los claretes se reconocen fácilmente por su botella recta de cuello corto. Los vinateros y productores fuera de Francia se han apropiado del nombre para describir las características de sus vinos. La etiqueta de un verdadero clarete de Burdeos, llevará el nombre del viñedo, o del productor, distrito, municipio, marca comercial, o simplemente Bordeaux Rouge o Bordeaux Superieur. Es muy sencillo: los vinos similares al clarete llevan impresa a menudo la palabra clarete; los verdaderos, nunca.
- **El Château Pétrus:** Es un vino tinto de la región vitícola de Pomerol dentro de Burdeos, de donde es la denominación. Se elabora casi de pura con uva merlot. Aunque los vinos de Pomerol nunca han sido clasificados, Château Pétrus es hoy uno de los más apreciados y caros del mundo.
- **El Sauternes:** es un vino dulce de la región de Sauternes, dentro de la región vinícola de Burdeos. Sauternes se elabora con uvas semillon, sauvignon blanc y muscadelle afectadas por la Botrytis cinerea, también conocidas como podredumbre noble. Esto hace que las uvas queden

⁴⁸ <http://www.elcorteingles.es/club-del-gourmet/A10115552-vino-tinto-chateau-ausone-2007-grand-cru-classe-saint-emilion-burdeos/>

parcialmente pasificadas, de lo que resulta una mayor concentración de azúcar y vinos con un aroma distintivo.

- **Barsac:** Es un gran vino licoroso comparable al vecino Sauteners elaborado con vides de uva blanca de tipo semillón con el posible añadido de sauvignon y muscadelle.
- **Lafite Rothschild:** Este vino se encuentra documentada desde el siglo XIV, está elaborado con un 80 a un 95 % de cabernet Sauvignon y lleva entre un 5 y un 20 % de merlot y hasta un 3 % de cabernet franc y petit verdot. Es considerado uno de los vinos tintos más caros y deseados del mundo.
- **Ausone:** Es un vino de la AOC Saint Emilion calificado como Premier Grand Cru Classé (A). El éxito del vino producido en Ausone se atribuye a una combinación de exposición al sol y suelo, una mezcla de arena y arcilla sobre arenisca única en el distrito. Elaborado con variedades cabernet franc y merlot.
- **Cheval Blanc:** También es un vino de la AOC Saint Emilion; es uno de los únicos dos vinos que recibe el más alto rango, Premier Grand Cru Classé (A) en la Clasificación del vino de Saint Emilion de 1955, junto con Château Ausone, es elaborado con variedades cabernet franc y merlot.

Clasificación de los vinos de Burdeos⁴⁹

Los vinos de Burdeos tienen 5 clasificaciones que son:

- Grand Crus
- Crus Bourgeois
- Crus Artisans
- Saint Emilion
- Graves

Los Grand Crus a su vez se subdividen en 5 niveles de acuerdo a su calidad: Premier (1º), Deuxièmes (2º), Troisièmes (3º), Quatrièmes (4º) y Cinquièmes (5º). Entre los Premier, que son los de calidad superior, podemos mencionar Château Margaux y Château Mouton-Rothschild.

⁴⁹ Vinos de Burdeos

<http://www.imujer.com/gourmet/3295/vinos-de-burdeos>

Los vinos de Burdeos Saint Emilion: Según la calidad cuentan con 5 subcategorías: Premier Grand Cru, Premier Grand Cru Classé A, Premier Grand Cru Classé B, Grand Cru Classé y Grand Cru.

Ruta de los Vinos de Borgoña⁵⁰

Borgoña es generalmente conocido por su pasado histórico de gran riqueza, su excepcional patrimonio artístico o por la autenticidad y la calidad de su gastronomía, pero ha logrado una notoriedad mundial gracias sobre todo a sus grandes vinos.

Una Ruta de los Vinos que se divide en realidad en varios itinerarios a través de los principales viñedos borgoñones:

- La Ruta de los Grandes Vinos, en ocasiones denominada “los Campos Elíseos” de Borgoña, conduce de Dijon a Santenay, pasando por Nuits-Saint-Georges y Beaune, y permite conocer 24 de los 33 grandes vinos con que cuenta Borgoña.
- La Ruta Turística de los Grandes Vinos de Borgoña recorre los viñedos de Maranges, Couchois y de la Côte Chalonnaise.
- La Ruta de Los Vinos Mâconnais-Beaujolais serpentea a través de la parte meridional del viñedo borgoñón y permite descubrir Roche de Solutré y los paisajes que tanto inspiraron al gran poeta Lamartine, natural de la zona.
- Al norte de la región, la Ruta Turística de los Vinos del Yonne propone varios circuitos alrededor de Chablis, Auxerre, Vézelay, Tonnerre y Joigny, y una nueva Ruta del Crémant acaba de ser inaugurada en los alrededores de Châtillon-sur-Seine.
- Y en el extremo oeste, fuera de la zona de denominación Borgoña pero situada en el territorio de la región, la Ruta de los Viñedos de Pouilly-Sancerre permite descubrir la parte borgoñona del Valle del Loira.

Cada uno de estos itinerarios puede descubrirse de múltiples maneras. De un modo muy clásico, por su puesto, o con movilidad propia, o de modo más prudente con los transportes públicos que permiten limitar el efecto de las degustaciones de vinos.

⁵⁰ Borgoña mucho más que vinos divinos
https://issuu.com/edimoda/docs/joya_moda_54

También se puede descubrir la Ruta de los Vinos de una forma más original, en globo aerostático, en jeep, a pie por los numerosos senderos pedestres, en bicicleta por algunos itinerarios señalizados como la Vía de las Viñas entre Beaune y Santenay, o a caballo gracias a los numerosos recorridos ecuestres.

Cualquiera que sea la forma, la calidad del trato siempre estará presente, y sobre todo entre los 282 viticultores que han firmado la Normativa de Calidad “De Vignes en Caves” (“De viñas en bodegas”). Los demás prestatarios turísticos no se quedarán atrás y estarán encantados de compartir el legendario arte de vivir borgoñón, en las casas de huéspedes y hotelitos con encanto, en las hospederías de viticultores, en los restaurantes y casas rurales, a través de excursiones en los viñedos o iniciaciones a la cata, o durante una de las muy numerosas fiestas vinícolas que marcan el calendario durante todo el año.

“En los 250 km de extensión de esta ruta, se reúnen 84 apelaciones de origen controladas, de las cuales 34 son grands crus. De prestigio mundial, la calidad del vino de Borgoña es producto de una larga historia de más de 2000 años de producción local, que se inicia en tiempos de los galos y que se prolonga hasta el presente. Borgoña produce tanto vinos tintos (pinot noir y gamay) como blancos (chardonnay y aligoté), pero también rosados. Esta visita de 4 días, es la forma más práctica de combinar lo esencial de esta ruta de vinos con los más bellos paisajes de Borgoña.”

Los vinos de Borgoña⁵¹

Borgoña es una región que produce los mejores Pinot Noirs y Chardonnay del mundo. Aquí el concepto de Terroir adquiere su máxima significación. Los burguiñones exhiben con orgullo su relación con la tierra, con la viña y con la tradición de hacer sus vinos. La denominación de Borgoña se extiende por 26.000 hectáreas, con sus sub regiones Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits (estas dos forman la Cote d’ Or), Côte Chalonnaise y la Côte Mâconnais. Para entender Borgoña hay que saber que en esta sola denominación (apelación) hay 100 denominaciones repartidas en las cinco zonas enumeradas anteriormente. Se divide a su vez en una clasificación interna que obedece al criterio de Grand Cru (1.5% del total de la denominación) con 34 parcelas (climats) todas en la Côte d’Or y una en Chablis, por ejemplo Le Corton Grand Cru; Premier Cru (10% del total de la denominación) que representan en principio una sola denominación, pero con 562 parcelas (climats) clasificadas, por ejemplo Nuits Saint Georges Premier Cru les Cailles; un tercer nivel,

⁵¹ Vinos de Borgoña

<http://www.lavinotecafrancesa.com/bourgogne.htm>

denominaciones Comunales o Villages (34% del total de la denominación) en 44 denominaciones, por ejemplo Mercurey; un cuarto nivel, denominaciones Regionales (54.5% del total de la denominación) en 23 denominaciones, por ejemplo Borgoña.

Al contrario de otras zonas de Francia, Borgoña utiliza muy pocas cepas. De la categoría subregional hasta los Grands Crus, los vinos son elaborados con una sola uva, bien sean blancos (de las variedades Chardonnay, Aligoté y Melón) o tintos (de Pinot Noir, Gamay, y Tressot).

Bouchard Père & Fils

La casa Bouchard Père et Fils, creada en 1731, debe en gran parte su fama y reconocimiento mundial, a su misma historia, recorrido de casi trescientos años, que le ha permitido constituir el viñedo más grande de Borgoña y uno de los más reconocidos a nivel mundial. En 1810 compran el Castillo de Beaune y transforman los bastiones en bodega de envejecimiento, siendo el castillo el emblema de toda la región. Hoy en día esta propiedad pertenece a la familia Henriot, propietarios del gran champán del mismo nombre y de la casa William Fevre en Chablis. Los vinos tintos son producidos de Pinot Noir y los blancos de Chardonnay. Los tintos, tienen un bouquet exquisito, con aromas de frutas negras, y especias finas.

- Le Corton (grand cru)
- Beaune du Château (premier cru)
- Beaune Clos de La Mousse (premier cru)
- Beaune Marconnets (premier cru)
- Gevrey Chambertin (DOC Gevery Ch.)
- Meursault les Clous (DOC Mersault)
- Bourgogne Reserve
- La Vignée
- Santenay
- Mercurey

Domaine William Fevre

Para saber que William Fevre produce el más fino Chardonnay del mundo es necesario entender que viene de Chablis. Esta región y su producción de vinos se remontan al siglo IX, teniendo a través de la historia un protagonismo constante y una reputación inigualable en sus vinos blancos. La casa William fevre está en Chablis desde hace 250 años, en los años 90 fue adquirida por la

familia Henriot de Champaña y propietarios igualmente de la Casa Bouchard Père et Fils de Borgoña. Hoy en día son considerados como los mejores viticultores de Chablis. El secreto de este vino radica en su terroir, donde el suelo formado por marnas y arcillo calcáreos del Kimméridgien (Jurásico) y un subsuelo formado por fósiles, le otorgan las notas minerales que han hecho su fama. Chablis es perfecto para el Chardonnay y William Fevre extrae lo mejor; las vendimias son manuales, las cestas de recolección son pequeñas, selección manual de las uvas, vinificación precisa y el añejamiento en barricas de roble francés. Los vinos que elabora son:

- Bougros “Cote de Bouguerots”
- Vaillons
- Domaine William Fevre
- Saint Bris William Fevre

Ruta Turística del Champán⁵²

Entre Reims y Troyes discurre la Ruta Turística del Champán, atravesando ciudades enclavadas en tierras cubiertas de viñedos. Durante todo el año hay más de 50 productores que acogen al visitante y le muestran los secretos de la elaboración. Todos ellos relatan, con pequeñas variantes, la anécdota en la que el abate Dom Pierre Perignon avisaba a sus cofrades de que había descubierto accidentalmente un vino con espuma. "Bajad hermanos gritó alborozado hay un vino que tiene estrellitas", al ver en la cava botellas rotas producidas por una segunda fermentación ocurrida en la primavera.

Aquí se puede descubrir la mágica alquimia del vino de los reyes en las bodegas de Moët & Chandon, Mercier, Drappier, G.H Mumm & Cie, Piper-Heidsieck, Vranken Pommery, Veuve-Clicquot Ponsardin gigantescas catedrales subterráneas y degustar los caldos de la región (no sólo champán) que asombran el paladar y todos los sentidos. Los viticultores, que actúan como guías espontáneos, cuentan todos los secretos de las tres cepas mejor adaptadas al suelo y al clima: el Pinot Noir, famoso por dar cuerpo a los vinos; el Pinot Meunier, buscado por su sabor afrutado y su aptitud a acelerar el proceso de maduración, y el Chardonnay con racimos blancos y una finura excepcional.

Viajar a Champagne-Ardenne es sumergirse en historia, arte, cultura y un entorno natural repleto de ríos, lagos, bosques y canales esperan al viajero.

⁵² Viaje a Francia a la ruta del Champán

<http://www.mundo-geo.es/viajes-y-expediciones/viajes/viaje-a-francia-a-la-ruta-del-champan>

Ríos navegables y más de 10.000 hectáreas de lagos y embalses poblados por multitud de aves y rodeados por paisajes espectaculares, son el singular entorno donde cada uno podrá disfrutar del placer de un crucero fluvial, practicar todo tipo de deportes acuáticos, saborear la vida natural observando la fauna o dedicarse al turismo rural paseando por alguna de las numerosas rutas de la zona.

El patrimonio cultural y artístico de Champagne-Ardenne es inmenso: castillos, catedrales, iglesias, ciudades medievales como Troyes que aún conservan sus fachadas con entramado de madera y fortalezas, tan impresionantes como imponentes, o la ciudad fortificada de Langres, patria de Diderot el fundador de la Enciclopedia, que mantiene bellas casas renacentistas ceñidas por 4 km de murallas. Y si el champagne corre por las venas de la tierra kilómetros de bodegas excavadas en el subsuelo el agua lo hace por la piel de sus verdes y boscosos paisajes.

C) España

ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino)⁵³

Las Ciudades del Vino integradas en ACEVIN, unidas por características y problemáticas similares, se proponen agrupar intereses y esfuerzos con el fin de disponer de un espacio e instrumentos de reflexión y de análisis estratégico que ayuden a tomar decisiones y realizar propuestas en los ámbitos de potenciación de la agroindustria, planificación urbanística, cultura y turismo vitivinícola, patrimonio industrial, creación de instrumentos de promoción local y de diversificación de la actividad económica.

El proyecto Rutas del Vino de España nace en el año 2001, cuando ACEVIN consigue el apoyo de la Secretaría General de Turismo para empezar a trabajar en la definición y desarrollo de las normas de regulación de la calidad de este producto turístico.

La colaboración se inició en el marco del Programa "Calidad en los Productos Turísticos", integrado dentro del Plan Integral de Calidad del Turismo Español (PICTE 2000-2006) cuyo objetivo era trabajar en el diseño y desarrollo de nuevos productos turísticos que dieran lugar a la diversificación y desestacionalización de la oferta turística española.

⁵³ Rutas del vino de España
<http://www.acevin.es/index.asp?iden=4&proye=1>

Desde el año 2001 hasta la fecha el trabajo desarrollado ha permitido consolidar una marca turística de calidad que es referente nacional cuando hablamos de enoturismo o turismo del vino. El apoyo prestado por la Administración del Estado a través de los Ministerios de Turismo y Agricultura, así como el interés creciente entre los medios de comunicación y agentes del sector turístico lo confirma. De hecho, al inicio del proyecto se contaba con seis destinos enoturísticos piloto; hoy se dispone de un Club de Producto turístico integrado por 22 Rutas del Vino certificadas conforme a la marca Rutas del Vino de España y otros muchos destinos que, al amparo de la Asociación, están trabajando para integrarse en el Club. Asimismo, las Rutas del Vino de España están integradas dentro de la oferta turística que se promociona en el extranjero.

Objetivos

- Promover y colaborar en las acciones concretas que tengan por finalidad el desarrollo y la diversificación económica de sus comunidades.
- Promover y facilitar las adaptaciones e iniciativas que sean necesarias con tal de incrementar la competitividad de la industria vitivinícola y en cualquier caso mantener e incrementar el nivel de bienestar económico y social de las ciudades miembros.
- Estudiar todas las formas de intercambio cultural, científico, tecnológico y económico entre los municipios de la asociación.
- Estimular todas las relaciones y los intercambios entre las diferentes ciudades miembros en aquellos ámbitos de interés coincidentes y entre estas y otras instituciones y empresas especialmente relacionadas con la producción y comercialización vitivinícola.
- Cooperar en la definición de una nueva estrategia especialmente en el ámbito de la formación profesional y del mercado de trabajo, en el marco industrial, urbanístico, cultural y del medio ambiente.
- Organizar encuentros y actividades que tengan como objetivo el intercambio de conocimientos y experiencias sobre los proyectos de desarrollo y diversificación económica.
- Cooperar con las ciudades europeas del vino a través de RECEVIN (Red Europea de Ciudades del Vino).

Categoría de los vinos⁵⁴

Según la normativa europea, los vinos se clasifican en tres categorías de acuerdo a su nivel de protección geográfica y al grado de exigencia en su proceso de fabricación. En España, la primera categoría está dividida a su vez en varias subcategorías.

Vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP)

Los Vinos con Denominación de Origen Protegida, son vinos cuya calidad y características se deben esencialmente o exclusivamente a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes. Poseen una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico. El 100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción y su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica. Estos vinos, de mayor a menor calidad, se clasifican en:

- **Vinos de Pagos (VP):** Son los originarios de un pago, entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en una Denominación de Origen Calificada, podrá recibir el nombre de «Pago Calificado», y los vinos producidos en él se denominarán «Vinos de Pago Calificado», siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen Calificada y se encuentre inscrito en la misma.
- **Vinos con Denominación de Origen Calificada (DOCa):** Esta categoría está reservada a los vinos con Denominación de Origen que han alcanzado altas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo. Además de una mayor exigencia de control y calidad, deben haber transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como «Denominación de Origen» para poder obtener la categoría de «Calificada».
- **Vinos con Denominación de Origen (DO):** son vinos de prestigio que proceden de un área de producción delimitada y con una elaboración reglamentada por un Consejo Regulador. Deben haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como «Vino de Calidad con Indicación Geográfica». Una denominación especial es la de cava, que se utiliza para vinos espumosos y que en España tiene la consideración de

⁵⁴ Vino de España

https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Espa%C3%B1a

una Denominación de Origen (DO) que abarca a varias regiones, con especial arraigo en Cataluña.

- **Vinos de Calidad con Indicación Geográfica (VC):** es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

Están exentos de la obligación de incluir la mención geográfica los vinos españoles con las denominaciones: cava, jerez y manzanilla, al considerarse que su denominación tradicional está vinculada a un área geográfica específica.

Vinos de la Tierra⁵⁵

La legislación europea los clasifica como «Vinos con Indicación Geográfica Protegida» (IGP) y la española como «Vinos de mesa con derecho a la mención tradicional Vino de la Tierra». Son vinos procedentes y elaborados en un área geográfica delimitada, teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas. Poseen una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico. Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica.

En otros países los vinos con Indicación Geográfica Protegida se denominan: regional wine (Reino Unido), vin de pays (Francia, Luxemburgo y la provincia italiana de Valle de Aosta), indicazione geográfica típica (Italia), vino regional (Portugal), Landwein (Alemania) o landwijn (Países Bajos).

Vinos de Mesa

Los Vinos de Mesa son aquellos vinos no incluidos en ninguna zona geográfica protegida. Estos vinos no pueden hacer ninguna referencia geográfica sobre su procedencia y no tienen que cumplir las exigencias que se piden a los vinos procedentes de zonas geográficas.

⁵⁵ Vino de España

https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Espa%C3%B1a

Rutas del vino

Rutas del vino del Penedès⁵⁶

Penedés es una denominación de origen española que toma su nombre de la región catalana del Penedés, se elaboran unos vinos de calidad excepcional, reconocidos en todo el mundo. Es aquí también donde se produce una bebida de fama universal: El Cava; se puede visitar bodegas, alojarse entre viñedos, probar la gastronomía, los vinos y cavas, participar en sus fiestas populares, y descubrir el territorio con sus rutas culturales o rutas de senderos entre viñedos, forma parte de la oferta turística del Penedès.

Bodegas de la ruta

- Bodegas Parató Vinícola
- Can Descregut-Mont d'Àrac
- Bodegas Miguel Torres
- Cal Feru
- Bolet-Mas Lluet
- Blancher Caves i Vins
- Bodegues Ca n'Estella
- Can Ràfols dels Caus
- Can Feixes
- Caves Pere Ventura

Actividades

- Venta de vinos
- Degustación de vinos
- Visitas guiadas a bodegas
- Catas comentadas
- Visitas a viñedos
- Celebración de eventos
- Restauración
- Venta de otros productos
- Cursos de cata
- Visitas a lagares

⁵⁶ Rutas del vino y del cava del Penedès

<http://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/barcelona/rutas-del-vino-y-del-cava-del-penedes.html>

Como son sus vinos⁵⁷

Los vinos del Penedés están elaborados con variedades tradicionales de uva, pero también con otras introducidas en los últimos años. La mayor parte de ellos son jóvenes, de gran calidad aromática. Los blancos suelen ser muy afrutados y frescos. Los tintos son corpulentos, aromáticos y de color intenso.

El Cava, es un vino espumoso natural; similar al champagne francés, que se elaboran con variedades de uva autóctonas blancas que son: Macabeo, Xare-lo y Parellada. Al tratarse de la única zona vitivinícola del mundo donde se utilizan como base para la elaboración de un espumoso, le dan una personalidad muy marcada al producto. También están autorizadas la subirat o la malvasía riojana y la chardonnay. Para los cavas rosados se utiliza como variedades tintas la garnacha, monastrell, pinot noir y trepat (uva que sólo se da en la Conca de Barberà).

Que se puede encontrar

Arte románico: de especial interés es el conjunto monástico de Sant Sebastià del Gorgs, emblema del románico del Penedès, así como el castillo de Gelida o el de Castellet, y el conjunto monumental de Olèrdola. Ruta de los Castillos: con visita guiada, para conocer los castillos más importantes de la comarca. Modernismo, sobre todo en Sant Sadurní d'Anoia, Vilafranca del Penedès y Gelida, con rutas guiadas por las tres localidades. Uno de los ejemplos más sobresalientes es el edificio de Cavas Codorníu, obra del arquitecto Josep Puig i Cadafalch. Excursiones por senderos perfectamente señalizados y que se pueden recorrer a pie, a caballo o en bicicleta. Los viñedos son los más destacados en este viaje que ofrecen su gastronomía, con numerosos platos típicos.

Ciudades del Vino

Sant Sadurní d'Anoia y Vilafranca del Penedès son las localidades más destacadas de la ruta. El vino ha marcado, desde hace siglos, la historia y la economía de esta comarca de Cataluña. Entre viñas y bodegas se puede ver pueblos, masías y barrios de origen medieval. El paso de las diferentes civilizaciones que habitaron este territorio queda hoy reflejado en un importante patrimonio artístico, que vale la pena conocer.

⁵⁷ Rutas del vino y del cava del Penedès

<http://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/barcelona/rutas-del-vino-y-del-cava-del-penedes.html>

Servicios

Alojamientos

Restaurantes

Otros servicios

Ruta del vino de Ribera del Duero⁵⁸

Ribera del Duero es una denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León (España), dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 km de anchura. La Ruta del Vino Ribera del Duero recorre el interior de España y en concreto cuatro provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Las bodegas subterráneas, que transportan a los visitantes a los orígenes del vino, y la tradición de las familias bodegueras, se unen a la arquitectura vanguardista, la gastronomía castellana, el patrimonio cultural o los parajes naturales, haciendo de este viaje una experiencia inolvidable.

Bodegas de la ruta

- Bodegas Prado de Olmedo
- Bodegas Portia
- Bodegas Ismael Arroyo
- Bodegas Pascual
- Bodega Pagos del Rey
- Bodegas Imperiales
- Bodegas Muntra
- Bodegas López Cristóbal
- Bodega Severino Sanz
- Enoteca Casa Romano

Actividades

- Degustación de vinos
- Venta de vinos
- Venta de otros productos
- Visitas guiadas a bodegas

⁵⁸ Vinos de Ribera Del Duero
<http://www.lavinia.es/es/t/nacionales/castilla-y-leon/ribera-del-duero>

- Catas comentadas
- Visitas a viñedos
- Cursos de cata
- Restauración
- Visitas a lagares
- Celebración de eventos

Como son sus vinos⁵⁹

Los vinos producidos en esta región están entre los mejores de España. Ya en el siglo XII los monjes de Cluny cultivaban uvas en la ribera del río Duero para producir vino. La Ribera del Duero está en el corazón de Castilla-León, la vieja tierra de castillos. Aunque el famoso vino de Ribera es tinto, hay otras tres Denominaciones de Origen en la zona: blanco en Rueda, tinto en Toro y clarete y tinto en Cigales. El subsuelo de Aranda, como el de otros muchos pueblos de la región, está prácticamente hueco, con todas las cuevas excavadas para almacenar el vino, ya que garantizan perfectas condiciones de humedad y temperatura. Aunque muchas bodegas han caído en desuso, algunas han sido recuperadas para visitas o para la producción de vino. Visitar una vieja bodega que ha permanecido funcionando desde hace siglos y beber allí un vaso de vino es una experiencia inolvidable.

Los vinos de la DO Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados. La variedad de uva más característica es la tempranillo, denominada genéricamente Tinta del País, que constituye más del 90 % de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75 % de Tempranillo en su elaboración. En total, no menos del 95 % de la uva debe ser Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Las uvas Garnacha y Albillo está permitidas pero en pequeñas cantidades.

Los vinos tintos son longevos, de hecho hay quien los ha definido como los más longevos de España, que llegan a la copa mostrando su largo proceso de lenta evolución en un cúmulo de variadas manifestaciones sensoriales.

Vino Prado Rey

Todo este esfuerzo se encamina a la obtención de unos vinos reconocidos a nivel mundial, con la denominación de origen Ribera de Duero, y que

⁵⁹ Vinos de Ribera Del Duero
<http://www.lavinia.es/es/t/nacionales/castilla-y-leon/ribera-del-duero>

comercializan con la marca Prado Rey. Son vinos característicos de la Ribera del Duero, basados en la uva Tempranillo o Tinta Fina.

Está compuesto por un Rosado (fermentado en barrica), un tinto joven roble, calificado por muchos críticos como el mejor vino joven de toda la Ribera, un Prado Rey Crianza, un Reserva y un Gran Reserva que complementa la gama.

4.8.12. Enoturismo en Latinoamérica

A) Argentina⁶⁰

Entre sus encantos, Argentina es bien reconocida en el mundo por la calidad de sus productos vitivinícolas. Sin embargo, la tradición de ser tierra fértil para la producción de vinos derivó en un negocio fructífero que data de la última década: los paseos por las bodegas, una clásica actividad que estaba ligada a la fidelización del cliente, se convirtieron en el eje de una industria que ya se ha consolidado.

Si tomamos los datos de Bodegas de Argentina, en 2014 se calcula que más de 1.300.000 visitantes recorrieron los Caminos del Vino de Argentina, repartidas en más de 190 bodegas divididas.

Las cifras muestran también que la oferta de bodegas destinadas a la actividad ha crecido de manera notable, con un incremento constante en el tiempo que oscila entre el 7% y el 10%.

La estadística también enseña que en éste contexto hay una gran protagonista, la ciudad de Mendoza. Lindante con la Cordillera de los Andes, la belleza de sus paisajes y las características amigables de su suelo y de su clima hacen que sea la provincia más apta para la producción de vino. El 70% del Enoturismo tiene foco en esa ciudad, que contabiliza más de 100 de las aproximadamente 190 bodegas que ofrecen esa modalidad turística en el país.

El Enoturismo ha despegado como negocio en el país gracias al impulso gubernamental, tanto a nivel nacional como provincial, pero su génesis, en sentido estricto, tiene que ver con la profunda crisis económica que atravesó Argentina a principios del 2000.

⁶⁰ Enoturismo, tesoro preciado del turismo en Argentina
<http://www.panamericanworld.com/es/articulo/enoturismo-tesoro-preciado-del-turismo-argentina>

Análisis del surgimiento del turismo del vino en Argentina⁶¹

¿Cuál es el contexto que da impulso a la actividad del Enoturismo?

Bodegas de Argentina nace en el 2001 producto de la unión de dos instituciones tradicionales, la Unión Vitivinícola Argentina (que estaba en Buenos Aires) y el Centro de Bodegueros de Mendoza. Entre las dos, ostentaban más de cien años de experiencia en la industria del vino.

Ya a fines de los noventa se convirtió en un tema de interés desarrollar la actividad turística en las bodegas. Ocurre que hay un cambio en la industria vitivinícola en esos años que generó que los vinos argentinos empezaran a salir al extranjero y a tomar cierta notoriedad. El grado de tecnología que se empezó a aplicar en la comercialización hizo que los consumidores estuvieran interesados en saber dónde se fabricaban esos vinos, entonces los bodegueros tuvieron que empezar a convivir con este turismo que llegaba por su cuenta a las bodegas para conocer, para saber de dónde venía la etiqueta, cómo se hacía.

¿Cómo respondió la industria a ésta demanda?

Se comenzaron a armar recorridos, a capacitar distintos temas que los bodegueros consideraban importantes. Los bodegueros se daban cuenta de que el turismo del vino no se puede hacer sin la bodega, pero la bodega sola no basta. A principios del 2000 se empieza a poner en marcha un Plan de Desarrollo del Enoturismo en Argentina, se entendía que tenían que estar integradas las bodegas pero también con la parte turística o sea el hotel, la gastronomía, el complemento cultural, geográfico e histórico. Se entendía también que sin inversión no iba a haber un crecimiento cualitativo, entonces se empezó a trabajar en el proyecto Bodegas de Argentina a nivel nacional. Se buscó financiamiento en el Banco Interamericano de Desarrollo y junto con el Ministerio de Turismo de la Nación se gestionaron 2 millones de dólares para invertir en Argentina; 1 millón lo aportó el BID, un aporte no reembolsable con el compromiso de gestionar otro millón de dólares por parte de gobiernos locales, municipales, inversores, etc.

Así nació el Plan de Consolidación para el Enoturismo que se desarrolló del 2006 al 2011 e incluyó a las provincias de Salta, La Rioja, Catamarca, San Juan, Mendoza, Río Negro, Neuquén y Córdoba. Se trabajó en el relevamiento de la oferta en Argentina pero también se quiso saber qué estaba pasando en

⁶¹ Enoturismo, tesoro preciado del turismo en Argentina
<http://www.panamericanworld.com/es/articulo/enoturismo-tesoro-preciado-del-turismo-argentina>

otras regiones que impulsaban el Enoturismo en el mundo. A partir de estos dos ejes surge el Observatorio de Enoturismo donde se hace análisis, herramientas estadísticas para el desarrollo del turismo del vino en la Argentina. También se tiene Caminos del Vino, un relevamiento de la oferta ecoturística en cada una de las provincias.

¿Qué información se puede obtener a partir de la estadística y los relevamientos?

Que el Enoturismo tiene un impacto diferente según la provincia, en Mendoza tiene una importancia central, en Catamarca o Río Negro es un producto secundario o complementario de otros. En la ruta del Adobe (Catamarca) por ejemplo, las construcciones en adobe antiguas se complementan con la experiencia de las bodegas, en Cafayate (Salta) se puede hacer exclusivamente turismo enológico, y así con las otras provincias. Lo que ocurre con Mendoza es que tiene casi el 70% de la producción nacional de vinos, San Juan puede estar en un 15% y menos del 15% se distribuye en el resto de las provincias. Esta magnitud de la producción se traslada al volumen de turismo.

¿Qué ocurre con Mendoza que la distingue de otras zonas?

Primero por una cuestión geográfica y climática, es el lugar donde se encuentra la mejor calidad de los vinos. Históricamente es el lugar más grande de producción. Mendoza es como la punta de lanza de todo el impulso a la actividad por la cantidad de bodegas, además de la calidad del vino. La crisis económica del 2001 convirtió a la Argentina en un destino muy barato para el extranjero y gracias a un Plan de Desarrollo Turístico que impulsó el gobierno, Mendoza se adelantó respecto de otras provincias en entender que el turismo era una oportunidad para desarrollar el destino. No sólo por el vino, el Aconcagua (segunda cumbre mundial, detrás del Everest), espejos de agua, etc. Se empezaron a explotar a nivel turístico.

¿Cómo es que el prestigio de los vinos mendocinos traspasa las fronteras?

Un hito fue la distinción de Mendoza en la red Great Wine Capitals, una membresía que concentra ciudades vitivinícolas del mundo. Para estar allí hay que cumplir requisitos de turismo y de calidad turística y se comparte distinción con Florencia, Bordeaux, Cape Town, Porto, Rioja, Napa Valley, entre otras. Eso posiciona el destino junto a otras capitales del vino.

Hoy los principales mercados externos son Estados Unidos y Canadá, luego Brasil, algo de Chile y luego en Europa, Inglaterra. Luego un poco de España e Italia.

¿Los visitantes llegan a los Caminos del Vino a raíz de la prueba previa o es al revés?

Hay una teoría que dice que el principal promotor turístico del vino es la botella. La exportación del vino argentino sin duda abre mercados y eso es lo que invita a la persona a conocer la ciudad donde fue producido el producto. Tiene un correlato: los principales mercados donde se exporta son Canadá, Estados Unidos, Brasil, Inglaterra, después Chile. El turista que llega de Europa, es el enoturista “de libro”, que viene siete días a recorrer las bodegas, hablar con los enólogos, probar todos los vinos, es un amante del vino. También se intenta romper la temporalidad del producto. Se descubre con el Observatorio el potencial para que la visita no se redujera sólo al verano. Se empezó a desarrollar actividades como Música Clásica en los Caminos del Vino, Tango, Vino & Cine, Bodegas Abiertas, un circuito que une Brasil, Uruguay, Chile y Argentina, siempre se inventa propuestas para que la gente se acerque a las bodegas.

Rutas del vino en la provincia de Mendoza⁶²

La promoción de las bodegas vitivinícolas en la provincia de Mendoza ha permitido establecer tres grandes regiones.

- Luján de cuyo: Situada a 18 km de la ciudad, esta región se encuentra bañado por las aguas del Río Mendoza, posee diversos microclimas ideales para la producción del Malbec mendocino, tan reconocido y premiado a nivel mundial.
- Maipú: Cuna de la vitivinicultura en Mendoza ubicada a 16 km de la capital. Es la región que da origen a la historia del vino. Aquí se construyeron las primeras bodegas, y hoy posee viñedos con más de 100 años de antigüedad y museos del vino, se destaca por la producción de blancos frutados y tintos jóvenes.
- Valle de Uco: Zona de climas fríos y gran altitud situada a 80 km del cono urbano, permite lograr vinos de altísima calidad y acidez. Hoy en día es la región con mayor inversión de capitales, bodegas nuevas e importantes

⁶² <http://www.mendozainforma.com.ar/ruta-del-vino-mendoza/>

proyectos con los últimos avances tecnológicos se están desarrollando y determinarán el futuro de esta industria.

Itinerario

Un chófer de la empresa los recogerá por el hotel donde ustedes se alojen, luego los llevara hasta cada una de las bodegas propuestas son de un guía les explicara el proceso de elaboración del vino, desde el viñedo hasta el embotellado, finalizando con degustaciones de vinos premium y jóvenes de cada una de las bodegas. Durante los últimos años, el Valle de Uco se ha convertido en el centro de importantes inversiones tanto de Argentina, como de Francia, Estados Unidos, España, Italia y Chile, quienes han alzado majestuosas e impactantes bodegas que elaboran vinos Premium galardonados mundialmente.

09:00 hs. Salida andes del hotel

10:00 hs. Visita y degustación bodega Salentein

12:30 hs. Visita y almuerzo o picada en bodega Andeluna

15:00 hs. Visita y degustación bodega Atamisque

El orden de las bodegas puede variar según la disponibilidad de las mismas para recibir visitas al momento de realizarse la confirmación. Todos los tours se realizan en servicio privado incluyen transporte, almuerzo gourmet o picnic a elección, visitas y degustaciones estándar. Guía bilingüe opcional tiene costo extra.

Mendoza representa el principal centro vitivinícola de Sudamérica gracias a sus terroirs y su clima convirtiéndola en una de las ocho capitales internacionales del vino en el mundo. Es la provincia con la mayor cantidad de bodegas 1200 y turistas del vino que arriban al país. Un promedio de 80 bodegas están abiertas y organizadas para recibir al turista y deleitarlo no sólo con sus vinos sino también con un sinfín de actividades relacionadas que forman parte de los programas de ocio que ofrecen, entre las que se mencionan: gastronomía, con restaurantes, picnic en sus jardines o cooking glass, cultura con clases de pintura y espectáculos folklóricos, spa en bodegas donde se realizan vinoterapias, museos del vino, deportes como golf, recorridos en bicicletas o cabalgatas entre viñedos, sala de los aromas y mucho más. Es por ello que contar con el asesoramiento de empresas especializadas en turismo del vino es fundamental.

Salentein Gran Uco Blend (Bodegas Salentein)

Un vino que expresa lo mejor del Valle de Uco y resume la sabiduría de José Galante con el espíritu visionario de Myndert Pon. Fue presentado en simultáneo en Nueva York, Londres, Amsterdam, Zürich, Mendoza y Buenos Aires.

Salentein, la bodega pionera del Valle de Uco, presenta su nuevo vino ícono Salentein Gran Valle de Uco Blend, un vino de corte Malbec y Cabernet Sauvignon que refleja la esencia del terroir del Valle de Uco. Se trata de una edición limitada que sintetiza la filosofía de hacer vinos de su enólogo José Galante, quien ha elaborado algunos de los mejores vinos de la Argentina.

Altitud (Bodega Andeluna)

Este vino argentino se llama 'Altitud' debido a que es cosechado a 1300 metros de altura. En esta cepa de malbec del 2010 destacan los sabores de madera, vainilla, fresas e higos. Es perfecto para acompañar una parrilla, lomo saltado u osobuco. La botella cuesta 110 soles.

Catalpa (Bodega Atamisque)

Catalpa es la línea Premium de la Bodega. Elaborados con uvas provenientes del Valle de Uco a más de 1150 msnm. Crianza de 10 a 12 meses en barricas de roble francés. "Catalpa" es un árbol americano que crece unos 6 metros de altura y tiene unas hermosas flores blancas y aromáticas. Además de proporcionar un atractivo paisaje, el árbol produce un fruto en forma de vaina de aproximadamente 71 cm de largo.

Ruta del vino en la provincia de San Juan⁶³

En condiciones similares a la provincia de Mendoza, es la segunda provincia Argentina seleccionada como modelo continental de las rutas del vino, ha logrado posicionarse como una de las áreas más representativas en materia de producción de vinos y la consecuente práctica de una modalidad de turismo que hace posible recorrer las instalaciones de las bodegas, degustar de vinos y comidas y efectuar todo un conjunto de actividades de esparcimiento para personas de diferentes edades y condición social procedentes tanto del suelo argentino como de todas las naciones del mundo.

Las cinco bodegas más representativas y que se vienen promocionando a través de sus respectivas páginas:

⁶³ <http://www.turismoruta40.com.ar/camino-del-vino-san-juan.html>

- Bodegas y Viñedos Santiago Graffigna
- Antigua bodega 1929
- Bodega Duc de Saint Remy
- Bodega Juan José Diapolo: El milagro
- Bodega La Guarda

Dada su originalidad y recursos con que cuenta pasaremos a transcribir algunas anotaciones sobre la antigua bodega 1929.

A principios del siglo XX se construye la obra industrial y arquitectónica vitivinícola más importante de San Juan, Antigua Bodega 1929. Hoy convertida en museo, exhibe los carretones que se usaban al principio de siglo en el transporte de la uva. En el subsuelo se sitúa la Cava de los Sueños en la que se elabora actualmente champagne; al frente se ubica el salón de degustación.

En cuanto el itinerario diseñado para la visita y recorrido por las instalaciones de la bodega esté no difiere mayormente de lo tradicional que a su vez comprende:

09:00 hs. Traslado del hotel a las instalaciones de la bodega, durante el recorrido explicación del desarrollo histórico de la ciudad de San Juan, su campiña y pueblos tradicionales.

10:00 hs. Arribo a la bodega y recorrido por sus instalaciones en cada una de las cuales se recibirá la explicación de personal especializado.

11:30 hs. Degustación de vinos

12:30 hs. Almuerzo (según programa)

13:30 hs. Retorno la ciudad de San Juan

Vinos que destacan

Santiago Graffigna⁶⁴

Es el tributo al fundador de la bodega. La más alta expresión del terroir y de los más de 145 años de tradición vitivinícola. Este vino ícono es un blend de las mejores uvas obtenidas en viñedos especialmente seleccionados en el Valle de Pederal. Un vino sumamente complejo, elaborado a partir de Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah, criado en barricas de roble de primer uso por 18 meses. Santiago Graffigna es el vivo reflejo del espíritu del fundador, de su búsqueda constante por la excelencia y de su intensa elegancia.

⁶⁴ <http://www.graffignawines.com/products>

Antigua Bodega Reserva

Coronando la línea clásica de Antigua Bodega encontramos este excepcional Blend Reserva: Malbec, Syrah y Cabernet Sauvignon en perfecto equilibrio.

El Guardado: Línea Premium de la Bodega.

Sus varietales son 100% Syrah y 100% Malbec. Son vinos especiales con una exclusiva selección de nuestros viñedos premium. Estos vinos pasan de 12 meses en barrica nuevas de roble Francés. Son complejos, armoniosos, de gran cuerpo y altamente distinguidos.

Vika: Línea Entrante de la Bodega Guardado

Sus varietales son Syrah-Malbec y Syrah-Cabernet Sauvignon. Este vino expresa juventud y aromas frutados en su esplendor. Las uvas seleccionadas para esta línea fueron cosechadas en forma manual en su punto óptimo de maduración polifenólica, logrando un excelente equilibrio entre la fruta y los taninos.

B) Chile

Ruta del vino en la zona de Chillán⁶⁵

La región de Chillán está ubicada al sur de la ciudad capital del país Santiago de Chile, goza de un clima excelente para el cultivo de la vid la misma que, una vez introducida por las familias españolas, dio muy buenos resultados, convirtiéndose de esta manera en una de las áreas vitivinícolas representativas de Chile. Con el transcurrir del tiempo y, en base a la presencia de un mayor número de visitantes que se interesaban en conocer las formas de siembra y cosecha de la vid, así como la elaboración de los vinos, surgió la idea de organizar visitas debidamente planificadas lo que permitiría un mayor contacto con los usuarios o compradores del producto vino, añadiéndose las posibilidades de degustación y cata de los diversos tipos de vinos.

Al presente, la llamada Ruta del Vino de Chillán se ha ampliado aunque han surgido muchos competidores en su entorno y en zonas vecinas se ha comenzado a incluir en las visitas comidas campestres en base la parrilladas y carnes asadas, así como otros platos propios de la región; vista la acogida que tiene la ruta se han habilitado también establecimientos de hospedaje con todas las comodidades a fin de que la visita no sea tan breve y brinde a los

⁶⁵ <http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-vinias-detalles.php?id=47>

empresarios la captación de mayores recursos, ingresándose de esta manera a la nueva modalidad de turismo conocido como “Enoturismo”.

Adicionalmente se puede señalar para esta importante zona que sobre la base de la antigua línea ferroviaria que va desde Santiago hasta Concepción, un importante tramo ha sido seleccionado para mayor relevancia a la actividad específica del manejo de los viñedos otorgándole la denominación de “El tren del vino”, de esta manera los turistas van recibiendo durante su desplazamiento algunas explicaciones sobre la historia de la vitivinicultura chilena, la variedad de vinos y productos derivados, disfrutan de espectáculos folklóricos y degustan algunos bocadillos, todo con una delicada atención como la que debe recibir todo turista que a la postre se ha de convertir en el mejor promotor del referido producto.

Finalmente, es importante precisar aquí los complementos a las visitas turísticas de este tipo, que en el caso específico de Chillán, se manejan otros recursos como son el paisaje natural (valle y montañas), el relajamiento (aguas termales y minerales) y museos (temáticos) entre los que se incluye el museo del transporte automotor, considerado uno de los más importantes del continente.

Vinos destacados de Viña Chillán⁶⁶

Malbec Gran Reserva

Gracias a la uva seleccionada de un viñedo de más de cien años, a una fermentación lenta y a 18 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble Americano y Francés, le proponemos un vino de color violáceo profundo y de intenso aroma a frutos secos, regaliz y fuerza. En la boca es suave, equilibrado, de gran cuerpo y persistencia. Este Malbec Gran Reserva es ideal para disfrutar acompañando buena comida, especialmente platos elaborados y carnes rojas como vacuno y cordero. Cabe resaltar que este vino ha ganado concursos nacionales e internacionales de los cuales obtuvo medallas de oro y plata.

Pinot Noir Gran Reserva

Gracias a la fermentación lenta y particular, con 18 meses de guarda en barricas de Roble Francés, resulta un vino elegante de intenso color rubí con delicioso aroma a cerezas negras y hierbas. El Pinot Noir Gran Reserva es ideal para disfrutar acompañando carne de pollo y cerdo, pasta y queso. Al igual que el vino anterior este producto también ganó concursos nacionales e internacionales obteniendo medallas de oro y plata.

⁶⁶ <http://www.vinachillan.com/castellano/nuestros-vinos/malbec-gran-reserva/>

Ruta del vino del Itata⁶⁷

Complementando la información sobre las principales rutas del vino del continente y, siempre tomando el ejemplo de la república de Chile, pasamos a incluir en la presente investigación el modelo que se viene aplicando en la zona de Itata, para lo cual en esta oportunidad daremos prioridad a la estructura del panorama de viaje el mismo que viene siendo difundido vía internet.

- Salida desde termas de Chillán 09:00 hs.
- Duración de viaje hasta la ciudad de Chillán 1 hora, total 80 km.
- Tiempo en mercado de Chillán 1 hora.
- Duración de viaje desde mercado de Chillán hasta Viña Casas de Giner 35 minutos, total de recorrido 35 km.
- Tiempo en Viña Casas de Giner 1 hora 30 minutos.
- Duración de viaje de Viña Casas de Giner a Viña Tierra del Fuego 35 minutos, total de recorrido 35 km.
- Tiempo de estadía en viña Tierra y Fuego 3 horas (incluido almuerzo).
- Duración de viaje de viña Tierra y Fuego a la localidad de Quillón 30 minutos, total de recorrido 30 km.
- Tiempo de estadía en la localidad de Quillón 30 minutos.
- Duración de viaje desde Quillón a termas de Chillán 1 hora y 45 minutos, por un total de 120 km.

En este itinerario se destacan las bodegas vitivinícolas de viña Casas de Giner y Tierra y Fuego de las que se destaca que: “Está viña cuyos vinos han sido premiados a nivel nacional se caracteriza por sus casas coloniales y bodegas construidas hace ya más de cien años y en perfecto estado de conservación. Podremos recorrer el viñedo y recorrer sus bodegas que atesoran regios Cabernet Sauvignon, transparentes Chardonnay, excelentes Merlot, y mostos de antiguos cepajes traídos a Chile por los jesuitas en el siglo XVIII. También podremos ver toda la tecnología actual, en combinación con los procesos artesanales que datan de hace más de cien años y recorreremos las caballerizas que forman parte integral de la vida de campo de esta zona. Luego de este recorrido podremos degustar los vinos y conocer sus características por medio de expertos enólogos, que nos enseñaran a conocer toda la magia del vino de la región. Luego de este recorrido que nos tomará alrededor de 2 horas y 30 minutos, tomaremos rumbo a la ciudad de Bulnes donde nuevamente nos dirigiremos hacia la pre cordillera para conocer la viña Tierra y Fuego. Es la viña que produce la mayor variedad de vinos de Chile, es la única que ha producido

⁶⁷ <http://www.chileanski.com/esp/termas-de-chillan/verano/valle-itata.htm>

vinos blancos a partir de cepas Malbec y Merlot llegando a este maravilloso lugar podremos recorrer la viña, conocer sus bodegas donde descansan y maduran los más variados mostos y disfrutaremos de una degustación guiada por un experto que nos enseñara sobre las diversas cepas que se producen en este lugar. Luego disfrutaremos de un rico almuerzo acompañado de buen vino y de toda la cordialidad de sus dueños. Luego de esta experiencia, sin duda única, regresaremos a termas de Chillán para disfrutar del SPA o quien lo prefiera de un buen juego del golf, o de una agradable caminata por nuestros bosques milenarios.

Vinos destacados del valle Itata⁶⁸

- **Founder's Reserve:** De la línea Premium de Viña Santa Berta, el Founders Reserve es un vino intenso de taninos fuertes y sabores frescos. Una mezcla de Cabernet Sauvignon del Maule y Merlot del Itata y con un año y medio de guarda es un vino complejo y de gran personalidad.
- **4B Assamblage Reserva:** Vino único, mezcla de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris y Riesling que muestra una sabrosa complejidad, buen volumen y cremosidad en boca. Con un fresco y aromático bouquet, es un vino de gran potencial y un gran sentido de lugar.
- **Espumante:** Este magnífico espumante Brut es una fiel muestra del Valle del Itata. Mezcla de Chardonnay, Pinot Noir y una original nota de Moscatel, reúne las cepas de mayor excelencia del Valle y entregan una gran amplitud de aromas y suaves aromas florales. De gran cuerpo y fresco final.

C) Perú

FUNDAMENTOS LEGALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA RUTA DEL VINO

Para el establecimiento de una ruta del pisco participan los siguientes agentes o instituciones:

- Productores o bodegueros, que son el eje central del proyecto.
- MINCETUR (Ministerio de Comercio Exterior y turismo).
- Gobierno Regional de Arequipa.
- Organización Gestión de Destino Arequipa (OGD).

⁶⁸ <http://santaberta.com/>

Para la selección de las bodegas que integrarían una ruta del pisco se elige primero a todas aquellas que tienen denominación de origen para su producto haciéndoles recomendaciones específicas.

Es innegable que toda propuesta de establecimiento de rutas del vino o del pisco en nuestro país parte de un conjunto de dispositivos legales emanados del Gobierno, los mismos que establecen la normatividad y pautas para su debido reconocimiento y promoción, para tal fin, y en atención a los alcances de la presente investigación se ha seleccionado los artículos de mayor trascendencia y que en alguna medida orienten el desarrollo de nuestra propuesta.

En primer término debe señalarse que la normatividad aprobada para efectos de la producción y comercialización del pisco se hace también extensiva a la producción de vinos con algunas especificidades como las que se señalan en el Artículo 13 que a la letra señala:

Atendiendo a que la actividad vitivinícola orientada a producir vino y pisco es una sola, los productores deberán observar los siguientes requisitos.

- a) Que las actividades referidas a productos no designados por la DO (Denominación de Origen) se realicen de forma separada físicamente, y claramente diferenciadas de aquellas referidas a los productos designados por la DO Pisco.
- b) Que esta separación física garantice el control de ambos procesos de modo que se evite cualquier tipo de adulteración, mixtificación o degradación de los productos.
- c) Que se abstengan de utilizar el término Pisco en los productos no amparados por la DO Pisco.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)⁶⁹

“Se entiende por Denominación de Origen al nombre de un país, de una región o de un lugar determinado que sea utilizado para designar a un producto originario de ellos, cuyas cualidades y características se deben exclusiva y esencialmente al medio geográfico, incluidos factores naturales, como geografía, clima, materia prima etc. Esta descripción es al Pisco en el Perú,

⁶⁹ <http://www.consejoreguladordelpisco.pe/>

como lo es Tequila en México, Champagne y Coñac en Francia, Brandy de Jerez en España y múltiples Denominaciones de Origen en el mundo.

Como principio universal y en estricta concordancia con la definición de lo que es una DO se considera que las Denominaciones de Origen NO SE CREAN SE DECLARAN”.

“LEY QUE DECLARA EL VINO Y EL PISCO PERUANO BEBIDA NACIONAL Y PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO EL PERÚ”⁷⁰

Artículo 1°.- Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto fomentar la protección, promoción y difusión del vino y el pisco peruano a nivel nacional e internacional, estableciendo su producción, elaboración, comercialización y exportación, la descripción de la denominación de origen el uso de la Marca Perú y la declaratoria establecida en la presente ley.

Artículo 2°.- De la declaratoria del Vino y el Pisco Peruano

Declárese al Vino y al Pisco peruano como “Bebida Nacional” y “Patrimonio Cultural y Gastronómico del Perú”.

El uso de la presente denominación es de carácter obligatorio para la comercialización o exportación de vinos y piscos producidos en el Perú.

Artículo 3°.- Finalidad de la Ley

La presente ley tiene por finalidad:

- a. Difundir las características culturales que implique la producción, elaboración y consumo del vino y pisco peruano y sus tradiciones.
- b. Promover imagen e isólogo del vino y el pisco peruano en todo tipo de eventos oficiales en el país en el exterior.
- c. Establecer que el isólogo del vino y el pisco peruano como “Bebida Nacional” y Patrimonio “Cultural y Gastronómico del Perú” sea incorporado en la etiqueta del vino y pisco de producción peruano. El Ministerio de Agricultura y

⁷⁰[http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebfbc305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/\\$FILE/PL0438820150409.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebfbc305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/$FILE/PL0438820150409.pdf)

Riego y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo establecerán los criterios y condiciones para el uso del isólogo.

- d. Promover el desarrollo tecnológico comercial de las economías regionales a partir de acciones relacionadas con actividades de servicios vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del país;
- e. Asegurar la presencia del vino y el pisco peruano en eventos oficiales del Estado peruano así como en las ceremonias y eventos del cuerpo diplomático;
- f. Promover estudios, investigaciones y realizaciones tendientes a la definición de las distintas regiones vitivinícolas y pisqueras de cada provincia y región del país.

Artículo 4°.- De la Denominación de Origen, el uso de la Marca Perú y el Etiquetado de fabricación.

Para mantener la calidad del vino y el pisco peruano, garantizar el uso tradicional de su producción, mantener la adecuada identificación del mismo como “Bebida Nacional” y “Patrimonio Cultural y Gastronómico del Perú”, así como para su identificación en los mercados nacionales e internacionales se dispone que:

- a) La Presidencia del Consejo de Ministros con el informe previo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) reglamenta mediante el Decreto Supremo el acceso a la Denominación de Origen del Vino y del Pisco peruano.
- b) El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, con el informe previo de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo-PROMPERU, reglamentará el uso de la marca Perú para las empresas dedicadas a la producción, fabricación y comercialización de vino y pisco peruano tanto para el mercado nacional como internacional.
- c) El Ministerio de la Producción, con el informe favorable de la Comisión Nacional del Pisco-CONAPISCO, reglamentará el uso de la denominación del vino y el pisco como “Bebida Nacional” y “Patrimonio Cultural y Gastronómico del Perú”.
- d) El vino y el pisco producido en el Perú que se comercialicen con destino al mercado nacional o internacional, llevarán obligatoriamente en el etiquetado

y rotulación, la Denominación de Origen, La Marca Perú y el isotipo del vino y del pisco peruano como “Bebida Nacional”, con la denominación adicional, de “Patrimonio Cultural y Gastronómico del Perú”.

Artículo 5°.- Del Día Nacional del Vino Peruano

Declárese como día nacional del vino peruano el 04 de marzo de cada año, encargándose al Ministerio de Cultura su difusión.

Artículo 6°.- Del Día Nacional del Pisco Peruano

Declárese como día nacional del pisco peruano el cuarto sábado del mes de julio de cada año, encargándose su difusión al Ministerio de Cultura.

Artículo 7°.- De la capital cultural del vino y del Pisco peruano

Declárese como Capital Cultural del Vino y el Pisco peruano al departamento y región de Ica, Perú y reconózcase a la fiesta de la “Vendimia de Ica, como la “Fiesta Nacional del Vino y el Pisco Peruano”.

El Ministerio de Cultura, así como el Ministerio de la Producción de Comercio Exterior y Turismo y el Ministerio de Relaciones Exteriores difundirán lo dispuesto en el presente artículo.

DISPOSICIONES FINALES Y COMPLEMENTARIAS⁷¹

Primera.- Encargase al Ministerio de Cultura para que dentro de los 180 días posteriores a la dación de la presente ley, inscriba ante la organización de las Naciones Unidas para Educación, la Ciencia y la Cultura-UNESCO al Vino y el Pisco peruano, como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

Segundo.- Autorízase al Gobierno Regional de Ica para que realice las modificaciones en su denominación e isotipos consignando “Ica capital Cultural del Vino y el Pisco peruano”.

Tercero.- Autorízase a la Municipalidad Provincial de Ica para que realice las modificaciones necesarias a fin de instituir la fiesta de la vendimia de Ica como “Fiesta Nacional del Vino y del Pisco Peruano”.

⁷¹[http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebfbc305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/\\$FILE/PL0438820150409.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebfbc305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/$FILE/PL0438820150409.pdf)

Cuarto.- Encárguese al Ministerio de Cultura y al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo la reglamentación de la presente ley dentro de los 90 días posteriores a la publicación de la presente norma.

LA RUTAS DEL PISCO EN EL PERÚ

A lo largo del Perú son muchas las poblaciones que albergan bodegas y viñedos en los que se elabora pisco. Muchos gobiernos regionales han aunado esfuerzos para establecer rutas que unan dichos establecimientos y los relacionen con los puntos de interés turístico local, con el fin último de promocionar la bebida e incrementar el turismo. En dichas bodegas se realizan visitas guiadas a las viñas, se explica el proceso de elaboración del pisco, se muestran las prensas, alambiques y demás utensilios de fabricación y se realizan degustaciones.

También en muchas de ellas se han establecido pequeños hoteles y restaurantes en los que se puede vivir unos momentos de relax y degustar la gastronomía local. Algunos de estos enclaves son:

Lima⁷²

Para muchos es la cuna del pisco sour. El recorrido por los principales puntos donde se elabora este delicioso trago es uno de los principales atractivos de la ciudad. Una vez desaparecido el mítico y efímero bar Morris, se puede afirmar que el bar del hotel Maury guarda una de las mejores fórmulas de elaboración del pisco sour. Ubicado en el número 201 del Jirón Ucayali, a pocas cuadras del palacio de gobierno, reabrió sus puertas, tras el cierre, en febrero de 2000 y desde entonces ejerce allí su ciencia el barman Eloy Cuadros, haciendo magia con la coctelera.

Disputando la fama al anterior, el bar del hotel Bolívar elabora también un pisco sour de calidad y una versión sublime colosal, el famoso catedral, que llevan no tres como reza la receta, sino seis onzas de pisco, tres de limón, tres de jarabe de goma y, por tanto, el doble placer.

La tercera parada en esta ruta es la antigua taberna Queirolo, en Pueblo Libre, perteneciente a una de las cinco bodegas más importante del Perú e instalada frente a la iglesia matriz de este distrito, al oeste de Lima. Se recomienda pedir aquí una media res y dejar caer la tarde en agradable compañía. Muy cerca de

⁷² Producciones Cantabria SAC (2010); Enciclopedia del Vino; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú.

la taberna Queirolo se ubica el Café Museo, administrado por el famoso chef Gastón Acurio, en el que seguro que encontraran algún plato de buena cocina para degustar un buen pisco puro muy frío. La casa ofrece en su carta una amplia gama de cocteles de nombres sugerentes como el célebre pisco punc, el coca sour, el maricucha o el cóctel Museo.

No hay que dejar de lado el chic Country Club, situado en el exclusivo barrio de San Isidro, corazón financiero y residencial de Lima. Allí podremos degustar, acompañados por lo más selecto de la sociedad limeña, dos cócteles clásicos: el capitán y la algarrobina.

De ahí podemos acercarnos a Miraflores, antiguo pueblo a las afueras de la capital que hoy es un distrito situado cinco kilómetros al sur del centro histórico y el barrio turístico y hotelero por excelencia de Lima. Aquí, en el bar Huarinas se pueden degustar más de doscientas marcas de pisco diferentes y podemos terminar la velada degustando algunos de los modernos combinados elaborados en la casa a base de fruta.

Lunahuaná⁷³

Realizando un corto viaje de dos y media horas desde Lima llegamos a la localidad de Lunahuaná, a orillas del río Cañete. A ambos lados de este río se sitúan las bodegas. En el anexo de Soccsi, antes del puente colgante sobre el río Cañete, se elaboran piscos que han obtenido medallas de oro en eventos especiales.

El anexo de Jita es popular por su pisco italia; en lo alto del valle, en Catapalla, se producen una amplia variedad de macerados y buenos piscos. Esta zona es también el área natural de producción de la uvina, una variedad de uva que en el Perú da piscos de alta calidad.

En el anexo de Catapalla (“mujer bella”, en quechua) encontramos la bodega La Reina de Lunahuaná, la más antigua del valle, que desde antes de 1863 (fecha en la que fue adquirida por el tatarabuelo del actual propietario, Godofredo Fernández del Valle) fabricaba un excelente pisco artesano. En el anexo de Lúcumo podemos mencionar las bodegas Nolasco y Victoria de los Sánchez, que comercializa un excelente pisco puro quebranta. En el anexo de Jita se celebra un concurso de piscos artesanales el 1 de mayo, coincidiendo con las fiestas de la Beatita Melchorita.

⁷³ Producciones Cantabria SAC (2010); Enciclopedia del Vino; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú.

En Uchopampa encontramos las bodegas Rivadeneyra, que toma su nombre de una histórica bodega nacida en 1756. Sus especialidades son el pisco puro uvina, el acholado de uvina y quebranta, pero también es destacable su mosto verde aromático. La bodega cuenta con un interesantísimo museo del pisco.

Chincha Alta

Chincha Alta es una ciudad de la costa sur-central del Perú, capital de la provincia de Chincha (departamento de Ica), en la cuenca del río San Juan, 200 km al sur de Lima. Todo el valle de Chincha produce excelentes vinos y piscos. En este valle destacan las Bodegas y Viñedos Tabernero, fundadas en 1897. Su etiqueta de Pisco la Botija, en sus variedades quebranta, Italia y acholado, ha conseguido numerosos premios nacionales e internacionales.

La ruta del pisco en el departamento de Ica⁷⁴

Actividades en Bodegas de Pisco

- Visita guiada a viñedos y área de producción
- Cata de Pisco
- Paseo a caballo
- Paseo en bicicleta
- Exhibición de Caballos Peruanos de Paso
- Shows folclóricos
- Juegos infantiles
- Almuerzo, piqueos para grupos
- Eventos
- Estudio e investigación
- Compra de Pisco
- Compra de artesanía
- Compra de dulces típicos

Esparcimiento en la Ruta

- Paseo en bote hacia las Islas Ballestas
- Visita a la Reserva Nacional de Paracas: Centro de Interpretación, playas de la Reserva, campamento
- Deportes náuticos en la Bahía de Paracas: Surf, kitesurf, kayak

⁷⁴ http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf

- Visita a la Laguna de la Huacachina: Paseo en botes pedalones, paseo en carros areneros, sandboard
- Sobrevuelo Líneas de Nazca
- Visita a los Acueductos de Cantalloc
- Visita al Complejo Arqueológico de Cahuachi
- Visita a la Necrópolis de Chauchilla

1. Tabernero⁷⁵

Ubicación: Prolongación Andres Rázuri s/n Chincha Alta, Ica

La Bodega Tabernero fue creada en 1897 en el Valle de Chincha, a 200 km al sur de Lima. Cuenta con 310 ha de viñedos y se pueden coordinar visitas a las plantaciones.

Anualmente produce 7.2 millones de litros entre vinos, piscos, espumantes y sangrías. En el caso del pisco, produce las siguientes variedades: Acholado, Italia, Quebranta, Premium Mosto Verde Quebranta y Premium Mosto Verde Italia. Cuenta con una sala de venta de productos.

Productos destacados

“Pisco Italia La Botija”, se impuso ante más de 1,400 bebidas espirituosas a nivel mundial. Esta bodega fue ganadora absoluta de la “Gran Medalla de Oro”, en el prestigioso Concurso Mundial de Bruselas 2015, gracias a su “Pisco Italia la Botija”. En esta nueva edición, alrededor de 1,400 bebidas provenientes de 44 países productores, compitieron ante un exigente jurado de una selección de los mejores catadores mundiales, en la que Tabernero, se impuso y logró obtener la mayor distinción de este importante concurso. Es necesario destacar que el Pisco Italia La Botija es uno de los piscos más premiados internacionalmente, y puede ser degustado en el evento gastronómico más popular de la gastronomía peruana, como es Mistura.

Al respecto, el Gerente de Marketing de Tabernero, Ivan Livschitz, sostuvo que esta nueva premiación, no solo les brinda un mayor posicionamiento a nivel mundial, sino que también, representa una excelente noticia para la industria peruana vitivinícola.

Costo: gratuito

Tiempo de visita: 45 minutos

⁷⁵ <http://www.tabernero.com/es/noticias/>

Horario de visita: lunes-Jueves 10:00, viernes 10:00-16:00, sábado 10:00-12:00-16:00

Tipo de ingreso: previa coordinación para grupos grandes

Actividades/servicios complementarios

- Cata de pisco (incluye también cata de vinos)
- Venta de pisco
- Venta de artesanía

2. Bodegas Viñas de Oro⁷⁶

Bodegas Viñas de Oro se halla en la Hacienda Hoja Redonda, en el km 213 de la Panamericana Sur, en el tradicional distrito de El Carmen, perteneciente a la provincia de Chincha, departamento de Ica al sur de Lima.

La bodega abrió sus puertas en el año 1983 como bodega artesanal, en 2004 se convierte en una bodega industrial. Actualmente, el fundo cuenta con una extensión de 800 ha, las cuales están dedicadas al sembrío de las siete variedades de uvas pisqueras (aromáticas: Italia, moscatel, torontel, albilla y no aromáticas: quebranta, negra criolla y mollar).

Productos destacados

Al igual que las demás bodegas de Ica Viñas de Oro se destaca por las diversas variedades de pisco que produce muchos de los cuales ganaron concursos nacionales e internacionales estos piscos son: El Pisco premium italia, pisco premium quebranta, pisco premium acholado, y el pisco mosto verde torontel.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito

Tipo de ingreso: libre

Tiempo de visita: 30 a 45 minutos

Horario de visita: lunes-viernes 08:00-12:30 y 14:00-17:00, sábado 08:00-12:00

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco

⁷⁶ <http://www.piscovinasdeoro.com.pe/content/content.php?plD=2>

- Venta de pisco
- Eventos
- Servicio de menú programado para grupos desde 10 pax
- Caminata, estudios e investigación

3. El Carmelo

Bodega ubicada en la Carretera Panamericana Sur Km 301, Ica; se encuentra en el interior de su propio Hotel Hacienda, con amplias habitaciones, salas de conferencia, wifi, mini zoológico, comedor, cafetería, piscina, recreaciones, estacionamiento privado y todos los servicios necesarios para realizaciones de conferencias y eventos. Fundada en 1980 por Don Manuel Bernales Uribe. La bodega cuenta con una prensa de más de 200 años de antigüedad, alambique, lagar y maquinaria antigua. En caso se realice la visita de febrero a marzo, el pasajero podrá participar en la vendimia (pisa de uva que se convertirá en pisco).

El hotel cuenta con una bodega en donde se elabora Piscos en las variedades: Quebranta, Moscatel, Italia y Acholado con nuestra marca Monte Carmelo, también contamos con Vino Generoso y Macerados de Frutas.

El Lagar donde se tritura la uva en la forma tradicional, con los pies, tiene una prensa con 280 años de antigüedad y es parte de la reconocida Ruta del Pisco.

Información sobre la visita a la bodega⁷⁷

Costo: gratuito

Tiempo de visita: media hora o el tiempo que se desee

Horario de visita: lunes-viernes, sábados y domingos (ininterrumpido previa coordinación para grupos)

Tipo de ingreso: libre

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco (organizamos catas especiales para grupos, previa coordinación).
- Venta de pisco.
- Venta de artesanía.
- Venta de dulces típicos (toffee de pecanas, chocotejas, galletitas artesanales).

⁷⁷ <http://www.elcarmelohotelhacienda.com/>

- Restaurante, bar y cafetería: comida típica y gourmet, menús especiales para grupos y eventos.
- Banquetes, conferencias, reuniones (capacidad hasta 400 personas).
- Participación en actividades agrícolas.

4. Lovera Pérez

Esta bodega está ubicada en la Panamericana sur km 308, los Aquijes, Ica; fue fundada el 20 de febrero de 1986 por Fernando Lovera Espinoza y su esposa Lidia Pérez Guerra de Lovera, contando con una tradición familiar que data de 1867. La actividad principal de esta bodega es la producción de piscos, vinos y licores de crema; y para su elaboración utilizamos tanto los conocimientos artesanales como los tecnológicos. Tenemos una línea de Licores de Crema como la Crema de Coco, la Crema de Naranja, la Crema de Fresa, la Crema de Guanábana, la Crema de Lúcuma y la Crema de Chocolate. Además, se produce el Pisco Sour semipreparado. Se realizan visitas guiadas a turistas nacionales y extranjeros, donde además de degustar una buena copa de pisco, se puede compartir conocimientos, experiencias y anécdotas sobre la bodega, sus equipos de destilación y evidentemente sobre el Pisco.⁷⁸

Productos destacados, distinciones y premios otorgados

Los Piscos “Lovera Pérez” y “Lovera” han obtenido Medalla de Plata en Pisco Quebranta en los Concursos Nacionales del Pisco 2004, 2005 y 2006.

El Pisco “Viña Macacona” ha obtenido Medalla de Plata, también en Pisco Quebranta, en el Concurso Nacional del Pisco 2005.

El Pisco “Distinción” ha obtenido Medalla de Oro en la variedad de Pisco Quebranta en el Concurso Nacional del Pisco 2007. Por otra parte también esta bodega se distingue porque produce Licores de cremas de coco, naranja, fresa, lúcuma, guanábana, chocolate mezclado con pisco y pisco sour semipreparado.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito

Tiempo de visita: 30-45 minutos

Horario de visita: lunes-viernes 09:00-18:30, sábados 09:00-18:30 y domingos 09:00-18:30

⁷⁸ http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf

Tipo de ingreso: libre

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de Pisco (Piscos, vinos, licores de crema y Pisco Sour semipreparado)
- Venta de Pisco (Piscos, vinos, licores de crema y Pisco Sour semipreparado)

5. La Caravedo

Esta bodega se encuentra ubicada en la Panamericana Sur km 291, Salas-Guadalupe, Ica. En 1684 Juan Facundo Caravedo Roque compra una serie de viñedos que llama Hacienda La Caravedo y construye una destilería para producir pisco. Este lugar es la sede de la destilería en operación más antigua de América.

Pisco Portón⁷⁹

El Pisco Portón se produce en la Hacienda la Caravedo en Ica Perú. Desde 1684, este lugar es la sede de la destilería en operaciones más antigua de América. Aquí, el Pisco Portón mantiene vivos los métodos tradicionales y centenarios de producción del pisco sin usar electricidad o maquinaria moderna. Por ejemplo, en un lagar grande de madera se realiza todo el trabajo de prensar las uvas, y canales de alimentación por gravedad trasladan el pisco de un paso al siguiente en el proceso de su producción. El manejo gentil de este sistema de alimentación por gravedad garantiza la calidad y tersura del producto final. Al lado de la destilería histórica, Pisco Portón creó una destilería nueva concebida conforme a la sabiduría y herencia de los métodos tradicionales. El maestro destilador Johnny Schuler diseñó la destilería de tal suerte que el líquido se trasladara sólo mediante la fuerza de gravedad, tal como en la antigua destilería. Asimismo, la distribución permite el control de cada lote pequeño de destilación y de cada botella. Además de los métodos tradicionales para producción del pisco, la nueva destilería fue creada con todas las consideraciones ecológicas en mente. Se sembró un exuberante jardín en el techo para contrarrestar las emisiones de anhídrido carbónico creadas naturalmente durante la fermentación; además, se instaló un sistema de tratamiento de agua para reciclar el agua del proceso de destilación y usarla como agua de riego en los viñedos. El Pisco Portón es un licor hecho a mano, que utiliza antiguos métodos de destilación en combinación con nueva

⁷⁹<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:lz66FXCpvhQJ:https://www.facebook.com/me dia/set/%3Fset%3Da.381680228598960.1073741853.322902474476736%26type%3D3+&cd=1&hl=es&ct=cl nk>

tecnología. Así es como se crea el pisco de mosto verde: a partir de una mezcla de uvas de calidad superior que reflejan la auténtica tradición peruana. Para preservar el carácter pleno de las uvas, el Pisco Portón usa el método de mosto verde de destilación, el cual se basa en el jugo de uva parcialmente fermentado conocido como mosto. Nuestro pisco jamás se adultera con agua o con sabores artificiales. El líquido que llega a la copa es puro y natural. Este nuevo licor de calidad ultra premium se produce en la Hacienda La Caravedo en Ica, Perú, que es la sede de una destilería con tecnología de punta de lanza la cual, al mismo tiempo, protege el ambiente. Asimismo es el hogar de la destilería más antigua en América (establecida en 1684). Pisco Portón está dedicado a mantener un elevado nivel de manufactura artesanal y a honrar los siglos de herencia peruana.

Cada botella está numerada de manera individual y muestra la firma del maestro Johnny Schuler. Destilación a prueba (no se agrega agua) Aproximadamente 15 libras (7 kg) de uvas se utilizan para cada botella de Pisco Portón hecho a mano en pequeñas tandas reposado durante meses para alcanzar un sabor rotundo y complejo jamás alterado mediante añejamiento con madera, la adición de agua, o de sabores o colores artificiales 100% hecho de mosto, a diferencia del vino grappa, que está hecha de pulpa Pisco Portón usa el método del mosto verde para producir su pisco, lo que significa que el destilado está hecho de mosto (jugo de uva) que no se ha fermentado por completo. Esto sirve para evitar que los azúcares naturales de la uva se conviertan en alcohol, lo cual añade más sabor y aroma a cada botella. Los piscos de mosto verde están reconocidos como los más finos; sin embargo la mayoría de los productores no usan este método porque exige una extensa mano de obra y una gran cantidad de uvas. Cada botella de Pisco Portón requiere de quince libras de uvas; las tres variedades de uva que dan su sabor al Pisco Portón son Quebranta, Albilla y Torontel. La Quebranta es una variedad no aromática que se desarrolla en la costa peruana. Es la uva más popular del pisco en Perú y le da cuerpo y robustez al sabor del Pisco Portón. Por su parte, la Albilla es una uva verde fragante con una estructura de sabor suave y afrutado. Es muy apreciada ya que da una tersura sutil al pisco.

Las uvas Torontel tienen un aroma fuerte a frutas cítricas y duraznos que permanece en las manos y la ropa de los trabajadores que las manejan. Su expresión en la copa es vivaz con una complejidad vertiginosa.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito

Tiempo de visita: 1 hora 15 minutos aproximadamente

Horario de visita: lunes-viernes 08:15-12:00/14:00-16:00, sábado 08:15-12:45, domingo y feriados (previa coordinación)

Tipo de ingreso: libre

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco
- Venta de pisco
- Tienda de venta de pisco, souvenirs, etc.
- Eventos
- Se ofrecen almuerzos en la zona de lagar para grupos con más de 10 pax o piqueos para grupos pequeños (previa reserva)
- Exhibición de caballos de paso
- Paseos a caballo

6. Doña Juanita Tres Generaciones⁸⁰

Esta bodega está ubicada en la ciudad de Nazca a pocos kilómetros de la reserva natural de Paracas, produce desde 1856 unos de los piscos más celebrados y distinguidos del Perú: Tres Generaciones. Pionera de la industria vitivinícola iqueña, la bodega familiar de la que brota este cuidadoso elixir de uva es liderada por la célebre maestra pisquera Juanita Martínez de Gonzales, la “Dama del Pisco”, quien imprime su sello personal de tradición y cuidadoso esmero en un Pisco cuya pureza a merecido reconocimientos en el Perú y el mundo, y medallas en importantes concursos internacionales como el de Bruselas en Bélgica, Vinalies en Francia, Cinve en España y Terravino en Israel. Puro, aromáticos, Mosto Verde y acholado, el secreto de la calidad de Tres Generaciones descansa tanto en un cuidadoso cultivo y selección de la uva de viñedos del valle de Ica como la preservación de las mejores prácticas para elaborar el fino espirituoso peruano, legado transmitido de generación en generación en el manejo de falcas y alambiques, el corte justo y el mejor reposo de sus siete variedades pisqueras.

Vivir la experiencia del pisco es todo un placer para los sentidos, en esta bodega se encontrara, naturaleza, viñedos y un tour guiado en el que se conocerá de cerca cómo se elabora los piscos, con esmero y control de calidad que caracteriza a esta empresa. Ya sea en el proceso de pisa de la uva,

⁸⁰ <http://www.piscotresgeneraciones.com/empresa.html>

fermentación, destilación en falcas o alambiques, se podrá disfrutar de una experiencia única, llena de historia, tradición y orgullo por lo que se produce.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito

Tiempo de visita: 45-60 minutos

Horario de visita: lunes-viernes 09:00-17:00

Sábados 08:15-12:45

Domingos y feriado 09:00-17:00

Tipo de ingreso: libre

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco (piscos y vinos Perfecto Amor)
- Venta de pisco (en licorería)
- Venta de artesanía (de arcilla)
- Venta de dulces típicos (dulce de pallares, tejas, etc.)
- Restaurante (platos de la región)
- Juegos para niños

7. El Catador⁸¹

Esta bodega comienza a operar en el año 1856, cuenta con 40 ha de vid; es una empresa agroindustrial donde se produce piscos y vinos, como también vinagres, mermeladas, encurtidos, tejas y chocotejas; productos artesanales que se venden en la misma bodega. Dada su antigüedad mantiene las tradiciones de la vendimia iqueña y para ello se realiza todos los años, el segundo jueves del mes de marzo, la tradicional pisa de uva con la reina de la vendimia y las reinas extranjeras de las distintas embajadas en el Perú, participando en la pisa de uva como se hacía muchos años atrás. Todos los turistas en este día pueden participar libremente y gozar de nuestras costumbres iqueñas.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito

Tiempo de visita: 30-45 minutos

Horario de visita: lunes-viernes 09:00-20:00

Sábado 09:15-20:00

⁸¹ http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf

Domingo y feriado 09:00-20:00

Tipo de ingreso: libre

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco
- Venta de pisco
- Venta de artesanía
- Venta de dulces típicos
- Venta de productos agroindustriales
- Restaurante
- Eventos
- Guiado por cultivo y área de producción, bodega y museo

8. Tacama⁸²

Este viñedo fue fundado en 1540 por Francisco de Carabantes español y pionero de la viticultura en el Perú, Tacama es el viñedo más antiguo del Perú, desde allí la vid se difundió a Chile y Argentina. Fue la hacienda más prestigiosa de la época y debe su arquitectura actual a los agustinos, quienes la ocuparon como convento en 1821. En 1889 fue adquirida por la Familia Olaechea, quienes iniciaron la producción de vinos y años después apostaron por el pisco.

Hoy en día cuenta con 220 ha dedicadas en un 30% al cultivo de uvas de mesa y 70% a la producción de uvas para vino y pisco. Tacama se caracteriza por su investigación constante manteniendo, a lo largo de los años, un vínculo estrecho con autoridades francesas en la materia. Se ofrece visitas guiadas así como áreas libres para la organización de eventos. El recorrido comprende la visita al lagar, el patio de almácigos, el campanario (con un excelente mirador) y la bodega.

Productos destacados

Tacama se destaca por las diversas variedades de pisco que produce muchos de los cuales ganaron concursos nacionales e internacionales estos productos son: Demonio de los Andes Pisco Acholado, selección especial petit verdot, Demonio de los Andes Pisco Albilla, Gran Demonio Mosto verde Quebranta, y selección especial Malbec.

⁸² <http://www.tacama.com/premios.php>

Información sobre la visita a la bodega

Costo: gratuito (degustación y recorrido)

Tiempo de visita: 45 minutos

Horario de visita: lunes-viernes 09:30-16:30

Sábados 09:30-16:30

Domingos y feriados: 09:30-16:30

Tipo de ingreso

Previo permiso al momento de llegar (presentar DNI)

Previa reserva para grupos con más de 20 personas, presentando adicionalmente una lista de nombres y números de DNI.

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de pisco (degustación del pisco Demonio de Los Andes)
- Venta de pisco
- Venta de vino
- Venta de artesanía
- Eventos (Almuerzo Show criollo) para más de 40 personas, previa reserva
- Shows de Caballos Peruanos de Paso: de jueves a domingo a partir de las 11.00 a.m.
- Show de Marinera y Caballos Peruanos de Paso: sábados a partir de las 12.00 m.

9. Viñas Queirolo⁸³

En 1877 la familia Queirolo llega al Perú procedente de Génova, Italia y se establece en el distrito de Pueblo Libre en Lima. Llegado el año 1880 se funda la Bodega Queirolo, Santiago Queirolo toma a su cargo la elaboración de vinos y piscos. Fue en 1906 que Santiago Queirolo lanza al mercado los primeros vinos embotellados "Borgoña" y el "Vino de la Magdalena".

En 1962 en vista del crecimiento urbano de Lima, la familia muda los viñedos hacia el valle de Cañete, en el sur del Perú. El año 2000 la tercera generación de la familia inicia la renovación de la bodega con asesoría de enólogos reconocidos.

En el 2002 se realiza la adquisición de viñedos en el valle de Ica, plantados con la asistencia de Grupo Mercier, vivero internacional. Dos años después se

⁸³ <http://www.yumi.pe/bodega-santiago-queirolo/>

inicia el proceso de modernización de la planta de elaboración. En el año 2007 se realiza la primera cosecha de los viñedos del valle de Ica. Un año más tarde, en el 2008 se realizan las primeras visitas guiadas a los viñedos y bodega. Cuenta con más de 400 ha de viñedos para la producción de vinos y piscos de las marca Santiago Queirolo e Intipalka.

En unos de sus fundos posee un hotel de 30 habitaciones, ubicado en el soleado valle de Ica, al pie de los primeros contrafuertes de la Cordillera de los Andes, siendo el primer y único hotel del Perú ubicado en medio de un excepcional viñedo. El pasajero puede hospedarse, hacer catas de vinos y piscos, caminatas por los viñedos, visitar la planta de destilado, disfrutar de una cena con maridaje, pasear en bicicleta, visitar el mirador y degustar los productos de la bodega y la gastronomía local del restaurante Las Viñas. Como todas las bodegas iqueñas en el mes de marzo se festeja la vendimia, fiesta tradicional de Ica.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: según el producto que desee

Tiempo de visita: tour 1 hora; hospedaje según disposición del pasajero

Horario de visita:

Tour: lunes, martes, jueves, viernes sábado y domingo de 16:00-18:00 con previa coordinación

Restaurante lunes-domingo de 12:00-22:00

Hotel: lunes-domingo de 08:00-22:00

Tipo de ingreso: Únicamente con reserva.

Actividades/Servicios complementarios

- Cata de Pisco y vinos
- Venta de Pisco y vinos
- Venta de artesanía
- Venta de dulces típicos
- Venta de productos agroindustriales
- Paseos en bicicleta
- Restaurante
- Eventos.
- Otros (alojamiento en nuestro hotel)

10. Vista Alegre⁸⁴

Bodega y fundo adquirido por la familia Picasso en el año 1857; inicialmente trabajaron las variedades viníferas existentes, para luego importar variedades finas, como Cabernet, Sauvignon, Chenin o Pinot Blanc, Carignan, Malbec, Tempranillo, Merlot y muchas otras propagándose además por todo el país, iniciando así la verdadera historia del vino fino en el Perú. Este productos fue ganador de la Gran Medalla de Oro en el Expo Vino 2005.

Productos destacados

Picasso Tempranillo Crianza: Vino elaborado con uvas tempranillo seleccionadas de los propios viñedos; la fermentación se realiza a temperatura controlada y crianza en barrica de roble americano por doce meses, una vez embotellado pasa en estiba seis meses a temperatura controlada.

Vino Tinto Don Jorge: Edición limitada de la línea Premium Picasso, elaborado con uva Ancellotta de origen italiano, adaptada al terruño iqueño con éxito.

Vermut Americano: Es una bebida proveniente de un vino blanco, con una adición de extracto de hierbas finas seleccionadas en maceración, ambos se mezclan para dar vida al Vermouth Americano VA. Es un excelente aperitivo, se bebe puro o en cóctel, con aguas gaseosas o sodas, puro, con hielo y listo. Se utiliza mucho en cóctel, en los bares, pubs, restaurantes y demás, como también es infaltable en un buen bar de casa.

Información sobre la visita a la bodega

Costo: Ingreso S/. 5.00 por persona. Este monto es descontado

Tiempo de visita: Aprox. 40 minutos de recorrido y 20 minutos adicionales con cata

Horario de visita lunes-viernes: 08:00-13:00 y 14:00-16:30 sábados 09:00-13:00

Feriado: 09:00-13:00

Tipo de Ingreso: Previa cancelación de la entrada, no requiere reserva.

Actividades/Servicios complementarios

⁸⁴ <http://www.vistaalegre.com.pe/>

- Cata de pisco.
- Venta de pisco (mayorista-minorista).
- Eventos (alquiler del local).

Ruta del pisco del sur⁸⁵

Herederos de una rica tradición vitivinícola de más de cuatro siglos, el valle de Moquegua, ubicado en la costa sur del Perú (a 1100 km al sur de Lima), posee condiciones excepcionales para el cultivo de la uva y el destilado del pisco. Su altitud se sitúa entre 1.000 y 1.200 msnm y en esta estrecha franja de clima seco y soleado, la temperatura raramente baja de 0°C en las noches invernales ni supera los 27°C en los días más calurosos del verano. Si a esto le añadimos unos suelos propicios, dos variedades de uva excepcionales (Italia y Moscatel de Alejandría) y el mimo y buen hacer con que sus habitantes tratan las vides, tendremos los requisitos ideales para la elaboración de unos excelentes piscos. Así fue reconocido por el Consejo Regulador, que ya en 1960 otorgó a esta zona la denominación de origen. El primero que reconoció la idoneidad de estas tierras para el cultivo de la vid fue el conquistador Diego de Almagro. Tras la captura del Inca Atahualpa hizo un viaje por el sur del imperio incaico, se topó junto a sus lugartenientes con este encantador valle y fundó la ciudad de Santa Catalina de Moquegua. Según demuestran documentos conservados en los archivos municipales, fue aquí donde se constituyó la primera junta de productores de vino del nuevo continente con reconocimiento de la corona española, en 1570. Medio siglo después, el virrey marqués de Guadalcázar le otorgó el título de villa de Santa Catalina de Guadalcázar del valle de Moquegua. La estratégica situación de Moquegua entre el mar y el altiplano, facilitó que ya desde el siglo XVIII y a través del puerto de Ilo (40 km al oeste) los viticultores moqueguanos establecieran rutas comerciales hacia Puno, Chucuito, La Paz, Oruro y Potosí; estos contactos se extendieron con posterioridad hasta Salta, Tucumán y Mendoza. El comercio con el altiplano explica que los alambiques destiladores de pisco sean de estaño y no de cobre, como en el resto del Perú.

Sobreponiéndose a la devastadora guerra con Chile, a las catástrofes naturales y a la tardía plaga de la filoxera, Moquegua no sólo ha sabido mantener su riqueza vitivinícola, sino que ha incorporado los nuevos avances tecnológicos, produciendo en la actualidad algunos de los más apreciados piscos del Perú.

Por otra parte en las localidades de Majes, Vitor y La Joya se producen excelentes piscos. En el valle de Majes hay que destacar a Agroindustrias Cruz

⁸⁵ Producciones Cantabria SAC (2010); Enciclopedia del Vino; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú.

S.A.C., razón social de la Bodega Don Berley que, desde hace más de cuarenta años, elabora con una selección uvas Italia y quebranta un pisco de magnífico y natural *bouquet*. Por su calidad y pureza se ha hecho acreedor a varios premios regionales y nacionales. En Tacna se ofrecen finos piscos y macerados de damasco en más de 35 bodegas.

Bodegas de la ruta del pisco de Moquegua⁸⁶

Bodega Norvill

Ubicada en la calle Ayacucho N° 1370. Fundado por Nolberto Villegas Talavera, creador de la marca Norvill que llevan todo los productos que allí se elaboran como son: Pisco puro, Italia, acholado, mosto verde, cognac (añejado de pipa de roble) anisado y vino oporto.

Bodega Susc. Valdivia

Ubicado en el fundo Escapalaque a 1 km de Moquegua, viene produciendo el prestigioso Pisco Puro Italia y el anisado de muy buena calidad. Las cepas de vid traídas por los conquistadores encontraron en Moquegua prodigiosas tierras para este cultivo. El fundo Escapalaque, uno de los primeros treinta en ser plantados, es donde funciona la bodega de Camilo Valdivia que tras 103 años, aún conserva su legado histórico, que es preservado por sus actuales conductores, la sucesión Camilo Valdivia y que es la base para el desarrollo de la producción moderna que prioriza la calidad, bajo el slogan: “Porque nuestra tradición nos obliga”.

Bodega Cornejo

Ubicada en el fundo Buena Vista Valcárcel (Alto la Villa a un costado del aeropuerto) a 02 km de la ciudad. Su propietario del agricultor Lindolfo Cornejo Zúñiga, se puede observar desde un mirador el hermoso paisaje pintoresco de viñedos y saborear las diferentes variedades de pisco: pisco puro, aromático, acholado y también vino tinto.

Bodega “El Mocho”

El nombre de la bodega viene del apelativo que le pusieron al bisabuelo Don Antonio Salas, conocida también como el fundo “El Cuadrante”. A 5 km de la

⁸⁶ <http://elpiscoesdelperu.com/web/boletin.php?ver=detnot&id=40&idboletin=29&idC=zoyeca@yahoo.com>

ciudad de Moquegua, su propietario el señor Tomás Salas Alarcón y su familia, quien con dedicación, esfuerzo y calidad nos entregaron el sabor de sus tierras hecha piscos, vinos, anisado y su original Mistela (vino dulce). Su Pisco tiene prestigio regional y nacional.

Bodega Vélez

Hermoso paisaje del valle agrícola de Ocollita, en medio de una forestación impresionante se ubica la bodega Vélez, de propiedad de don Mario Vélez Calderón. Produce el Pisco Vélez de muy buena calidad y el vino seco.

Bodega San José

Ubicada a 1.3 km en el fundo Chimba Alta (vía paisajista del Rayo). La bodega cuenta con infraestructura colonial y tinajas del año 1612. Su propietario el señor Víctor Paredes Salazar quien viene elaborando con gran experiencia pisco de calidad. Siendo el 1° puesto en la variedad de Pisco Aromático en el Concurso Nacional del Pisco de 1997 que además de otras distinciones en nuestra ciudad.

Bodega Parras y Reyes

Fundado por Teófilo Parras Ascona, ubicada en la Fundo Chimba Alta (vía paisajística del Rayo) a 01 km de la ciudad sobresale en la elaboración del pisco mosto verde y pisco aromático además elabora un delicioso vino Perfecto Amor y vino borgoña. Ha recibido varios premios a nivel regional y nacional.

Bodega Zapata

Ubicada en el km 1142 de la Panamericana Sur (trayecto a la ciudad de Tacna), en el fundo Omo a 06 km de la ciudad, propio de la familia Zapata, mantienen la calidad insuperable del pisco moqueguano con el Pisco Zapata de muy buena calidad.

Bodega Biondi

Ubicada en el km 1143 de la panamericana sur en el fundo Omo a 6.5 km de la ciudad. Siguiendo cuidadosamente los métodos de la elaboración y añejamiento tradicional, insuperables para obtener piscos de primera y

excelente calidad como Puro y Aromático de reconocimiento nacional e internacional.

Bodega Gherzi

Ubicada en el km 1144 por la Panamericana Sur, bodega típica colonial conservando las primeras falcas y botijas de producción de pisco y vino

Bodega López

En la parte baja del valle, carretera Panamericana Sur en el sector de San José, se ubica la bodega López su propietario el señor Pedro López Vargas, actualmente cuenta con nuevas plantaciones de viñas, su producción de Pisco Puro y Aromático.

Los tipos de Pisco reconocidos son: Puro de uvas pisqueras aromáticas y no aromáticas, mosto verde, acholado.

4.9. Caracterización de la zona de estudio

Valle de Vítor⁸⁷

Vítor es uno de los 28 distritos del departamento de Arequipa su capital es del mismo nombre, pertenece a la provincia y departamento de Arequipa.

4.9.1. Localización

a) Ubicación

El distrito de Vítor está al suroeste de la ciudad Arequipa, en los paralelos 16° 25' 10" latitud sur y 71° 48' 57" longitud oeste con una altitud de 1420 msnm.

b) Superficie

Tiene una superficie de 1543.5 km² más extensa que Arequipa provincia.

c) Límites

⁸⁷ <http://www.utpaqp.edu.pe/proyectoaqp/images/pdf/Vitor.pdf>

Norte: con la provincia de Caylloma
Nor-Este: con el distrito de Yura
Nor-Oeste: con el distrito de Santa Isabel de Sigwas
Sur: con la provincia de Islay
Sur-Este: con el distrito de La Joya
Sur-Oeste: con el distrito de Santa Rita de Sigwas
Este: con el distrito de Uchumayo
Oeste: con el distrito de San Juan de Sigwas

d) Accesibilidad

Desde la capital provincial se encuentra a 63 km y a una hora de Arequipa en el kilómetro 955 de la carretera Panamericana Sur.

4.9.2 Sinopsis histórica

a) Reseña arqueológica y evidencias de arte rupestre⁸⁸

Para el desarrollo de este tema se ha consultado entre otros la investigación efectuada por Dante Carrillo Sánchez “Prospección arqueológica en el valle medio del río Vítor”, Tesis presentada en UCSM en el año de 1993; se ha consultado también algunos artículos periodísticos del Dr. Eloy Linares Málaga sobre sus hallazgos de arte rupestre en el referido valle, en la década del ochenta; se complementa la información con artículos de los historiadores Lorenzo Tacca y Carlos Trujillo en revistas y seminarios como “El Búho” y revista de turismo de la UNSA.

Dados los objetivos de la presente investigación más ha considerado pertinente efectuar una mayor búsqueda en el tema arqueológico, más sí recopilar toda aquella información que sea de interés para el diseño de circuitos propuestos y que complemente la información que los guías puedan brindar a quienes tengan interés en recorrer el valle de Vítor complementando el tema de enoturismo con el tema de arqueología y arte rupestre.

Según los autores consultados existen algunas evidencias de una ocupación pre-cerámica en el valle de Vítor, concretamente en el

⁸⁸ CARRILLO, Dante; (1993) *Prospección arqueológica en el valle medio del río Vítor* Tesis de licenciado en arqueología; UCSM; Arequipa-Perú, Pag. 178

sector conocido como pampas de La Cano, al haberse recolectado materiales líticos atribuibles a aquellos grupos humanos de cazadores y recolectores:

“En la era pre-agroalfarera (20,000-50,000 años A.C) encontramos en el valle de Vítor al cazador paleolítico del pleistoceno en el sitio: Pampas de La Cano cuyo fechado absoluto está en proceso de análisis por cuanto posee contexto tentativamente por relación topológica podemos ubicarlo entre 8,000-12,000 años A.C.”.

El desarrollo cultural evidenciado en el valle de Vítor a partir de denominado Horizonte Temprano y proyectado hasta el llamado Horizonte Tardío, ha sido registrado por Dante Carrillo en diversos puntos del mencionado valle, haciendo evidencia a referencias bastante significativas como son cerámica, manifestaciones de arte rupestre, así como algunas tumbas saqueadas, restos de tejidos y osamentas.

Se menciona, por ejemplo la existencia de cierta relación de la cerámica Tiahuanaco-Huari en las localidades de La Calderón, La Cano I, La Cano II y Huachipa, atribuyéndose a estas evidencias una antigüedad que fluctúa entre los 700 y 1200 años D.C.

Con referencia al denominado periodo Intermedio Tardío, o de los Estados Regionales, Dante Carrillo destaca en distintas partes de su investigación el registro de cerámica asociada a los estilos Churajón y Chuquibamaba, sosteniendo inclusive que en el valle de Vítor según las estadísticas del material recolectado hay un predominio de componentes Churajón sobre los componentes Chuquibamaba, estos últimos localizados en las inmediaciones de los centros poblados de Ollería y La Cantera.

Finalmente para el denominado Horizonte Tardío, vinculado directamente a la presencia Inca en el valle de Vítor, el mencionado investigador precisa que las evidencias arqueológicas han sido verificadas en las localidades de la Ollería y El Quemado.

Si bien es cierto el trabajo de Dante Carrillo no ha sido ampliado o complementado con otras tesis de la especialidad, consideramos que es un punto de apoyo importante para destacar, desde la perspectiva de la historia pre-hispánica el largo proceso de ocupación a que ha estado sometido el referido valle del río Vítor.

En cuanto el tema del arte rupestre, que de manera personal consideramos que es un complemento ideal en las visitas guiadas en la zona, se hace necesario destacar el primer llamado de atención que diera el Dr. Eloy Linares Málaga en la década del ochenta, destacándose los grabados rupestres o petroglifos de la zona de Tacar o La Capilla y a los cuales se han sumado algunos otros de gran importancia, como los de Sotillo, el Boyadero, Huachipa, La Ophelan y algunos otros más citados igualmente por Carrillo y destacados por Lorenzo Tacca y Carlos Trujillo en la primera década del presente siglo XXI: Petroglifos del Diablo, Huachipa y el Boyadero.

En la zona periférica del área de estudio, como es el límite de los distritos de La Joya y Uchumayo se destaca también las manifestaciones de arte rupestre de La Caldera descritas por Mariano Eduardo de Rivero y Ustariz en el año de 1851, lo que convertiría a la zona en una de las áreas pioneras del tratamiento del tema petroglifos no sólo en la región Arequipa sino también a nivel nacional.

b) El valle de Vítor durante la colonia⁸⁹

Viñas

Iniciada la colonia, los valles fueron parte de las primeras instalaciones de vid, a fin de producir vino para el consumo diario de los españoles, que lo usaban como digestivo y por sus propiedades bucales, al ser colonias cristianas, era infaltable en la celebración de la Misa. Definitivamente su abundante producción y sobre todo la aclimatación de la vid, hizo que se produjera en cantidades extremas el vino y el aguardiente, que las autoridades españolas restringieron su comercio. El Perú fue un gran productor de vino y aguardiente destacando ante las demás colonias. Se construyeron bodegas siendo las más grandes las de la orden Jesuita.

Los valles son fértiles porque se encuentran bañados por numerosos ríos que nacen de la Cordillera de los Andes, su ubicación ha sido aprovechada para cultivar productos con excelentes rendimientos. Restos históricos nos informan que llegaron 8 variedades de uvas a la Colonia, las que se aclimataron a los climas especiales de la costa de América, como son:

⁸⁹ VILCA, Luz (2014); *Vítor: Viñas y bodegas*; Municipalidad de Vítor; Arequipa-Perú

- Italia
- Moscatel
- Alvilla
- Torontel
- Quebranta
- Negra Criolla
- Mollar
- Tintorera

En 1557 llegó al valle de Vítor, Pedro Sánchez Albo, alfarero español, contratado por el reino de España, para enseñar el arte de hacer hornos y tinajas. Fue su primer ayudante y posterior maestro Mateo Atiquipa, seguido de Mariano Francisco Vizcarra y Paulino Guillén. En 1569, quiso retornar a España, pero fue prohibido de abandonar Perú. Y buscó establecerse en Ica, donde tuvo un negocio de provisión de tinajas. Según investigaciones realizadas por Edith Postigo, Alvo hizo tinajas en Vítor, y en Ica hizo botijas.

En 1557, el cabildo de Arequipa comisiona a Hernando Álvarez Carmona hacer un reconocimiento geográfico en Vítor, con la finalidad de otorgar tierras para los principales vecinos de Arequipa, en junio del mismo año, se entregó pequeñas propiedades para extender los cultivos de vid, por el buen clima y ser un generoso productor.

En 1570 gran parte de Vítor se encontraba sembrado de viñas con muy buena producción, que abastecía a la Colonia en forma regular. Víctor M. Barriga señala que Vítor, Siguas, Majes y Tambo tenían una producción abundante de 100,000 botijas al año, muy a pesar que el 22 de enero de 1582 se vivió un terremoto de 10 grados de intensidad.

Cuando se inicia la vida colonial el abastecimiento del vino se realizaba directamente desde Andalucía, y tenía envíos irregulares y altos costos, por lo que los pobladores de los valles empezaron a sembrar parras produciendo vino de manera casera, compensando la escasez.

Una importante referencia al vino la hace Herrera y Tordesillas en su publicación *“Historia General de los hechos de los Castellanos en las Islas y Tierra firme del Mar Océano”*, en las costas peruanas está

relacionada con el segundo viaje de Pizarro. Tras la decisión de los de la Isla del Gallo de no regresar a Panamá, el grupo por recogido en un día de marzo de 1538 por Bartolomé Ruiz y viajaron hacia el sur. Su primer encuentro fue con las balsas de los tumbesinos. Allí tuvieron el primer contacto con el curaca que les brindó regalos con frutas, agua, chicha y una llama. Pizarro le ofrece vino de Castilla.

La vid en el Perú se dio con la autorización explícita para traer plantas de Castilla, anotada en las Capitulaciones de Toledo entre la corona y Francisco Pizarro, firmados en 1529. El 31 de agosto de 1531, según anota Lorenzo Huertas, se firmó una Real Cédula por la cual se insiste en la necesidad de que los *“bravíos que zarparán hacia América trajeran sarmientos de vides y olivos”*.

El vino era una necesidad en la dieta española, era un elemento de culto imprescindible para la celebración de la misa, en una sociedad en la que las órdenes religiosas eran importantes como organización.

En 1537 Diego Ruiz pidió licencia para construir un “tambo” en el Callao para proteger el vino del sol. Esta referencia, nos informa que el vino si no estaba protegido se estropeaba, y su escasez hacía que se venda muy caro.

El historiador Alejandro Málaga, indica que en Arequipa se consumió vinos traídos de España en 1540. Menciona que *“los valles de Acarpi, Caravelí, Ocoña, Camaná, Majes y principalmente Vítor, iniciaron una producción de vinos que abastecerían al Cusco, el Altiplano hasta Potosí, y que llegaron a competir con los de Castilla, que ingresaban al sur por los puertos de Chile y Quilca”*.

La historiadora Rosemary Quiroz Neyra, hace notar que el 23 de mayo de 1550: el cabildo de Arequipa prohibió la venta de vino a granel (...) *porque quería ganar la joya de los Reyes Católicos y el emperador Carlos V (ofrecieron), y considera que esta prohibición se realizó referida a los vinos de la tierra, porque “el de Castilla era muy caro y controlado por el cabildo para uso de los españoles”*. Sobre esta base de este hecho histórico, se deduce que las parras necesitan entre seis y siete años para producir, por lo que los sembríos debieron haber sido entre los años 1543 y 1544, hecho contratado con la entrega de la encomienda de Vítor, Quilca una vez fundada en 1540.

El Perú en todo su contexto y por su gran variedad de microclimas además del régimen de lluvias, permitió que se produzca vino por primera vez, esta referencia se hace en el texto de Garcilaso de la Vega en su paso por Cusco, visitando la propiedad de Pedro López de Cazalla en Marcahuasi, donde vio hermosas uvas, indicando el capataz Alonso Vaes, que *“Su señor le había mandado que no tocase ni un grano de las uvas, porque quería hacer vino de ellas aunque fuese pisándolas en una artesa, como se hizo (...) porque quería ganar la joya de los Reyes Católicos y el emperador Carlos V se diese de su real hacienda al primero que en cualquier pueblo de españoles sacase fruto nuevo de España”*.

Cuenta Garcilazo, que si bien el primer vino que se produjo fue en Cusco, su tierra, en Huamanga y Arequipa “lo tuvieron mucho antes y era haloquillo”. Cobo describe una técnica curiosa para producir los primeros vinos: que un indio no teniendo lagar necesitaba pisar las uvas de su parra, la metían en costales y el vino era mucho más puro, claro y blanco.

López de Velasco, cronista y cosmógrafo, dejó una crónica del periodo de 1571 a 1574, donde ilustró la llegada del virrey Francisco Toledo: *“Indique que aún no fundada la Villa Hermosa de Arequipa ya habían españoles que habían sembrado vides, luego de la fundación muchas heredades aparece inmediatamente, también pueblos para la morada de los indios que ordenó el virrey Toledo; hubo reacomodo de la propiedad al aplicar la Real Cédula de Venta y Composición dada por Felipe II, creciendo más viñedos”*.

En 1583 de los mercedarios, censaron a 30 propietarios de viñedos en Vitor para la asignación de cuotas de contribución para sus misiones pastorales; sólo a uno de ellos se le asignó una cuota de 60 pesos y a otro a 50 pesos; tres fueron gravados con un monto de 40 pesos y otros tres con 30 pesos; una a 28 pesos, otros a 26 pesos, cinco con 25 pesos, uno con 23, tres con 20 pesos; dos con 18 pesos, dos con 15 pesos, tres con 10 pesos, tres con 8 pesos y uno con 2 pesos.

Esta información nos demuestra la concentración de haciendas vitivinícolas en el valle de Vitor así como la tendencia a la especialización y la forma de colmar una necesidad de mercado, como el vino y los aguardientes. La primera economía del vino en el

espacio colonial peruano se desarrolló en este valle con una dinámica y fortaleza tal que incorpora a los valles de la región en forma progresiva.

Según las actas del cabildo de 1649 que se encuentran en el Archivo Municipal de Arequipa indica: *“Los gustos por el buen vino era motivo de discusiones en el Cabildo cuando apareció el vino “lagrimilla” un vino de poca fermentación, algunos vendedores en tabernas se opusieron a su venta, decían que es el “mosto” nocivo para la salud de la población, y que se prohibiera su comercio bajo pena de excomunión. Con el tiempo su consumo fue realizado pero con poca aceptación”.*

En una escritura de fletamiento, se encuentra que *Melchor Alvarado fleta a Bernabé Córdoba para sacar de su bodega 400 botijas de vino de la ciudad de Arequipa, de 16 cuartillos de cada botija, comprometiéndose entregarlas en Desaguadero y Zepita, después de 30 días. El flete por cada botija de vino valía 3 pesos corrientes de ocho reales. El total del flete fue de 1200 pesos. Contrato firmado en 1591. El transporte se hizo con 700 llamas. Demostrando la importancia del cumplimiento de venta y el uso de los arrieros para el transporte.*

Los viñedos arequipeños usaban el puerto de Quilca de donde embarcaban productos hasta Arica y desde allí en recuas a Potosí. También se hacía envíos a Lima y a la Costa norte.

De acuerdo al estudio realizado por Rosemary Quiroz Neyra, *“La agricultura en el valle de Vítor retornando al vino y al pisco” indica que la preparación de vino se hacía en tinajas y se comercializaba en botijas, para la confección de estos envases se contrataba maestros en la materia, en Vítor existían grandes hornos para quemar y coser la arcilla de estos envases: “En 1582 por cada tinaja construida de 40 arrobas, se pagaba al maestro dos pesos y medio, por la tinaja quebrada medio peso.*

El fray dominico Reginaldo de Lizárraga, en su permanencia en el Perú (1596) escribió su obra *“Descripción y población de las indias”* redactado sobre Vítor lo siguiente: *“El valle llamado Vítor (Vítor), es más ancho y donde los vecinos de Arequipa tienen sus heredades;*

cogen mucho vino y muy bueno, que se lleva al Cuzco, 65 leguas a Potosí, más de 140, y se provee todo el Collao”.

Durante el período de la Colonia las haciendas viñateras de Arequipa, Moquegua e Ica tuvieron una gran producción. Eran muchas las rutas las del aguardiente y del vino, originaron un gran movimiento económico por el movimiento de la minería en Potosí y Huancavelica.

Simón Pérez de Torres publica un largo relato de su viaje a principio del siglo XVII en su recorrido por Arequipa, escribe que en el año 1600 a eso de las 5 de la tarde, empezaron escucharse sus ruidos como cañón *“parecía que el mundo se venía abajo, tanto que entendimos todos que era el juicio”*. La lluvia y la ceniza, relata, duró 15 días y los daños a la viticultura fueron considerables en diferentes campos ya que *“hechó a perder en el valle de Votor (Vítor) y Ziguas (Siguas), gran cantidad de viñas. Derribó muchos bodegas de vino y las enterró”*.

Kendall Brown, indica que además de los desastres naturales que vivió Vítor, sufrió además por tener que recurrir a mano de obra esclava después de que la corona prohibiera el uso de los indios en las viñas y obrajes.

Carlos Buller, por su parte, escribe que al haberse encontrado registros oficiales sobre el valle de Vítor no parece una población importante de esclavos ni de indios lo que lleva a concluir que los viñedos usaron mano de obra libre, menos cara a largo plazo que la esclava, ya que no había que mantenerla todo el año sino sólo cuando el trabajo en las viñas la requería.

En los valles de la jurisdicción de Arequipa, se tiene, por ahora, referencias de aguardiente para mediados de la primera mitad de la centuria del siglo XVIII, Kendall Brown nos dice: *“Para Arequipa hay que considerar los precios relativos de vino y aguardientes de uva, el precio del vino aumentó en 1760 y el precio del aguardiente aumentó en la primera mitad del siglo XVIII”*. Cuyos datos son contrastados desde 1761 y 1765 que informan recaudadores de impuestos en Arequipa.

El comercio del aguardiente, hoy conocido como pisco, tal como indica el estudio de Carlos Buller: *“En efecto, en el sur andino no se*

habla más que de “aguardiente” en las fuentes coloniales. Tazmías, cuadrantes decimales, protocolos notariales, guías de aduana, casas reales y todo tipo de documentos oficiales, así como testimonios personales y referencias secundarias de la época sólo se refieren al aguardiente. Esto incluye, claro, a las aduanas de Potosí, que demuestra que este aguardiente llegaba de los valles de Moquegua y Locumba, principalmente, y algo de Vítor, de ningún otro lado más. Ni siquiera se especifica “de uva” porque el de caña no circulaba”.

El comerciante alemán, Enrique Witt en sus memorias de 1824-1842 escribe sobre el aguardiente lo siguiente: “La comercialización que la gente de Ica realiza del brandy llamado Pisco, es bastante considerable; proveen de él a todos los departamentos del norte del Perú, mientras que el brandy o aguardiente producido en los valles de Majes, Vítor, Moquegua y otros, es consumido en el sur exportado a Bolivia.”

La producción de vino en el Perú y su comercialización causó grandes perjuicios económicos a la corona española, por lo que el virrey Francisco de Toledo prohibió la siembra de vides (1595).

El virrey Manuel de Amat y Juniet, expulsó a la Compañía de Jesús del territorio del Perú en el año 1767, por causar graves consecuencias a la economía del país. Las botijas de los jesuitas y aguardientes estaban marcadas con el “*sacrosanto nombre de Jesús*”, que no pagaban el impuesto y fueron transferidas a laicos y estos pagaron el impuesto.

Álvarez Jiménez, menciona que gran parte del vino de Vítor se lleva a Potosí, La Paz, Lampa y Puno, y una pequeña parte termina en Cusco.

Carlos Buller hace una estadística del comercio del vino y aguardientes indicando que “*el hecho comprobable es que, hacia la mitad del siglo XVIII la especialización productiva en estos valles (Vítor, Moquegua y Majes) ya se ha concretado (especializado)*”. Dado que entre los años 1719 y 1720 una epidemia asoló los Andes, existiendo una caída en la producción.

Carlos Buller en su investigación indica, “*que en 1816 la producción conjunta de los tres valles de Arequipa cayó de 1 millón 471 mil*

arrobas a 350 mil arrobas de vino, dicha baja se dio ante todo por el inicio de las guerras de la independencia, y su impacto como la escasez de mano de obra por las levas, ruptura de circuitos comerciales y la destrucción de la planta industrial”. Con Castilla y la explotación del guano, hizo que la mano de obra se desplazase hacia la costa por mejoras económicas.

El conde de Etienne de Sartiges en 1830, menciona que una fiesta en Cusco le invitan un “*ponche sambayon*” que es un espumoso compuesto, hecho de aguardiente, claras de huevos y azúcar, y que “*no hay escape hasta terminar el vaso*”. Del vino escribe: “*el vino seco es fuerte y espirituoso, como nuestros vinos del Rodao; el vino dulce se parece a los vinos de España y más aún al lacrymachristi de Nápoles*”.

En 1847 el gobierno promulgó un decreto supremo a favor de la industria del vino y aguardientes que brindaban lo siguiente:

- Una prima de 2 pesos por cada arroba de vino y 4 pesos por igual cantidad de aguardiente que se embarcase para el extranjero.
- Liberación de derechos de “*ancoraje*” puerto, capitanía y rol a los buques que exportasen más de 100 quintales de vino o aguardientes.
- Liberación de los derechos a las botellas vacías.
- Habilitación de la caleta de Sama para la exportación de vinos y aguardiente.

Esta legislación fue importante para el comercio a las minas de oro de California. José Antonio Schiaffino, indica “*el descubrimiento de oro en Estados Unidos en 1849, dio origen entre muchas cosas al nacimiento de la coctelería en el mundo, y a la aparición del barman como mera profesión*”.

El primer bartender William Nicol prepara el “*Pisco Punch*” del cual nombraba “*su base es de un brandy llamado pisco que es un destilado de uva llamada Italia o la Rosa del Perú*”.

La excelente calidad de los vinos de este valle que tenían cautivo al mercado del Alto Perú, donde las mercancías circulaban en menor tiempo, por la abundancia de consumidores, ya que en Potosí en sus mejores momentos bordeaba los 160 mil habitantes. La comercialización de vinos y piscos fue en abundancia hasta inicios del

siglo XX llegando a construir un ramal del ferrocarril hasta la Estación “El Sotillo”.

Manuel J. Bustamante de la Fuente, en 1971, hace referencia a la faena de la vendimia en el valle de Vitor:

“Era una de las más entretenidas y pintorescas. Se iniciaba generalmente el 1° de abril de cada año, comenzando por la clase de uva de más rápida maduración, pues el mosto no debería tener sino de once a doce grados de dulce, para evitar que los vinos resultaran muy alcohólicos o se quedaran dulcetes por una fermentación incompleta. El recojo de la uva se llevaba a cabo por medio de mujeres que cortaban los racimos con una tijera, para colocarlos cuidadosamente en una canasta, que, una vez llena, se trasladaba al lagar que era un pozo perfectamente enlucido y que quedaba a mayor altura que otro de la misma clase, pero más bajo y unido por una tubería por donde debería ir cayendo el jugo de la uva o mosto. Una vez, que estaba el lagar lleno de uva se procedía a su pisa por ocho hombres, que iban desmenuzando los racimos de uvas, recorriendo el lagar desde la cabecera a pie, y formando todos ellos una hilera compacta. La pisa se llevaba a cabo generalmente en las noches y antes de que comenzara se hacía bañar a los peones, jabonándoles y limpiándoles bien los pies y se les ponía una ligera ropa blanca compuesta de una camisa y un calzoncillo corto. Durante la pisa se cantaba canciones relativas a la faena. También durante el recojo de la uva las vendimiadoras cantaban otras canciones alegres”.

El comercio del vino y del aguardiente en la economía arequipeña⁹⁰

El aguardiente dominaba la economía arequipeña. Mateo de Cossío, diputado del gremio mercantil local, escribió en 1804 que el aguardiente era “el único fruto que introduce dinero en esta Provincia”.

Aunque Potosí, La Paz, el Cuzco y el resto del Alto Perú consumían aguardiente y vino arequipeños, ellos producían pocos bienes necesarios para Arequipa, dando al sur del Perú un balance comercial muy favorable. De acuerdo a los estimados brutos, Arequipa exporto 1, 300,475 pesos de mercaderías al Alto Perú en 1791; aunque; a

⁹⁰ BROWN, Kendall (2008); *Borbones y Aguardiente: La Reforma Imperial en el Sur Peruano*; Ediciones Instituto de Estudios Peruano; Lima-Perú

cambio, adquirió productos valorizados en 389,260 pesos, todavía tenía un saldo a su favor de 911,215 pesos. Estas cifras no incluyen al Cuzco, un mercado importante para Majes y Vítor, por lo que el balance comercial resultaba aún más favorable para Arequipa. En 1800 la Villa Imperial de Potosí, según algunas informaciones, consumió cerca de 2, 806,000 pesos en importaciones, de los cuales 1, 111,000 provinieron de la región de Arequipa.

La geografía determinó los mercados en la sierra. Moquegua y Locumba enviaban su vino y aguardiente a Potosí y la Paz. Los hacendados de Vítor comerciaban con La Paz, Cuzco y Cochabamba, aunque ocasionalmente enviaban aguardiente a Potosí. Cuzco y La Paz eran las salidas más importantes para los viñedos de Majes. La geografía también ayudó a mantener el dominio arequipeño en los mercados del Altiplano. En el siglo XVIII solo floreció otro centro de vino en el Perú aparte de Arequipa: el área circundante a Pisco e Ica.

La región central controlaba por completo los mercados de Lima y de norte del Perú, mientras que la Ciudad Blanca retenía su predominio en el Cuzco y el Alto Perú. Los registros de la alcabala muestran que el vino y el aguardiente arequipeños no llegaban a Lima o al centro minero de Pasco, zonas abastecidas por Ica; al mismo tiempo, ni el vino de Ica, ni el de Pisco llegaba a Potosí o a La Paz.

Declive del comercio del vino⁹¹

El interés regional hacia el aguardiente creció aún más a finales del siglo. A juzgar por los envíos de Moquegua a La Paz y Potosí, el aguardiente representaba un porcentaje cada vez más alto de las exportaciones totales para ambos destinos. En 1778 La Paz recibió cerca del 70% del aguardiente, mientras que Potosí importaba el 80% para La Paz y el 90% para Potosí. Esto sugiere que el mercado del altiplano para el vino estaba saturado; sólo por medio del aguardiente los hacendados podían sacar provecho del vino adicional que producían. Alrededor de 1780 los hacendados de Vítor destilaban tres cuartos de su vino, pero en 1800 estaban destilando ya más del 90%.

⁹¹ BROWN, Kendall (2008); *Borbones y Aguardiente: La Reforma Imperial en el Sur Peruano*; Ediciones Instituto de Estudios Peruano; Lima-Perú

Arequipa producía demasiado vino para que el mercado lo absorbiera, a menos que los hacendados convirtieran gran parte de este vino en aguardiente.

De otra manera las economías de la producción del aguardiente no tendrían sentido. En Arequipa, el destilador usaba por lo menos cinco botijas de vino de 57 libras, que representaban un total de quince pesos, para producir un quintal de aguardiente de ocho pesos; a ésta tenía que añadir los costos de destilación, principalmente la mano de obra y la leña. En consecuencia, si hubiera podido vender todo su vino a tres pesos la Botija en Arequipa, habría tenido una considerable pérdida en la destilación del aguardiente. Pero el mercado del vino era demasiado limitado. El productor tenía que hacer el aguardiente para beneficiarse del exceso de vino.

A pesar de estos problemas, dos de los tres principales valles incrementaron modestamente su producción de vino en el último cuarto del siglo XVIII. Majes fue la excepción, al mostrar un ligero declive. Los precios ofrecidos por el vino estuvieron estancados durante estos años e incluso cayeron un poco. Hacia 1795 el precio del vino de Vitor era de cuatro reales menos que en 1778, cuando se puso en vigencia el nuevo impuesto. La situación empeoró aún más en las otras dos áreas: los precios de Moquegua habían descendido 1.25 pesos y los de Majes más de dos pesos.

En otras palabras, las ganancias de los viñedos habían disminuido. El valor calculado del vino de Vitor (botijas de vino diezmado en el valle multiplicadas por el precio de los novenos) era sólo un 35% más alto en 1795 de lo que había sido en 1778, cuando la producción se incrementó en un 75%. Los otros valles tenían problemas similares.

En el mismo período, la producción de Moquegua se elevó en un 38%, pero el valor sólo en un 21%. La producción de Majes en 1795 constituía el 98% del nivel de 1778, pero su valor se había reducido a un 79%. En cada caso, a juzgar por el valor del precio ofertado por el vino de novenos, los hacendados obtenían una ganancia proporcionalmente más pequeña por sus bienes en 1795 que en 1778.

Declive del comercio del aguardiente⁹²

Las condiciones en Potosí, el mercado más importante, también habían empeorado en forma significativa. Los productores moqueguanos enviaban aguardiente a Potosí hasta que el precio empezaba a bajar; luego, si aún les quedaba aguardiente, lo exportaban a La Paz. En Potosí los precios del aguardiente empezaban a descender cuando el suministro sobrepasaba la demanda y permanecían normalmente bajos el siguiente año. En respuesta a los precios bajos, los destiladores aumentaban sus exportaciones para recuperar las ganancias perdidas. En consecuencia, los precios se reducían aún más y el siglo empezaba nuevamente. Esta dinámica implicó, por supuesto, que el mercado del aguardiente alcanzaría también su punto de saturación hacia la década de 1780; la producción del aguardiente, la antigua solución al problema del exceso de vino, había tocado fondo.

En efecto, el comercio del aguardiente había seguido un patrón similar al de la industria del vino durante el siglo anterior y lo recordaba casi en todos los productos de exportación. Al principio, alrededor de 1700, la popularidad del aguardiente creció, no sólo porque resolvía el problema del exceso de vino, sino porque permitía la expansión de los viñedos en Moquegua y Majes. La recuperación minera después de 1736 produjo una demanda adicional. Alrededor de 1750, Arequipa disfrutaba de los años dorados del comercio del aguardiente. La producción y la demanda aún se estaban expandiendo, y la prosperidad reinaba en la economía regional. No fue una coincidencia el hecho de que los cultivos de grano tuvieran una rápida expansión a mediados del siglo, al punto que cualquiera podía comer trigo. El ingreso del comercio del aguardiente generó una fuerte demanda en Arequipa, cubierta evidentemente por sus agricultores regionales. Sin embargo, luego, este mercado comenzó a estrecharse. El Altiplano sólo podía consumir una limitada cantidad. A falta de otros mercados a la vista, los destiladores no podían expandirse en forma indefinida sin causar un colapso en los precios. De esta manera la tasa de crecimiento disminuyó poco a poco y la rentabilidad declinó. Esto afectó, a su vez, a los otros dos sectores comerciales y en especial al

⁹² BROWN, Kendall (2008); *Borbones y Aguardiente: La Reforma Imperial en el Sur Peruano*; Ediciones Instituto de Estudios Peruano; Lima-Perú

comercio de importación, porque la región dependía del tráfico del aguardiente para sus ganancias de exportación.

Aunque el comercio del vino y del aguardiente con la sierra otorgó a la economía arequipeña una fuente vital de capital, los factores de la oferta y la demanda restringieron la expansión de dicho comercio e incluso parecían minarlo cuando el siglo llegaba a su fin. Como había ocurrido en el siglo XVIII produjeron más cantidad de la que el Altiplano podía consumir sin bajar el precio y esto resquebrajó las ganancias del aguardiente, el principal producto en el mercado. Pero la producción de Moquegua y Víctor continuó creciendo en el periodo de 1778-1795, lo que impidió estimular los precios a largo plazo en Potosí, en La Paz y en cualquier otro lugar.

En términos comerciales, la región de Arequipa enfrentó graves dificultades: dado que la población importaba grandes cantidades de manufacturas europeas caras y no disponía de productos para intercambiarlos, tuvo que pagar sus compras con plata. La plata refinada en cantidades apreciables en Caylloma y Huantajaya no era suficiente para mantener la actividad comercial en la región. Arequipa tenía que producir capital adicional por otros medios y la viticultura suplió esta necesidad. Al exportar vino, aguardiente y otros productos al Altiplano, Arequipa podía adquirir plata más que suficiente para comprar los productos europeos y pagar los impuestos.

A primera vista parecía ser un modelo comercial rentable. Aunque España arrasaba con el capital a través del comercio y de los impuestos, Arequipa hizo lo mismo con el Alto Perú mediante la venta de su vino y su aguardiente. Siempre que el balance entre las importaciones e impuestos europeos por un lado, y la producción y las exportaciones mineras por el otro permanecieran estables, Arequipa sufriría poco por su dependencia económica dentro del sistema imperial, pero sí se reducían las ganancias provenientes de las exportaciones o las de las minas de la sierra, el vínculo España-Arequipa se volvería contra la colonia. El mismo efecto perjudicial provocaría el incremento de los impuestos o el consumo de mercaderías europeas cuando no estuviera acompañado por el crecimiento de la economía de Arequipa.

c) El valle de Vítor y la creación del distrito de La Joya en las últimas décadas de la República⁹³

La historia republicana de Vítor se inicia con la proclamación de independencia de nuestro país reconociéndose los espacios geográficos que más tarde asumirían el rol de departamento con sus respectivas provincias y distritos. En consecuencia, el ámbito espacial del valle de Vítor queda integrado a la provincia de Arequipa y constituye una vasta extensión situada entre los pies de pendiente de la cordillera de los Andes y los desiertos de la costa.

En el rubro económico se mantuvo la tradición agrícola de los pobladores aunque algunas propiedades fueron vendidas a otras familias que paulatinamente fueron abandonando la siembra y procesamiento de la vid, ante la disminución de la demanda de los vinos, los cuáles se dedicaron tanto a la siembra de frutales como a la de cultivos de pan llevar.

Uno de los hechos más trascendentes de fines de las últimas décadas del siglo XIX fue el trazado de la vía férrea, por territorial vitoreño, que uniría el puerto de Mollendo con la ciudad de Arequipa, ferrocarril que fuera inaugurado en el año de 1871 estableciéndose una de las más importantes estaciones ferroviarias en el distrito de Vítor; dicha estación sirvió, a su vez, de base para el surgimiento de un pequeño núcleo urbano en plena zona desértica y a la vera del antiguo camino de herradura que desde siglos atrás unía la costa con el núcleo urbano y comercial de Arequipa. Otras estaciones ferroviarias construidas en el ámbito del distrito de Vítor y su zona de influencia fueron las de La Joya y Quishuarani.

Con la llegada del transporte terrestre, en las primeras décadas del siglo XX, el trazo de la primera carretera que permitió el acceso a Arequipa mediante vehículos automotores también pasó por el distrito de Vítor y la estación de Quishuarani, una evidencia de ello es el viejo puente metálico que mandó construir el presidente Augusto B. Leguía y que hasta la fecha se mantiene operativo como parte de la angosta carretera que cruzando la pampa de La Estrella suele ser utilizada

⁹³ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyectoapq/images/pdf/Vitor.pdf>

aún por colonos de la zona del Cural y en algunas situaciones de emergencia.

Durante los tiempos contemporáneos, mitad del siglo XX y tiempos actuales los aspectos históricos más relevantes fueron la puesta en funcionamiento de la base aérea de Vítor y la ejecución de la irrigación de La Joya, la misma que fuera diseñada décadas atrás por especialista en estos temas Carlos W. Sutton (el mismo autor del recientemente inaugurado proyecto de irrigación Olmos de Lambayeque) con la consolidación del proyecto agrícola de La Joya (que utiliza las aguas del río Chili, captadas en la bocatoma de Socosani) surge una nueva población, inicialmente de tipo rural, que con el transcurrir de los años gestionaron su reconocimiento como distrito, el mismo que al ser creado entre las décadas del cincuenta y del sesenta se convirtió rápidamente en zona urbana.

Al haberse creado el flamante distrito de La Joya, a expensas de territorio vitoreño el viejo distrito de Vítor se redujo en extensión, más aún perduran las antiguas denominaciones de la estación ferroviaria y la base aérea. Los cambios económicos suscitados en las últimas décadas del siglo XX y primera del siglo XXI nos ponen frente al siguiente panorama: La actividad agrícola del valle de Vítor retoma la producción de vid y el establecimiento de plantas productoras de vinos y piscos: La siembra de productos agrícolas de demanda internacional como la páprika y la alcachofa, en tanto que en La Joya se desarrolla una ganadería lechera de gran importancia para abastecer de materia prima a la planta procesadora de leche Gloria S.A., mas, ante la baja cotización de la leche por la referida empresa surgen plantas procesadoras de yogurt y productos lácteos, diversificándose también la producción agrícola tomando las líneas de cultivos: espárragos, alcachofa, páprika, cebolla y patatas, más recientemente tunas, para la obtención de la cochinilla y uvas, que han propiciado también el establecimiento de plantas procesadoras de vinos y piscos.

En lo concerniente al tema poblacional o demográfico los cambios han sido sustanciales: El valle de Vítor, su capital distrital y anexos se ha mantenido una población estable; contrariamente el movimiento poblacional del distrito de La Joya se ha concentrado en dos nuevos polos: El denominado Cruce de La Joya y el nuevo asentamiento humano de villa El Triunfo, ambos convertidos hoy en anexos del citado distrito La Joya. En el cruce de La Joya se cuenta hoy con el

mayor número de centros comerciales, tiendas de abarrotes y de productos agroquímicos, cajas rurales y agencias bancarias, hoteles y restaurantes, etc. de veto a la zona, en tanto que el asentamiento humano El Triunfo cuenta con su propia comisaria, centro salud, centros educativos y una moderna plaza con su respectivo templo. En suma la población actual del distrito de La Joya bordea los 30 mil habitantes y representa el distrito más poblado del entorno de Arequipa metropolitana sí consideramos su ubicación a más de 50 km de dicha urbe.

4.9.3. Caracterización medio ambiental⁹⁴

a) Relieve hidrografía y clima

a.1) Geología

Las componentes geológicas del valle de Vítor son la geomorfología y la estratigrafía. Seguidamente se describen cada uno de estas componentes.

Geomorfología. El valle de Vítor se halla dentro de la unidad geomorfológica de la Planicie Costanera. La evolución geomorfológica del valle es consecuencia principalmente de la actividad pluvi-fluvial que ha originado etapas de erosión y sedimentación. La evolución de las vertientes en su fase inicial son producto de la socavación del río Vítor; asimismo, la intensidad de la erosión fluvial está relacionada a la naturaleza de la roca y grado del intemperismo en cada unidad geológica. El río Vítor se comporta como el principal colector del valle, canalizando todas las escorrentías así como las filtraciones de ambos márgenes que convergen en el río.

- Suelos

Las terrazas no inundables: Con suelos de textura franco-limosos y francos-arenosos. Abundante materia orgánica. Tiene problemas de salinidad en la parte baja principalmente rangos que varían entre mediana y alta. Razón por la cual se tiene limitantes en cuanto a la diversidad de cultivos, sembrando cultivos tolerantes a la salinidad

⁹⁴ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyectoapq/images/pdf/Vitor.pdf>

como: el algodón, trigo, camote, arroz y maíz. La productividad es de mediana a baja.

Las terrazas inundables: Cerca de la ribera del río, son de textura arenosa, bajo contenido de materia orgánica, de mediana a baja productividad, sujeta a erosión lateral por los desbordes del río. Presentan problemas de drenaje y salinidad.

- Río Vítor

Provee de agua para consumo y actividades económicas de sus pobladores. Los resultados históricos indican que el río Quilca-Vítor-Chili presenta una buena calidad en la cuenca alta, cumpliendo con los ECA para agua, pero sufre un deterioro progresivo por el aporte de efluentes domésticos y de tipo industrial. En este sentido se encuentra que la parte baja del río Chili (aguas abajo del puente Tingo) el pH refleja una tendencia ligeramente acida, la cantidad de oxígeno disuelto ha disminuido, los niveles de carga orgánica expresada como DBO y de los indicadores de contaminación bacteriológica como son los coliformes totales y fecales, permanentemente presentan valores superiores a los ECA y ocasionalmente se aprecian valores elevados sobre los ECA de metales como el plomo y hierro.

- Estratigrafía⁹⁵

Las formaciones del valle pertenecen al Terciario, y depósitos Cuaternarios del pleistoceno y recientes.

El conglomerado aluvial Pleistocénico se halla distribuido en la parte alta del valle, cubriendo las pampas de las irrigaciones La Joya, La Cano, San Isidro y Yuramayo; está conformado por cantos rodados y guijarros originados de rocas intrusivas, cuarcitas y volcánicas que se encuentran englobados en una matriz arenosa débilmente cementada por sales por lo que su compacidad es baja.

Los depósitos cuaternarios recientes se encuentran distribuidos en el fondo del valle, constituidos por depósitos aluviales, fluviales, coluviales y eólicos, los cuales han dado origen a los suelos

⁹⁵ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyecto/aqp/images/pdf/Vitor.pdf>

constituidos por arena arcillosa con gravas, guijarros y pequeños cantos. Los depósitos eólicos no alcanzan mayor desarrollo y están constituidos por arenas finas uniformes.

- **Fisiografía**

El valle de Vítor se desarrolla en un paisaje fluvial que comprende suelos originados por los depósitos fluviales del río Vítor, así como por aluviones bajados de las partes altas de la zona. El valle de Vítor se origina por la confluencia de los ríos Yura y Chili; en su parte más baja el valle se une al valle del río Sigwas, igualmente encajonado. Dentro de este subpaisaje, se ha reconocido las siguientes unidades: abanicos y conos de deyección, terrazas inundables, cauces y talud de derrubio.

b.2) Hidrología superficial⁹⁶

La hidrología superficial de la cuenca del río Vítor está constituida por la unión de los ríos Yura y Chili cuyas aguas provienen de las cuencas del mismo nombre; aguas abajo el río toma el nombre de río Quilca, que se forma de la unión de los ríos Vítor y Sigwas, cuyo destino final de las aguas es el Océano Pacífico. Así mismo recibe aportes parcialmente regulados de la cuenca del Alto Colca, que aporta una masa media anual de 80 MMC.

Aguas Subterráneas: En el flanco izquierdo del valle se observan afloramientos de agua al pie de los taludes debido a la presencia de fallas, fisuras y zonas de contacto entre los estratos, que dan lugar a la formación de vías preferenciales en las que las unidades geológicas actúan como drenes naturales con afloramiento de agua en lugares puntuales desde la quebrada Mococho hasta Santa Rosa y la Cossio y en la margen derecha por la quebrada Georgina. Seguidamente se trata la recarga del acuífero.

Recarga del Acuífero: El acuífero de la zona tiene espesores superiores a 6.0 m, la profundidad de las aguas freáticas varían de 0.60 a 1.50 m; el sentido de flujo es en dirección Este-Oeste, en general el cauce del río Vítor actúa como sistema de drenaje natural de esta fuente, que tiene como recarga las aguas de retorno y

⁹⁶ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyecto/aqp/images/pdf/Vitor.pdf>

filtraciones provenientes de las irrigaciones ubicadas en la parte alta del valle Vítor. Evaluaciones efectuadas por ONERN, permiten establecer que la recarga fluctúa entre 4 a 5 mm/día.

Las aguas subterráneas tienden a drenar hacia el valle Vítor con circulación preferencial hacia el sur oeste (Pampa La Cano).

Suelos: Los suelos son de origen fluvial y aluvial, conformados por arena, grava, piedra y finos transportados por las aguas del río y depositados por capas en diferentes lugares del valle, la textura de los suelos varían de Franco Arenoso a Arenoso, de moderadamente profundos a profundos; de relieve plano a ligeramente ondulados con pendientes variables de 2% a 3%.

b.3) Clima⁹⁷

El clima del medio es cálido, con 18.3 °C de temperatura ambiental media anual, que varía de 20.3 °C (febrero) a 16.6 °C (julio y agosto). Las precipitaciones son poco significativas con valores inferiores a 20 mm anuales. La precipitación promedio mensual es de 1.67 mm. La humedad relativa ambiental media anual es 62%, los valores máximos se presentan en veranos y los mínimos en invierno. La velocidad promedio anual del viento es de 3.4 m/s, registrándose en verano velocidades más altas.

La insolación promedio anual es de 3309 horas de sol y el promedio diario aproximadamente 9 horas. La evaporación promedio anual es 2640mm. La evaporación media diaria es 7.2. El área de riego por sus características climáticas a lo largo del año, brinda condiciones extraordinarias para el desarrollo de una gran variedad de cultivos en cualquier época del año.

b) Aspectos ecológicos⁹⁸

b.1) Regiones naturales

De acuerdo a la propuesta del estudioso peruano Javier Pulgar Vidal y, teniendo en consideración los pisos altitudinales asociados al valle

⁹⁷ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyecto/aqp/images/pdf/Vitor.pdf>

⁹⁸ PULGAR, Javier (1984); *Gran Geografía del Perú Tomo 2 Naturaleza y Hombre*; Ed. Manfer; Barcelona. Pág. 242.

del río Vítor, la zona de estudio queda comprendida en la denominada Región Natural Yunga Marítima, la misma que se extiende de los 500 a los 2,300 msnm y se sitúa entre la vertiente occidental de los Andes y el océano Pacífico (para diferenciarla de la Yunga Fluvial que mira hacia el llano amazónico).

La Región Yunga en atención al vocablo quechua significa valle cálido y en cuanto su relieve corresponde a todos aquellos valles estrechos y quebradas que descienden a la costa. “El clima de la Yunga Marítima se caracteriza por la presencia de Sol todo el año, con aguaceros veraniegos”

b.2) Ecosistemas

- Monte Ribereño

Corresponde a todo aquel espacio natural ubicado entre el río Vítor y su zona adyacente, de tierras permanentemente húmedas y a veces inundables, en las cuales se han desarrollado densos matorrales de vegetación herbácea, arbustiva y arbórea. La presencia de esta vegetación de tipo permanente ha dado lugar a la existencia de una importante fauna entre mamíferos, aves, batracios e insectos. Paisajísticamente le da un marco impresionante a todo el valle.

- Desierto costanero

Corresponde a aquel espacio representado por extensos arenales intercalado con pequeñas cadenas de cerros que rodean al valle del río Vítor. Aunque, aparentemente no se aprecian formas de vida importantes, este ecosistema alberga algunas especies vegetal de crecimiento anual y un importante volumen de cactáceas. Por su cercanía al valle se convierte, también, en refugio de algunas especies de aves, arácnidos e insectos.

- Recursos Naturales

RECURSO	TIPO	ESPECIE
FAUNA	Domésticos	Vacunos, ovinos, equinos, porcinos, caprinos, cuyas, liebres, (pollos, gallinas, patos, pavos y avestruces)
	Silvestre	Aves como: chocas, palomas, chihuancos tórtolas, garzas, cernícalos, lechuzas, perdices, chirotes, patillos, jilgueros, halcones, y otras aves. Batracios: sapos y ranas. Reptiles: lagartos y culebras. Y esporádicamente se observa la presencia de pumas, vizcachas y venados.

RECURSO	TIPO	ESPECIE
FLORA	Agrícola	Papas, cebada, trigo, avena, maíz, ajos, cebollas rojas, cebollas chinas, brócolis, tomates, pimientos, zanahorias, espinacas, lechugas, repollos, apios, coles, coliflores, nopal, alfalfas, uva, calabazas, lacayo test, camotes, fréjol, zapallo, ají páprika, pimientos, rocotos, ají amarillo, ají panca, alcachofa, espárragos, caiguas, sandía, melón, tumbos, betarraga, acelgas, algodón, olivas, plantas aromáticas, flores y otros
	Silvestre	Álamos, sauces, eucaliptos y chucas, las cuales se desarrollan en las orillas del río Vítor. Plantas de crecimiento espontáneo: Son abundante en el valle; son el helecho, lentejas de agua, berros, totora, paja de cortadera, cola de caballo, texao o gallinita, espina de perro, huacha o romaza, manzanilla, romero, orégano, paico, malva, hierba santa, ortiga.

FUENTE: Elaboración propia

- Recursos Agrícolas

Flora: siembra de árboles frutales como la vid. Pastos forrajeros y alfalfa. Cultivos agroindustriales como esparrago (*Asparagus officinalis*), ají paprika (*Capsicum sp*), orégano (*Origanum vulgare*).
Recursos forestales: Tara Chilca y Molle.

Fauna: recursos Hidrobiológicos el Camarón de Río (*Cryphiops caementarius*).

- Fuentes Energéticas

Generación de Energía: En Vítor no se instala centrales hidroeléctrica debido a que es cuenca baja. Toda la energía eléctrica proviene de las centrales hidroeléctricas de Charcani.

4.9.4. Aspectos socioeconómicos⁹⁹

a) Población

CENSOS	POBLACIÓN DEL DISTRITO VÍTOR	POBLACIÓN DEL DISTRITO DE LA JOYA
1940	4,020	No existía
1961	2,509	4,883
1972	2,147	8,742
1981	2,727	13,861
1993	3,312	15,183
2007	2,693	22,000
	Ley de creación del 02/01/1857	Ley de creación 11795 del 23/03/1952

Fuente: INEI

a.1) Anexos

- Barrio Nuevo
- Cuesta de Gallinazos
- Huachipa
- La Caleta
- Mócoro
- Pampa de Desamparados
- Pueblo Viejo

⁹⁹ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyectoapq/images/pdf/Vitor.pdf>

- Pie de La Cuesta
- San Luis
- Socabón
- Sotillo
- Tacar
- 9 de febrero

b) Actividades económicas¹⁰⁰

b.1) En el distrito de Vítor

En el distrito la agricultura y la ganadería ocupa gran parte de la mano de obra de la población basando sus ingresos principalmente en estas actividades y en regular importancia la manufactura y el comercio.

Distribución de micro y pequeñas empresas por sector económico

Actividades económicas más importantes del distrito:

- Actividad agropecuaria con 74.21%,
- Industria y manufactura (viñedos) con 5.18%
- Comercio con 5.01%
- Transporte con 2.75%
- Construcción con 1.75%
- Hoteles y restaurantes con 1.67%

Trabajo y empleo

Las características de trabajo y empleo de la población del distrito están en función a las diferentes ocupaciones laborales según su sea su profesión u oficio en las distintas actividades económicas registradas, así decimos que el distrito de Vítor tiene como principal grupo ocupacional con 58.54% a los trabajadores no calificados (principalmente dedicados a la actividad agrícola), un 19.97% de agricultores, un 8.80% de obreros de construcción, un 6.43% al trabajador calificado y 1.86% de profesionales, entre otros grupos

¹⁰⁰ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vítor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyecto/aqp/images/pdf/Vitor.pdf>

ocupacionales que se presentan en menor proporción de casos registrados.

PRODUCTOS DE LA ZONA	Productos Agrícolas	Alfalfa moapa 770.63has, Alfalfa pasto 54.88has, Maíz forrajero 447.95has, Maíz grano 3.39has, Maíz morado 0.70has, Tara 1.51has, Zanahoria 4.86has, Ají paprika 271.99has, Algodón nacional 74.51has, Cebolla roja 38.62has, Melón 21.08has, Sandía criolla 5.51has, Tuna criolla 55.35has, Vid burdeos 18.88has, Apio grande 5.11has, Ajo napuri 2.23has, Avena gloria 1.25has, Calabaza criolla 0.70has, Limón sutil 3.30has
	Explotación forestal	Tara 1.51has
	Ganadería	Aves de corral: gallinas, gansos, patos y pavos Ganado vacuno, Ganado porcino, Ganado ovino Caballos, asnos, mulas
	Comercio de pesca artesanal	Camarón de río

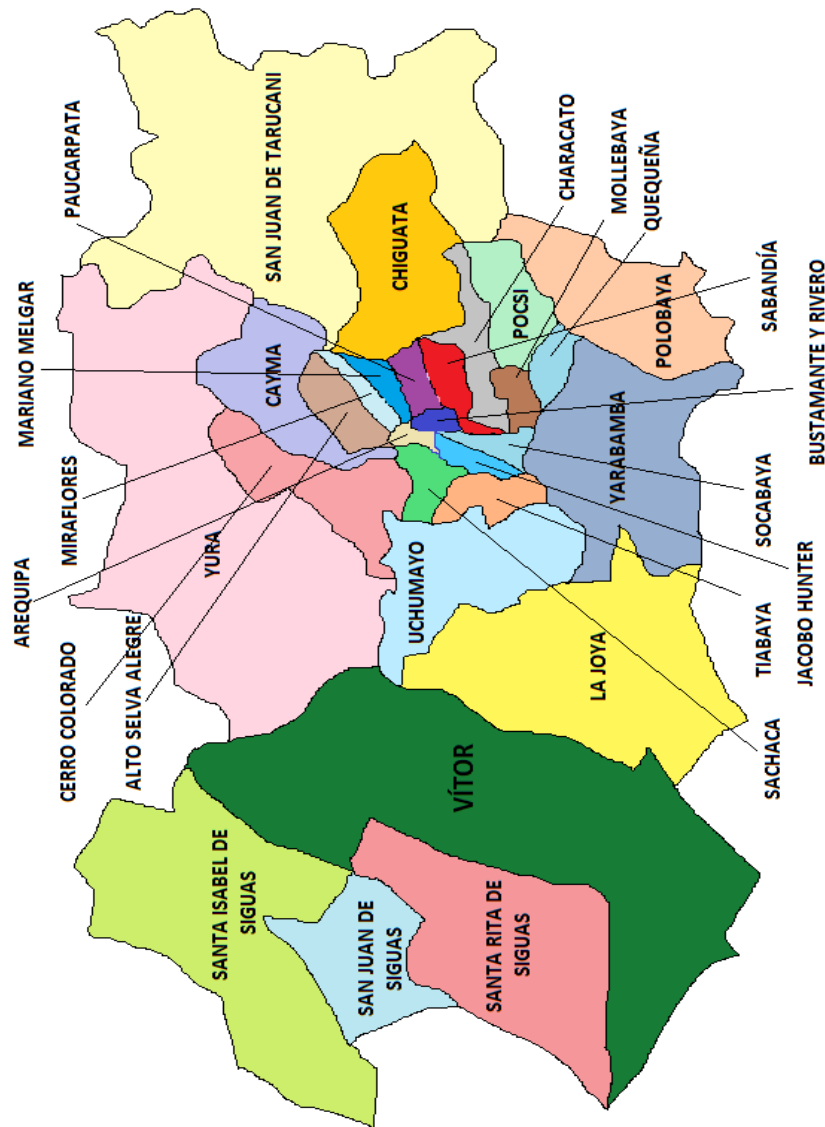
FUENTE: Elaboración propia

b.2) En el distrito de La Joya¹⁰¹

- Actividades económicas primarias: la agricultura es la principal actividad económica, como los principales productos se relacionan con la agroindustria y alfalfa para el ganado vacuno productor de leche destinado para las plantas evaporadoras.
- Actividades económicas secundarias: la agroindustria y alfalfa para el ganado vacuno productor de leche destinado para plantas evaporadoras, también destaca por la producción de cochinilla y cebolla.
- Actividades económicas terciarias: en la actualidad se viene desarrollando actividades del sector terciario (servicios, etc). Su ubicación estratégica la convierte en la principal ciudad ubicada entre Arequipa y la costa.

¹⁰¹ Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vitor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyecto/aqp/images/pdf/Vitor.pdf>

MAPA POLÍTICO ADMINISTRATIVO DE LA PROVINCIA DE AREQUIPA



FUENTE: Elaboración propia



5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Determinar las potencialidades turísticas del valle de Vítor y sus perspectivas para el desarrollo de un Programa de Enoturismo conducente al futuro establecimiento de una Ruta del Vino.

5.2. Objetivos específicos

- a) Identificar las condiciones ambientales que favorecen el desarrollo de la producción de vinos en el valle de Vítor.
- b) Inventariar los recursos naturales y culturales del valle de Vítor y su zona de influencia, que puedan ser incorporados a una propuesta de desarrollo turístico.
- c) Inventariar los servicios de hospedaje, alimentación y transporte que coadyuven a la promoción turística del valle de Vítor y La Joya.
- d) Registrar las principales zonas productoras de vino y bodegas del valle de Vítor y su zona de influencia, que puedan incorporarse a un programa enoturístico.
- e) Determinar en qué medida los productores de vinos de Vítor y La Joya consideran la posibilidad de incorporarse a la actividad turística.
- f) Contribuir a sentar las bases para el establecimiento de una ruta del vino en el valle de Vítor y su zona de influencia.

6. HIPÓTESIS

Dado que el espacio geográfico correspondiente al valle del río Vítor y su zona de influencia constituye una de las zonas más representativas de la producción vitivinícola de la región Arequipa, la misma que se remonta a los inicios de la época colonial; ES PROBABLE QUE: a partir del diseño de un recorrido por las bodegas ancestrales y las recientemente establecidas a las que podrá sumarse el patrimonio arqueológico (arte rupestre), paisaje natural y gastronomía, se sienten las bases para el establecimiento de una Ruta del Vino que coadyuve al desarrollo turístico de Arequipa y el mejoramiento de la economía de los pobladores de la zona, como viene ocurriendo en otras regiones del país y del extranjero.



CAPÍTULO II

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

1.1. TECNICAS

a) Observación

Se aplicó durante el proceso de registro de recolección de datos referentes a los recursos turísticos de la zona, desde los llamados sitios naturales hasta los acontecimientos programados

b) Entrevista

Correspondió a los diálogos sostenidos con propietarios y empresarios de hoteles, establecimientos de venta de comidas y representantes de bodegas vitivinícolas, con el propósito de obtener información sobre la naturaleza y características de sus actividades

1.2. INSTRUMENTOS

a) Fichas de observación

Se aplicaron en el registro de recursos turísticos a partir de una ficha modelo elaborada por MINCETUR, adecuándola a las características específicas de la zona de estudio; cada una de las fichas técnicas van acompañadas de la respectiva fotografía o ilustración

b) Fichas de registro

Para el tema de establecimientos de hospedaje; en ellas se incluyeron rubros vinculados a su localización, tipo de servicios básicos, tipo de servicios complementarios, características del personal y naturaleza de la planta física.

Para el tema de establecimientos de restauración; se consideraron rubros importantes tales como localización, línea de restaurante tradicional, pollería, cevichería, etc; y aptitud para atención al turista y/o a la población local.

Para el tema de bodegas vitivinícolas en actual producción, se consideraron rubros tales como ubicación, antigüedad, tipo de materia prima empleada, aptitud para la actividad turística, etc.

2. CAMPO DE VERIFICACIÓN

2.1. ÁMBITO

Valle del río Vítor y su zona de influencia

2.2. TEMPORALIDAD

La investigación se llevó a cabo durante el 2014-2015

2.3. UNIDADES DE ESTUDIO:

Espacio geográfico

Recursos turísticos

Propietarios y empresarios de la zona

Transportistas

3. UNIVERSO Y MUESTRA

3.1. UNIVERSO

Se ha considerado a la totalidad de propietarios y/o administradores de las empresas dedicadas a rubro de hospedaje, restauración y producción de vinos y piscos.

ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE	
Cruce de La Joya	3
Pueblo de La Joya	5
Entorno al pueblo de La Joya	1
Valle de Vítor	1
TOTAL	<u>10</u>

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN	
Cruce de La Joya	25
Pueblo de La Joya	18
Pueblo de Vítor	6
TOTAL	<u>49</u>

PRODUCTORES DE VINOS Y PISCOS	
La Joya	1
Valle de Vítor	7
TOTAL	<u>8</u>

La totalidad de propietarios y/o administradores de empresas: hospedaje, alimentación y vitivinícolas es 67.

3.2. MUESTRA

No se requirió de la obtención de una muestra por haberse efectuado, estadísticamente, un trabajo de tipo censal en el cual se ha incluido a todos los actores en condición de empresarios.

4. ESTRATEGIA DE INVESTIGACION

La primera fase del proceso de investigación, como todo trabajo científico, comprendió la búsqueda de contenidos generales y específicos sobre el tema de tesis, para ello se recurrió a bibliotecas y centros de documentación pertenecientes a diversas instituciones, tal es el caso de universidades y municipalidades; así por ejemplo, en lo relacionado a los estudios de carácter geológico e histórico se consultaron las publicaciones de INGEMMET y las tesis de especialidad que se encuentran disponibles en la biblioteca especializada de la Universidad Nacional de San Agustín, situación análoga se dio con las tesis y libros de antropología e historia ubicados en el CENDOC de la citada universidad. Los temas de turismo y arqueología fueron consultados en nuestra alma mater, la biblioteca de la Universidad Católica de Santa María; datos de carácter técnico como los relacionados a población, clima, agricultura y afines

se obtuvieron en dependencias tales como INEI, SENAMHI, gerencia de agricultura del Gobierno Regional y municipalidad de Vitor y La Joya.

La segunda etapa del trabajo correspondió a la fase de campo, destinada a aplicar los instrumentos de recolección de datos tanto para el registro, a manera de inventario, de recursos turísticos, establecimientos de hospedaje y de restauración. Para el caso específico de la toma de datos en las bodegas productoras de vinos y piscos se diseñó una ficha técnica que permitiera, a través de una entrevista, captar la información básica sobre las referidas empresas; por tratarse de empresas privadas (que no están en la obligación de brindar información) se buscaron algunos contactos institucionales, familiares y amicales y, no se incluyeron en la ficha a aplicarse en la entrevista ítems que pudieran ser considerados incómodos por su evidente privacidad.

Con el propósito de viabilizar esta segunda fase se planificó una estrategia de desplazamiento que comprendió las siguientes secciones: Valle superior, valle medio, valle bajo, centros poblados de La joya y Cruce de la Joya. Durante los recorridos se aplicaron las fichas, se efectuaron las entrevistas y se realizaron la toma de fotografías, poniéndose particular énfasis en los temas arqueológicos representados en las expresiones de arte rupestre (petroglifos) que hasta donde se ha podido indagar no han sido objeto de un inventario de carácter integral por parte del instituto regional de cultura o de anteriores trabajos de tesistas.

La tercera fase de la investigación se centró en el procesamiento, ordenamiento y sistematización de la información recopilada en bibliotecas, centros de documentación y en el campo propiamente dicho; para tal propósito se siguieron las pautas metodológicas difundidas a través de las diversas asignaturas de nuestra currícula de estudios de especialización en turismo. Esta tarea nos condujo a la elaboración del presente borrador de tesis, el mismo que según reglamento deberá ser sometido a evaluación antes de su sustentación.



CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

1° POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DEL VALLE DE VÍTOR Y SU ZONA DE INFLUENCIA



1.1. RECURSOS TURÍSTICOS

Se presenta, a continuación, un conjunto de Fichas Técnicas relacionadas a los principales atributos turísticos localizados en el valle del río Vítor y su zona de influencia, los mismos que según propuesta deberán integrarse a la temática del denominado turismo del vino o “Enoturismo” en la zona de estudio y, que le darán un matiz particular en el sentido de enriquecer las visitas guiadas a partir de una motivación integral que comprenda tanto atributos naturales como culturales.

Los rubros que han servido de base para la selección de los atributos turísticos han sido dados por la propuesta CICATUR – OEA y, que comprenden los siguientes aspectos:

- 01.- Sitios naturales
- 02.- Museos y manifestaciones culturales
- 03.- Folklore
- 04.- Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas.
- 05.- Acontecimientos programados

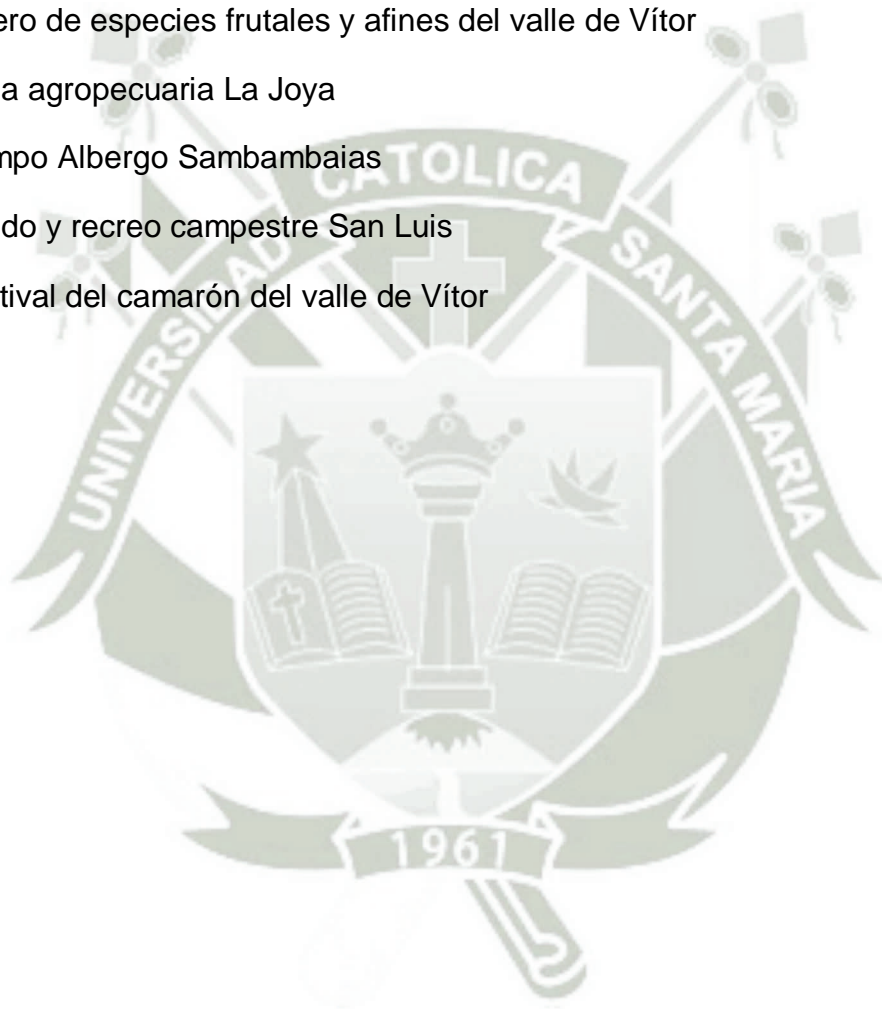
En lo concerniente a la estructura misma de las “Fichas Técnicas” se ha tomado como base el documento elaborado por MINCETUR, adecuándolo a las características de la zona de estudio.

En el caso específico de la ponderación y jerarquización (del 01 al 03) de cada uno de los recursos turísticos incluidos en el rubro de las “Fichas Técnicas” sólo se ha efectuado la valoración con un criterio referencial teniendo en cuenta que en los objetivos de la investigación no se señala EVALUACIÓN de los atributos sino más bien un REGISTRO sistemático de los mismos. Se puede añadir a ello que por tratarse de un trabajo de investigación preliminar en el campo del turismo, al interior del valle de Vítor, no existe una información sobre demanda actual, período de visitas, etc.

LISTADO DE RECURSOS TURISTICOS

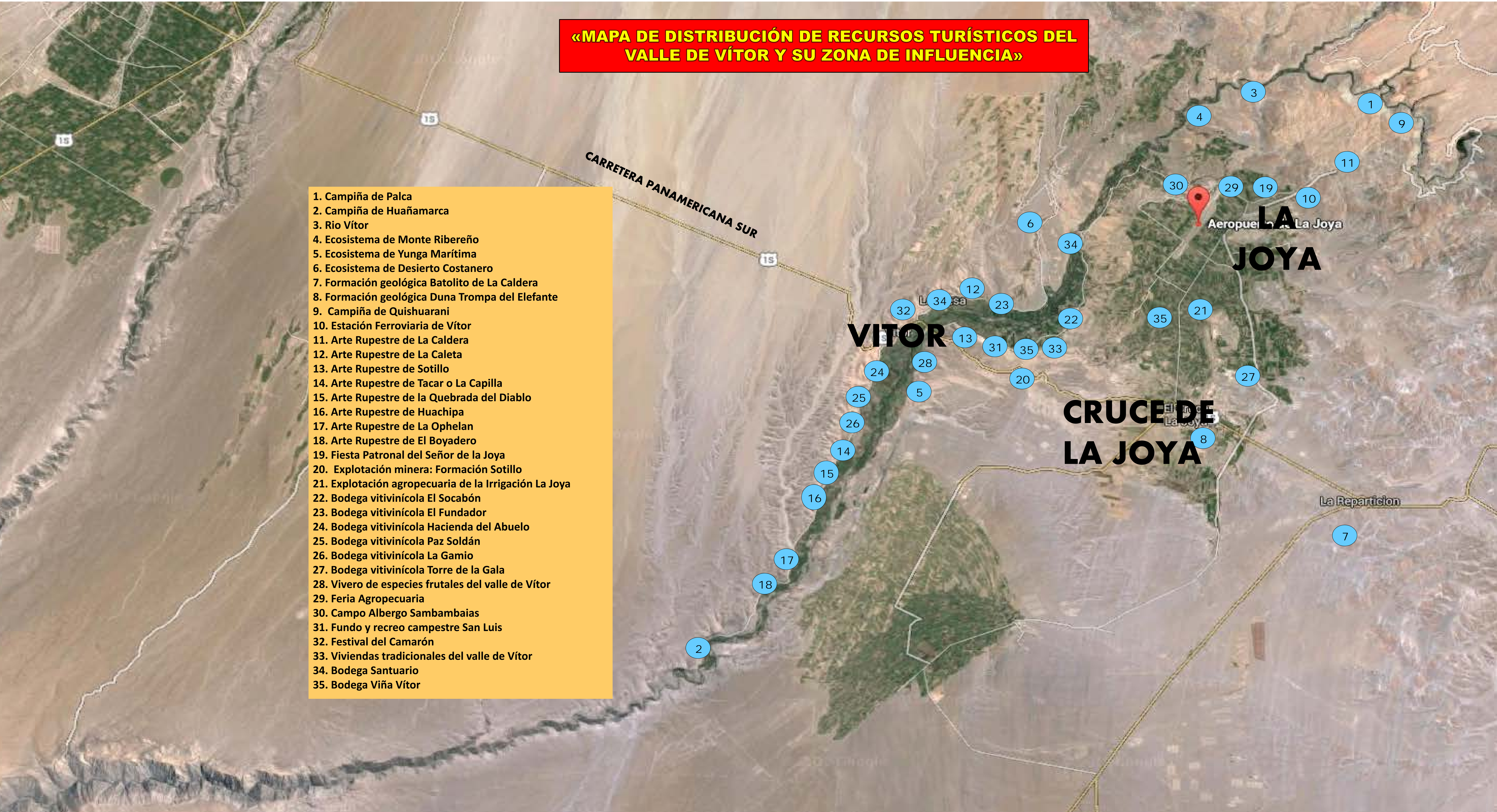
1. Campiña de Palca
2. Campiña de Huañamarca
3. Río Vitor
4. Ecosistema de Monte Ribereño
5. Ecosistema de la región natural Yunga Marítima
6. Ecosistema de Desierto Costanero
7. Formación geológica Batolito de La Caldera
8. Formación geológica Duna Trompa del Elefante
9. Valle y huertas de Quishuarani
10. Antigua estación ferroviaria de Vitor
11. Viviendas tradicionales del valle de Vitor
12. Arte rupestre de La Caldera
13. Arte rupestre de La Caleta
14. Arte rupestre de Sotillo
15. Arte rupestre de Tacar o La Capilla
16. Arte rupestre de La Quebrada El Diablo
17. Arte rupestre de Huachipa
18. Arte rupestre de La Ophelan
19. Arte rupestre de El Boyadero
20. Fiesta patronal del señor de La Joya
21. Explotaciones mineras: Formación Sotillo
22. Explotaciones mineras: Irrigación La Joya
23. Bodega vitivinícola El Socabón
24. Bodega vitivinícola El Fundador

25. Bodega vitivinícola La Hacienda del Abuelo
26. Bodega vitivinícola Paz Soldán
27. Bodega vitivinícola La Gamio
28. Bodega vitivinícola Viña La Joya
29. Bodega vitivinícola Santuario
30. Bodega vitivinícola Viña Vítor
31. Vivero de especies frutales y afines del valle de Vítor
32. Feria agropecuaria La Joya
33. Campo Albergo Sambambaias
34. Fundo y recreo campestre San Luis
35. Festival del camarón del valle de Vítor



«MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS TURÍSTICOS DEL VALLE DE VÍTOR Y SU ZONA DE INFLUENCIA»

1. Campiña de Palca
2. Campiña de Huañamarca
3. Río Vítor
4. Ecosistema de Monte Ribereño
5. Ecosistema de Yunga Marítima
6. Ecosistema de Desierto Costanero
7. Formación geológica Batolito de La Caldera
8. Formación geológica Duna Trompa del Elefante
9. Campiña de Quishuarani
10. Estación Ferroviaria de Vítor
11. Arte Rupestre de La Caldera
12. Arte Rupestre de La Caleta
13. Arte Rupestre de Sotillo
14. Arte Rupestre de Tacar o La Capilla
15. Arte Rupestre de la Quebrada del Diablo
16. Arte Rupestre de Huachipa
17. Arte Rupestre de La Ophelan
18. Arte Rupestre de El Boyadero
19. Fiesta Patronal del Señor de la Joya
20. Explotación minera: Formación Sotillo
21. Explotación agropecuaria de la Irrigación La Joya
22. Bodega vitivinícola El Socabón
23. Bodega vitivinícola El Fundador
24. Bodega vitivinícola Hacienda del Abuelo
25. Bodega vitivinícola Paz Soldán
26. Bodega vitivinícola La Gamio
27. Bodega vitivinícola Torre de la Gala
28. Vivero de especies frutales del valle de Vítor
29. Feria Agropecuaria
30. Campo Albergo Sambambaias
31. Fundo y recreo campestre San Luis
32. Festival del Camarón
33. Viviendas tradicionales del valle de Vítor
34. Bodega Santuario
35. Bodega Viña Vítor



**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	1
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	CAMPIÑA DE PALCA
---------------------	-------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.1Montañas	Subtipo: 1.1.4.Valles y prados
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada-afirmada Huellas	En construcción Para desplazamiento a distintos lugares de la campiña
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Pie de la Cuesta Pie de la Cuesta-Palca	Carretera Panamericana Carretera asfaltada Carretera afirmada	60 km 1 hora 12 km 20 minutos 12 km 30 minutos
DESCRIPCIÓN		
La campiña del centro poblado de Palca constituye un bello escenario natural por el contraste		

<p>que puede apreciarse entre el paisaje desértico de su entorno y la siempre verde florida campiña de la localidad, situación que representa de manera excepcional el paisaje típico de los llamados valles tipo Yunga caracterizados por un micro clima caluroso durante el día y fresco durante las noches; medio ideal para la producción de frutales tales como: guayabas, membrillos, higos, etc. <u>Particularidades:</u> En el valle de Palca se puede apreciar el nacimiento del río Vítor a partir de la confluencia de los ríos Chili y Yura respectivamente.</p>		
ESTADO ACTUAL Bueno		OBSERVACIONES Las frutas producidas en Palca se trasladaban en acémilas hasta la estación ferroviaria de Vítor en donde se comercializaban entre los viajeros que se trasladaban a las playas de Mollendo
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Agricultura y ganadería, en el que se cultiva frutales		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta el pueblo de Vítor En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Parcelas con sus propios administradores de propiedad privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	2
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	CAMPIÑA DE HUAÑAMARCA
---------------------	------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vitor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.1Montañas	Subtipo: 1.1.4.Valles y prados
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Carretera Camino	Asfaltada Huellas De herradura	Hasta Santa Rita de Sigwas Hasta la altura de Huañamarca De la altura de Huañamarca a Huañamarca valle
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Santa Rita de Sigwas Santa Rita-Alto Huañamarca Alto Huañamarca-Huañamarca valle	Carretera asfaltada Transporte público y privado Acémilas	110 km 1 hora 30 minutos 20 km 1 hora 3 km ½ hora
DESCRIPCIÓN		

<p>El extremo inferior del valle de Vítor está determinado por la confluencia del río del mismo nombre y el río Sigwas lugar desde el cual esta corriente hídrica recibe la denominación de río Quilca hasta su desembocadura en el Océano Pacífico (provincia de Camaná). El entorno de este accidente geográfico es bastante pintoresco por tratarse de un angosto valle de mucho verdor que contrasta con la aridez de los cerros que lo rodean. <u>Particularidades:</u> Constituye el punto de menor elevación, no sólo del distrito de Vítor sino de la provincia de Arequipa en su conjunto.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		Existe un centro arqueológico y arte rupestre en sus inmediaciones.
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En de Santa Rita de Sigwas Alimentación En de Santa Rita de Sigwas
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Agricultura, de tipo familiar donde se siembra diversas frutas		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya Solo hasta Santa Rita de Sigwas En Santa Rita de Sigwas En Santa Rita de Sigwas
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Parceleros de la zona de propiedad privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	3
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	RÍO VÍTOR
---------------------	------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.5.Ríos	Subtipo: 1.5.1. Ríos de la vertiente del Pacífico
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Diversas trochas	Asfaltada	En construcción Para desplazamiento de la carretera hacia el río
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor	Carretera Panamericana	60 km 1 hora

DESCRIPCIÓN		
<p>El río Vítor se forma de la confluencia de los ríos Chili y Yura. En el contexto geográfico de la provincia de Arequipa; a lo largo de su recorrido ha formado un pintoresco valle de aproximadamente 30 km de longitud el mismo que se convierte en un angosto cañón hasta la unión del río Vítor con el río Siguan, que dan origen al río Quilca.</p> <p><u>Particularidades:</u> No obstante los cambios climáticos y alteraciones de las condiciones ambientales, en las aguas del río Vítor es posible aún apreciar el crustáceo conocido como camarón de río.</p>		
ESTADO ACTUAL Regular, debido a la parcial contaminación de sus aguas		OBSERVACIONES
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la ciudad de Vítor Alimentación En la ciudad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Para el desarrollo de la agricultura		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Autoridad Autónoma del Agua		BARREDA, Willy (1968); Reconocimiento Geomorfológico Preliminar del valle del río Vítor, tesis de ingeniero geólogo UNSA; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	4
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	ECOSISTEMA DE MONTE RIBEREÑO
---------------------	-------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.8.Lugares de observación de flora y fauna	Subtipo: 1.8.1.Ecosistemas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada-afirmada Huellas	Para desplazamiento desde la carretera hasta la orilla de río Vítor
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Zona de Ecosistema	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 8 km 20 minutos
DESCRIPCIÓN		
El ecosistema de Monte Ribereño es una expresión mayormente natural en donde converge una forma de relieve en este caso el valle de Vítor, que asume la función de biotopo y, la cobertura		

<p>natural, representada por la flora y fauna que constituyen la biocenosis. Las particulares condiciones del valle de Vítor, situado a menos de 1500 msnm, su relativa estrechez y su clima subtropical ha generado este peculiar ecosistema con una abundancia de flora y fauna adyacente a la corriente de aguas del río Vítor.</p> <p><u>Particularidades:</u> El ecosistema de Monte Ribereño es el más extenso de todo el área de estudio y puede ser observado desde el anexo de Palca hasta la localidad de Huañamarca.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
De buena a regular; bueno en las zonas con poca población y regular en las áreas adyacentes a las zonas urbanas en donde los arboles han sido talados y la fauna depredada		Este ecosistema da vida a todo el valle de Vítor y fue aprovechado desde la época en que llegaron los primeros pobladores.
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje Localidad de Vítor Alimentación Localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Para la extracción de árboles, carrizo y plantas medicinales		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
Transporte privado	Eventual	Hasta las diversas secciones del valle Vítor
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de la Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Se considera propietarios las familias cuyas parcelas llegan hasta el río		CASAPIA, José, "Ecología y Educación Ambiental"
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	5
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	ECOSISTEMA DE LA REGIÓN NATURAL YUNGA MARÍTIMA
---------------------	---



UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.8.Lugares de observación de flora y fauna	Subtipo: 1.8.1.Ecosistemas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Afirmadas	Para desplazamiento a lo largo del valle
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Palca Vítor-La Ophelan Vítor-La Caleta	Transporte público Transporte privado Transporte privado Transporte privado	60 km 1 hora 18 km 30 minutos 6 km 20 minutos
DESCRIPCIÓN		
La región natural Yunga Marítima fue localizada y descrita perteneciente a la costa peruana por el estudiosos Javier Pulgar Vidal; la sitúa entre los 500 y 2000 msnm a lo largo de todos los valles		

<p>que descienden de la zona andina al océano Pacífico; la bondad de su clima, relativamente cálido durante el día y fresco por las noches lo convierte en un lugar ideal para la producción de un significativo número de especies frutales, lo que dio lugar a un significativo poblamiento desde la época prehispánica.</p> <p><u>Particularidades:</u> Las bondades del clima de este ecosistema con días muy soleados y con ausencia de lluvias prácticamente durante todo el año dio lugar a que en la época colonial se le seleccionara para el cultivo de la vid y la producción de vinos</p>		
<p>ESTADO ACTUAL De buena a regular; bueno en las zonas con poca población y regular en las áreas adyacentes a las zonas urbanas en donde los árboles han sido talados y la fauna depredada</p>		<p>OBSERVACIONES Este ecosistema, al igual que el de Monte Ribereño se extiende a lo largo de todo el valle de Vitor</p>
<p>INFRAESTRUCTURA</p>		
<p>Dentro del recurso</p>		<p>Fuera del recurso</p>
<p>Establecimientos de hospedaje Pueblo de Vitor Albergue campestre Ex-fundo San Luis</p>	<p>Hospedaje Alimentación</p>	<p>En la localidad de Vitor En la localidad de Vitor</p>
<p>ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES</p>		
<p>Actividades productivas como agricultura, ganadería y producción de vinos y piscos a lo largo del valle</p>		
<p>SERVICIOS FUERA DEL RECURSO</p>	<p>TIPO DE SERVICIO</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>Hospedaje Alimentación Transporte público Transporte privado Telefonía Internet Agencias bancarias y cajeros</p>	<p>Permanente Permanente Permanente Eventual Permanente Permanente Permanente</p>	<p>En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la localidad de Vitor Hasta distintos puntos del valle En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya</p>
<p>RECOMENDACIONES</p>		
<p>Época propicia de visita</p>	<p>Horario de visita</p>	<p>Tipo de ingreso</p>
<p>Durante todo el año</p>	<p>De 06:00 a 18:00</p>	<p>Libre sin costo alguno</p>
<p>ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL</p>		<p>BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA</p>
<p>Diversos propietarios</p>		<p>-PULGAR, Javier (1981); Geografía del Perú: Las Ocho Regiones Naturales; Editorial universo; Lima-Perú.</p>
<p>RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA</p>		
<p>Institución encargada</p>	<p>Persona encargada</p>	<p>Fecha de carga</p>
<p>Universidad Católica de Santa María</p>	<p>Oscar Carlos Añamuro Florez</p>	<p>Febrero 2015</p>

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	6
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	ECOSISTEMA DE DESIERTO COSTANERO
---------------------	---



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.8.Lugares de observación de flora y fauna	Subtipo: 1.8.1.Ecosistemas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Huellas	Incluye Vítor y La Joya Para el desplazamiento hacia las distintas secciones del ecosistema
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa- Cruce de La Joya Cruce de La Joya-Vítor	Transporte público Transporte público	50 km 1 hora 12 km 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
El ecosistema de desierto en la zona de estudio y desde el punto de vista turístico tiene una doble significación: En primer lugar permite observar el extremo septentrional del desierto de Atacama (uno de los más áridos del planeta) y, en segundo lugar el extraordinario contraste		

<p>entre el desierto y el verdor de la campiña tanto del valle de Vítor como la irrigación La Joya, todo ello como una clara muestra de la forma como los seres humanos y la tecnología pueden sobreponerse a los espacios geográficos más agrestes.</p> <p><u>Particularidades:</u> La zona de contacto entre el desierto y la campiña se hace muy evidente en el valle de Vítor y, el valor que se dio a los recursos naturales tales como agua, suelos, vegetación natural y clima fue muy apreciado desde la época prehispánica.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		En este ecosistema se encuentran incluidas importantes formaciones geológicas y los depósitos de ceniza que se acumularon luego de la erupción del volcán Huaynaputina (febrero 1600)
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta La Joya y Vítor
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Administrada por varios de propiedad privada y estatal		-BARREDA W. Z. (1968); Reconocimiento geomorfológico preliminar del valle del río Vítor, tesis de ingeniero geólogo UNSA; Arequipa-Perú. -VARGAS L. (1970); Geología del cuadrángulo de Arequipa; Boletín N°24 de INGEMMET; Lima-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	7
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	FORMACIÓN GEOLÓGICA BATOLITO DE LA CALDERA
---------------------	---



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.1.Montañas	Subtipo: 1.1.2.Sierra
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	Inmediaciones del kilómetro 48
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Uchumayo-km 48	Carretera Panamericana asfaltada	48 km-1 hora 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
La formación geológica conocida como Batolito de La Caldera corresponde a un cuerpo intrusivo o plutónico de grandes dimensiones (desde el kilómetro 48 hasta las inmediaciones del santuario de Chapi); está conformado por rocas tipo granito y granodeorita; estas rocas sirven de materia		

<p>prima para la elaboración de adoquines (empedrado de algunas calles de Arequipa). La antigüedad del Batolito se calcula en 70 millones de años por lo que es representativo de la Era Terciaria.</p> <p><u>Particularidades:</u> En la actualidad se están preparando bloques de grandes dimensiones para ser usados en las zonas mineras como quimbaletes (molienda del mineral).</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		En la misma formación geológica se encuentra el yacimiento de Cerro Verde
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En cruce de La Joya Alimentación En cruce de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Actividad extractiva de minería no metálica, se realiza la extracción de yeso y arcillas		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En cruce de La Joya En la ciudad de La Joya Arequipa- La Joya En cruce de La Joya Ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 09:00 a 16:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Propiedad del Estado		Jenks William
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	8
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	FORMACIÓN GEOLÓGICA DUNA TROMPA DEL ELEFANTE
---------------------	---



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.1.Montañas	Subtipo: 1.1.2.Sierra
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	Está siendo invadida parcialmente por un pueblo joven
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Uchumayo-km 48	Carretera Panamericana asfaltada	5 km 1 hora 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
La duna conocida como Trompa del Elefante forma parte de un cerro elevado situado entre el kilómetro 48 y el centro poblado de Leche Gloria, en este lugar se ha producido una acumulación de ceniza volcánica y de arena de una peculiar configuración semejjando a una trompa de elefante.		

Particularidades: Se ha ensayado la práctica del sandboard desde la cima de la duna.		
ESTADO ACTUAL Regular por la invasión parcial de la que ha sido objeto	OBSERVACIONES La duna trompa de elefante es una de las más altas del distrito de La Joya	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
No existe	Hospedaje Alimentación	En cruce de La Joya En cruce de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Trekking y sanboard como expresión del turismo de aventura		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En cruce de La Joya En cruce de La Joya Desde la ciudad de Arequipa Ciudad de La Joya Ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 09:00 a 16:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Propiedad del Estado		Tosi José "Zonas de vida natural del Perú"
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	9
-------------	---

NOMBRE DEL RECURSO:	CAMPIÑA DE QUISHUARANI
---------------------	-------------------------------



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vitor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 1.Sitios naturales	Tipo: 1.1.Montañas	Subtipo: 1.1.4.Valles y prados
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Afirmada	Antigua carretera de Arequipa a La Joya
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-La Joya-Quishuarani	Carretera parcialmente asfaltada, minibús turístico	72 km-2 horas
DESCRIPCIÓN		
<p>El valle y huertas de Quishuarani representan un pequeño y paradisíaco lugar que fue habitado desde época prehispánica, durante la colonia se introdujeron algunas variedades de frutales como el higo y la vid. Fue un punto de parada importante para los viajeros de décadas atrás al construirse el ferrocarril Mollendo-Arequipa se estableció una estación en la parte alta de</p>		

Quishuarani. <u>Particularidades:</u> El lugar posee aguas subterráneas frescas y cristalinas, ideales para un recreo campestre.		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Regular		La producción de frutales ha disminuido en los últimos años
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Pequeñas viviendas que pueden servir de hospedaje		Hospedaje Ciudad de La Joya Alimentación Ciudad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Siembra y comercialización de frutales		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	Ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Solo hasta la Ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	Ciudad de La Joya
Internet	Permanente	Ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 09:00 a 16:00	En coordinación con pobladores de la zona
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Propiedad privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	10
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ANTIGUA ESTACIÓN FERROVIARIA DE VÍTOR
---------------------	--



UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vitor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.4. Lugares históricos	Subtipo: 2.4.1. Vías de comunicación
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vitor	Asfaltada	60 km 1 hora
DESCRIPCIÓN		
La estación ferroviaria de Vitor representa parte de la historia de transporte en la región Arequipa, ya que en el año 1871, al construirse el ferrocarril de Arequipa a Mollendo, Juliaca y Puno se seleccionó este lugar como punto de reabastecimiento. Más de cien años después se puede observar parte de las edificaciones y antiguas viviendas de aquella época.		

Particularidades: En la actualidad, y al haberse creado el distrito de La Joya la antigua estación de ferrocarril de Vítor ha quedado dentro de su jurisdicción.		
ESTADO ACTUAL Regular		OBSERVACIONES
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la ciudad de la Joya Alimentación En la ciudad de la Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Se conserva como estación ferroviaria		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta el pueblo de Vítor En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
ENAFER Perú y otros		Historia del ferrocarril de Arequipa
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	11
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	VIVIENDAS TRADICIONALES DEL VALLE DE VÍTOR
---------------------	---



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.4. Lugares históricos	Subtipo: 2.4.1. Arquitectura local
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	Sección superior del valle de Vítor
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor-Fundo La Goyeneche	Carretera asfaltada	66 km-1 hora 45 minutos
DESCRIPCIÓN		
Desde el punto de vista arquitectónico la sección superior del valle de Vítor tiene aún el privilegio de conservar algunas viviendas edificadas de fines del siglo XIX e inicios del XX con un diseño bastante peculiar: balcones, corredores, mojinetes para contrarrestar las elevadas temperaturas		

de la zona. Según referencias de los pobladores afirman que familias muy importantes vinculadas a Arequipa habitaron el lugar por muchas décadas. <u>Particularidades:</u> De manera sorprendente y como un gesto digno de reconocimiento se están edificando nuevas viviendas con el estilo que describimos en el valle de Vitor.		
ESTADO ACTUAL Regular por no haber sido sometidas a restauraciones	OBSERVACIONES Solo existen dos viviendas integras que pueden ser incorporadas a los circuitos turísticos	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
No existe	Hospedaje Alimentación	En el fundo San Luis En el fundo San Luis
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Temporalmente ha servido como depósito para los propietarios del predio		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Telefonía	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	Cruce de La Joya Cruce de La Joya Hasta el puente Vitor Hasta cruce de La Joya Hasta cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 09:00 a 16:00	Con autorización de propietarios
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Familia Zegarra Paredes		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	12
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE LA CALDERA
---------------------	------------------------------------



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5. Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1. Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	Hasta el pueblo de la Joya De La Joya a Quishuarani (estación)
Carretera	Afirmada	
Sendero peatonal	Estación	A petroglifos
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-La Joya	Minibús	60 km 1 hora
La Joya-Quishuarani	Minibus	15 km 30 minutos
Quishuaarani-Petroglifos	Caminata	3 km 1 hora
DESCRIPCIÓN		
Los petroglifos de la Caldera constituyen una de las muestras de arte rupestre conocidas desde muchas décadas atrás en razón de que los antiguos caminos de herradura que permitían el		

<p>acceso a Arequipa pasaban por este lugar que se sitúa entre La Joya y Uchumayo: Anexo de Quishuarani. <u>Particularidades:</u> Los grabados que comprenden alrededor de un centenar han sido efectuados sobre una roca de tipo granodiorita que forma parte del llamado Batolito de La Caldera.</p>		
ESTADO ACTUAL Bueno		OBSERVACIONES Se requiere de una persona conocedora del lugar para acceder al recurso
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje: Hoteles y hostales En el pueblo de La Joya Alimentación: Restaurantes En el pueblo de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Para el desarrollo de la agricultura		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Autoridad autónoma del agua		-DE RIVERO Y USTARIS, Mariano (1851); Los petroglifos de la Caldera; en Antiguiedades Peruanas” -CARDONA, Augusto (2002); Arqueología de Arequipa; Editorial Magazine; Arequipa-Perú -TACCA Lorenzo y TRUJILLO Carlos, (2014); Uchumayo; Arequipa -Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	13
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE LA CALETA
---------------------	-----------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

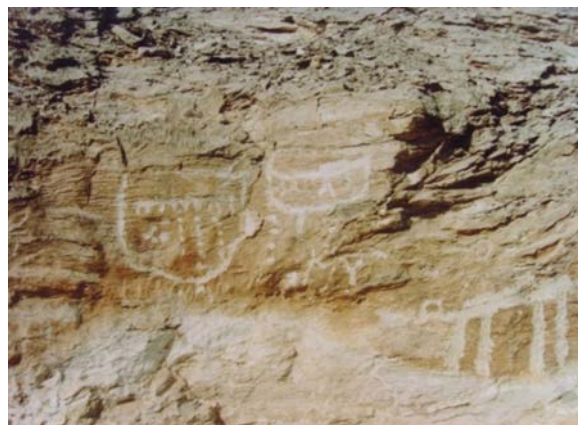
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones culturales	Tipo: 2.5. Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1. Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Huellas	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-La Caleta	Carretera Panamericana Carretera asfaltada	60 km 1 hora 6 km 20 minutos
DESCRIPCIÓN		
Las manifestaciones del arte rupestre de la localidad de La Caleta se sitúan en la margen derecha del río Vítor y en los alrededores de la localidad antes mencionada. Se trata de un conjunto de		

<p>grabados entre zoomorfos y simbólicos plasmados sobre bloques de roca sub-esféricas del tipo de la granodeorita; estos petroglifos se encuentran asociados con tumbas prehispánicas poco conservadas.</p> <p><u>Particularidades:</u> En cuanto la temática del arte rupestre de La Caleta existe mucha similitud con la de La Caldera y El Boyadero, dando la idea de haber sido plasmados, estos grabados, por los mismos autores.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Regular		Se requiere de una intervención del IRC para proteger la zona de los depredadores del patrimonio cultural.
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Ninguna		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
No		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Municipalidad		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	14
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE SOTILLO
---------------------	---------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

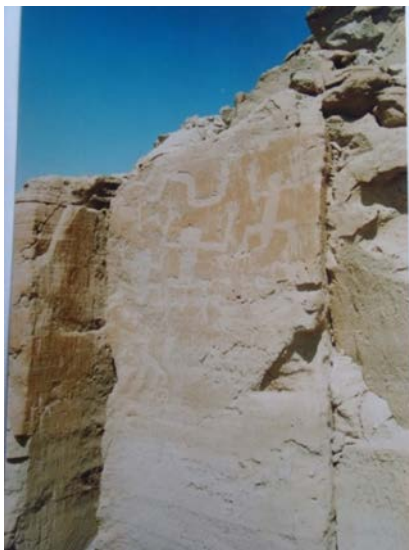
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5. Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1. Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Sotillo	Carretera Panamericana	58 km 1 hora
DESCRIPCIÓN		
<p>Se trata de un conjunto de grabados (petroglifos) que se localizan a la margen izquierda del río Vítor, a un costado de la carretera Panamericana y a unos 60m del puente que da acceso al pueblo de Vítor. La temática incluye mayormente aspectos zoomórficos y geométricos.</p> <p><u>Particularidades:</u> Son los pocos grabados que se han localizado a la margen izquierda del río</p>		

Vítor, a diferencia de la margen derecha de donde se describe el mayor número de centros arqueológicos representativos de arte rupestre.		
ESTADO ACTUAL De regular a deficiente debido a que en la zona y sobre los grabados se han hecho pintas políticas	OBSERVACIONES La conservación de este recurso requiere de un tratamiento urgente por parte del IRC	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
Ninguna	Hospedaje Alimentación	En la localidad de Vítor En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
No		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet Agencias bancarias y cajeros	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la localidad de Vítor En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL	BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA	
Municipalidad	-LINARES, Eloy (1990); <i>"Prehistoria de Arequipa"</i> ; Ediciones CONCYTEC; Arequipa-Perú	
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	15
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE TACAR O LA CAPILLA
---------------------	--


FUENTE: Elaboración propia

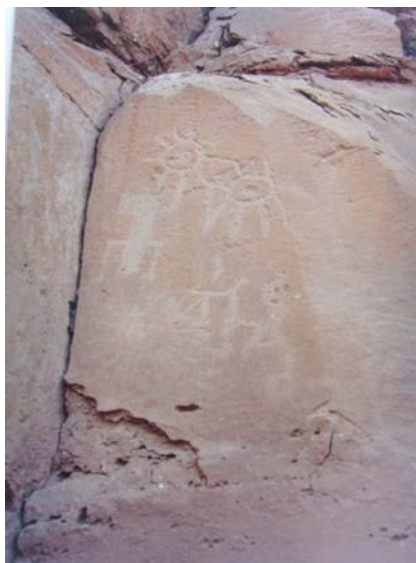
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2.Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5.Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1.Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Huellas	La última parte en construcción Para el desplazamiento entre los grupos de petroglifos
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Tacar Tacar-Petroglifos	Carretera Panamericana Carretera asfaltada Sendero peatonal	60 km 1 hora 8 km 20 minutos 30 minutos
DESCRIPCIÓN		

<p>El arte rupestre de Tacar está representado por un conjunto de grabados o petroglifos de la época pre-inca con temas zoomorfos y antropomorfos plasmados sobre rocas de tipo de la arenisca arcósica. Su número excede al medio centenar de representaciones. <u>Particularidades:</u> El arte rupestre de Tacar es una muestra clara de la ocupación prehispánica del valle de Vítor y se encuentra asociado con algunas otras zonas del referido espacio geográfico.</p>		
<p>ESTADO ACTUAL Se puede precisar que el estado de conservación es de bueno a regular</p>		<p>OBSERVACIONES Los petroglifos de Tacar constituyen una de las áreas de más fácil acceso al interior del valle de Vítor</p>
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		<p>-Hospedaje, establecimiento de venta de comidas en la localidad de Vítor -Servicios básicos de agua, desagüe, electricidad y telefonía en la localidad de Vítor</p>
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
No		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
		<p>-CARRILLO, Dante (1993); Prospección arqueológica en el valle medio del río Vítor; Tesis de licenciado en arqueología; UCSM Arequipa-Perú -LINARES, Eloy (1990); "Prehistoria de Arequipa"; Ediciones Concytec; Arequipa-Perú</p>
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	16
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE LA QUEBRADA DEL DIABLO
---------------------	--



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2.Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5.Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1.Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada-afirmada Huellas	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-quebrada El Diablo Quebrada El Diablo- Petroglifos	Carretera Panamericana Carretera asfaltada-afirmada Sendero peatonal	60 km 1 hora 10 km 30 minutos 30 minutos
DESCRIPCIÓN		

<p>El arte rupestre de la quebrada El Diablo corresponde a un conjunto de grabados entre antropomorfos y simbólicos que se localizan en una quebrada poco accesible de la margen derecha del río Vítor. Los grabados han sido plasmados sobre rocas tipo arenisca arcósica y corresponden también a la época prehispánica.</p> <p><u>Particularidades:</u> En la quebrada del diablo destaca nítidamente las representaciones de brujos o chamanes así como escenas de la vida en comunidad.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
De bueno a regular, por el deterioro que experimentan las rocas por el fenómeno del intemperismo.		La conservación de este recurso requiere de un tratamiento urgente por parte del IRC
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Ninguna		-Hospedaje, establecimiento de venta de comidas, en la localidad de Vítor -Servicios básicos de agua, desagüe, electricidad y telefonía, en la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
No		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Municipalidad		-CARRILLO, Dante (1993); Prospección arqueológica en el valle medio del río Vítor; Tesis de licenciado en arqueología, UCSCM Arequipa-Perú -TACCA, Lorenzo (2004); Petroglifos de El Diablo (valle de Vítor); en Semanario El Búho N°128 Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	17
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE HUACHIPA
---------------------	----------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

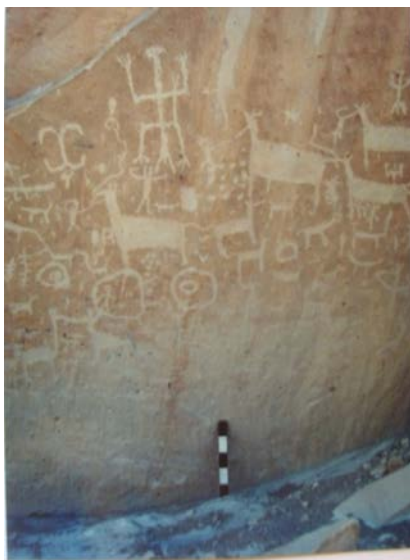
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5. Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1. Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Huellas	La última parte en construcción Para el desplazamiento entre los grupos de petroglifos
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Tacar Tacar-Huachipa Huachipa-Petroglifos	Carretera Panamericana Asfaltada Carretera afirmada Sendero peatonal	60 km 1 hora 8 km 30 minutos 4 km 10 minutos 30 minutos

DESCRIPCIÓN		
<p>El arte rupestre de Huachipa corresponde a un conjunto de petroglifos diseminados en el entorno de este caserío con la temática que va desde dibujos antropomorfos hasta simbólicos y geométricos, pasando por zoomorfos (camélidos, aves, etc) todos han sido grabado sobre rocas de tipo arenisca arcósica.</p> <p><u>Particularidades:</u> Es uno de los pocos lugares del valle en el que se ha identificado la representación de un batracio que podría asociarse a las condiciones ambientales, especialmente la llegada de un mayor volumen de aguas al valle.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
De bueno a regular, al haber sido alterados uno de ellos por las condiciones climáticas		
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Ninguna		Hospedaje En la localidad de Vítor Venta de comidas y alimentación en Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
No		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Municipalidad		-TACCA, Lorenzo (2004); Huachipa: Arte prehispánico en Vítor; en Semanario El Búho N°135 Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	18
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE LA OPHELAN
---------------------	------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2.Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5.Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1.Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada-afirmada Huellas	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor- La Ophelan	Transporte público Carretera asfaltada-afirmada, transporte privado	60 km 1 hora 18 km 35 minutos
La Ophelan –petroglifos	Sendero peatonal	45 minutos

DESCRIPCIÓN		
<p>En medio de las quebradas secas que confluyen hacia el río Vítor por su margen derecha y, más precisamente, entre las localidades de Huachipa y el Boyadero se situó el fundo de la Ophelan en cuyos cerros que lo rodean se ha verificado la existencia de una apreciable cantidad de grabados (petroglifos) con representaciones mayormente de camélidos andinos y uno que otro tema antropomorfo.</p> <p><u>Particularidades:</u> La ubicación y "Actitud" de los camélidos representados en estado de reposo nos dan una idea clara de su permanencia en corrales, lo que nos hace suponer que ya se encontraban totalmente domesticados.</p>		
ESTADO ACTUAL Bueno	OBSERVACIONES El acceso al lugar requiere de la participación de una persona que conozca perfectamente el lugar	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
Ninguna	Hospedaje Alimentación	En la localidad de Vítor En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Se realiza una actividad extractiva de minería no metálica donde se extrae yeso y arcillas		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la localidad de Vítor En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL	BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA	
	LINARES, Eloy (1990); "Prehistoria de Arequipa"; Ediciones; Arequipa-Perú	
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	19
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	ARTE RUPESTRE DE EL BOYADERO
---------------------	-------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 2. Museos y manifestaciones Culturales	Tipo: 2.5. Ruinas y lugares arqueológicos	Subtipo: 2.5.1. Arte rupestre
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada-afirmada Huellas	Es necesario variar el río Vítor
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-El Boyadero El Boyadero-Petroglifos	Carretera Panamericana Carretera asfaltada-afirmada Sendero peatonal	60 km 1 hora 22 km 30 minutos
DESCRIPCIÓN		
El arte rupestre de El Boyadero está representado por un conjunto de grabados realizados sobre rocas de tipo granodeorita que se localizan en extremo meridional del valle de Vítor. Su temática		

<p>incluye representaciones antropomorfas, zoomorfas y simbólicas. Particularidades: A diferencia de otras zonas de arte rupestre del valle, los petroglifos de El Boyadero han sido trabajados en rocas ígneas intrusivas.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		El acceso a El Boyadero implica cruzar o vadear el río Vítor
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Ninguna		-Hospedaje, establecimiento de venta de comidas en la localidad de Vítor -Servicios básicos de agua, desagüe, electricidad y telefonía en la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Telefonía Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
De abril a noviembre	De 09:00 a 17:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
		-LINARES, Eloy (1990); <i>"Prehistoria de Arequipa"</i> ; Ediciones Concytec; Arequipa-Perú -TRUJILLO, Carlos (2002); <i>Historia del valle de Vítor: Petroglifos de Boyadero y Tráfico Interzonal</i> ; revista de turismo UNSA; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	20
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	FIESTA PATRONAL DEL SEÑOR DE LA JOYA
---------------------	---



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 3.Folklore	Tipo: 3.1.Manifestaciones religiosas y creencias populares	Subtipo: 3.1.1.Fiestas patronales
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Cruce de La Joya	Transporte público	50 km 50 minutos
Cruce de La Joya-La Joya	Transporte público	10 km 10 minutos
DESCRIPCIÓN		
La fiesta patronal del Señor de La Joya es la festividad religiosa de mayor importancia en el distrito mencionado; se lleva a cabo el 14 de septiembre de cada año con un programa especial y		

<p>con la asistencia de miles de feligreses. El señor de La Joya está personalizado en una imagen de Cristo crucificado de tamaño normal que permanece en la parte central del retablo de la iglesia matriz de La Joya; esta iglesia ha sido totalmente reconstruida luego que la original (edificada en la década del 60) fuese parcialmente destruida en el último sismo que afectó la región. <u>Particularidades:</u> El señor de La Joya evoca la pasión de Cristo y es también homenajeado durante la Semana Santa.</p>		
ESTADO ACTUAL Regular		OBSERVACIONES Se requiere de una intervención del IRC para proteger la zona de los depredadores del patrimonio cultural
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Templo católico moderno		Hospedaje En la ciudad de La Joya Alimentación En la ciudad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Se hace un programa especial de novenario, vísperas, misa principal, procesiones y fiesta popular		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
14 de septiembre	Según programa establecido	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Administrado por el párroco de propiedad de la parroquia de La Joya		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	21
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	EXPLOTACIONES MINERAS FORMACIÓN SOTILLO
---------------------	--



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.1.Explotaciones mineras	Subtipo: 4.1.1.Minería no metálica
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-anexos	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 6 km 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
La denominada "Formación Sotillo" es un componente geológico a la vez que peculiar muy interesante en el contexto de la región Arequipa; se trata en sí de un conjunto de estratos geológicos que datan de la era terciaria y que pueden alcanzar una potencia de hasta 40m,		

<p>siendo visibles a lo largo de gran parte del valle de Vítor. La configuración petrológica está dada por capas de arcilla intercaladas con capas de yeso, siendo una de las rocas más frecuentes la llamada arenisca arcósica.</p> <p><u>Particularidades</u></p>		
<p>ESTADO ACTUAL Bueno</p>		<p>OBSERVACIONES En los últimos años se viene aprovechando los depósitos de arcilla con fines industriales, no obstante es de suponer que la presencia de recurso natural facilitó la elaboración de las gigantescas tinajas que hasta hoy se pueden observar en el valle de Vítor en los fundos vitivinícolas.</p>
<p>INFRAESTRUCTURA</p>		
<p>Dentro del recurso</p>		<p>Fuera del recurso</p>
<p>No existe</p>		<p>Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor</p>
<p>ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES</p>		
<p>Obtención de arcilla de tipo artesanal</p>		
<p>SERVICIOS FUERA DEL RECURSO</p>	<p>TIPO DE SERVICIO</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Agencias bancarias y cajeros</p>	<p>Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente</p>	<p>En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la localidad de Vítor En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya</p>
<p>RECOMENDACIONES</p>		
<p>Época propicia de visita</p>	<p>Horario de visita</p>	<p>Tipo de ingreso</p>
<p>14 de septiembre</p>	<p>De 08:00 a 18:00</p>	<p>Libre sin costo alguno</p>
<p>ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL</p>		<p>BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA</p>
		<p>-Jenks, William (1945); <i>Geología del Cuadrángulo de Arequipa</i> a la escala 1 al 200,000 -Vargas, L. (1970); <i>Geología del Cuadrángulo de Arequipa</i>, boletín N°24 de INGEMED; Lima Perú</p>
<p>RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA</p>		
<p>Institución encargada</p>	<p>Persona encargada</p>	<p>Fecha de carga</p>
<p>Universidad Católica de Santa María</p>	<p>Oscar Carlos Añamuro Florez</p>	<p>Febrero 2015</p>

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	22
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA IRRIGACIÓN LA JOYA
---------------------	--



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.1.Explotaciones agropecuarias	Subtipo: 4.2.1.Irrigaciones
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Cruce de La Joya	Transporte público	50 km 50 minutos
Cruce de La Joya a La Joya	Transporte público	10 km 10 minutos
DESCRIPCIÓN		
La irrigación La Joya es una de las más importantes y tradicionales en el contexto espacial de la provincia Arequipa, se sitúa en el distrito de La Joya y utiliza como recursos hídricos las aguas del río Chili, las mismas que son captadas en la bocatoma de Socosani, cerca del estación ferroviaria		

<p>de Quishuarani, el promedio de tierras cultivadas es de 10000 hectáreas y su antigüedad ha sobrepasado los 50 años desde que fuera inaugurada. <u>Particularidades:</u> En la actualidad, la irrigación La Joya comprende la sección tradicional conocida como la Joya Vieja y su ampliación hacia las pampas de La Joya en lo que se conoce como La Joya Nueva.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Regular		La irrigación La joya fue diseñada por el ingeniero norteamericano Carlos W. Sutton, cuyo nombre ha sido puesto al colegio emblemático del referido distrito de La Joya. A raíz de la puesta en funcionamiento de esta importante irrigación se creó el distrito de La Joya.
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Únicamente con fines agropecuarios: Reservorios, bocatomas y canales		Hospedaje En la ciudad de La Joya Alimentación En la ciudad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Producción agropecuaria de tipo artesanal e industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet	Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
14 de septiembre	De 06:00 a 18:00	Libre sin costo alguno
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Propietarios privados		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	23
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA EL SOCABÓN
---------------------	---------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

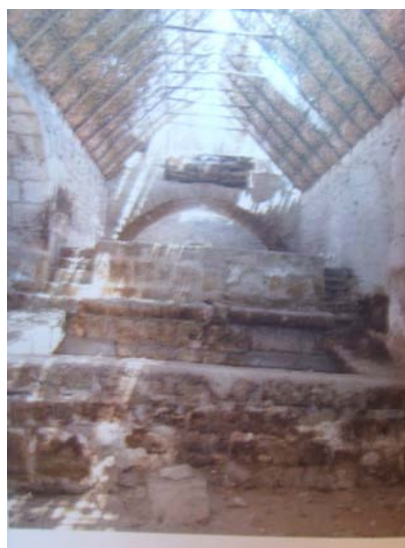
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	Afirmada
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor	Transporte público	60 km 1 hora
Vítor-Bodega El Socabón	Transporte privado	14 km 30 minutos
DESCRIPCIÓN		
La bodega El Socabón no obstante su notoria antigüedad dejó de producir vinos y piscos en las últimas décadas; sin embargo la notoriedad y prestigio que ha venido alcanzando el valle de Vítor en este rubro de la actividad económica ha motivado a sus propietarios para reanudar		

<p>nuevamente su producción, y así tocando puertas ingresaron a restaurantes y bares de Arequipa y ahora venden coñac a La Ibérica, para sus bombones; también a fines del 2011 ingresaron a Juliaca luego al mercado cusqueño.</p> <p><u>Particularidades:</u> La bodega de El Socabón se sitúa prácticamente en las cabeceras del valle de Vítor lo que le permite aprovechar mejor las elevadas temperaturas que favorecen la maduración de las vides y la fermentación de los vinos.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		La limitada difusión de este lugar no ha permitido la realización de visitas frecuentes al lugar
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Elaboración y producción de vinos y piscos de tipo industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Banca y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Según horario pactado	Con autorización previa solicitud
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Anyela Chávez Alvarez		VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	24
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA EL FUNDADOR
---------------------	--



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-La Caleta	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 6 km 15 minutos

DESCRIPCIÓN		
<p>Esta bodega se localiza hacia la margen derecha del río Vítor y a escasos kilómetros del puente de la carretera Panamericana. Constituye otra de las bodegas tradicionales del valle de Vítor que durante varias décadas ha venido produciendo vinos y piscos, mayormente de manera artesanal; no obstante, la calidad del producto elaborado ha generado una importante demanda a nivel de mercado local.</p> <p><u>Particularidades:</u> En 1996 fue distinguido con medalla de oro por su incansable labor en la difusión de la actividad vitivinícola otorgada por el Ministerio de Industria y Turismo.</p>		
<p>ESTADO ACTUAL Bueno</p>	<p>OBSERVACIONES Al igual que otras bodegas y lugares importantes del valle de Vítor en sus inmediaciones se han localizado restos arqueológicos y manifestaciones de arte rupestre.</p>	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Elaboración y producción de vinos y piscos de tipo industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Telefonía Banca y cajeros	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta el pueblo de Vítor En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Según horario pactado	Con autorización previa solicitud de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Ana Edith Postigo de Castro e hijos		VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	25
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA LA HACIENDA DEL ABUELO
---------------------	---



UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-La Hacienda El Abuelo	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 4 km 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
Esta compañía nació sin nombre en el valle de Vítor, en Arequipa, hace cuatro generaciones, en 1921. En 1996 bautizaron oficialmente a la empresa como "La Hacienda del Abuelo" y en el 2000 obtuvieron la Denominación de Origen. Se han presentado a cuanto concurso de vinos y piscos existe. Auspiciaron todo tipo de programas y cursos de bartenders; gracias a lo cual llegaron al		

mercado limeño. Después de ganar varios concursos, Wong y Metro los invitó a vender en sus tiendas. Ahora, sus vinos y piscos también se ofrecen en el restaurante de Astrid y Gastón y en el exclusivo hotel El Pueblo.		
<u>Particularidades:</u> Actualmente exportan piscos a Estados Unidos. También cabe resaltar que la hacienda produce 80 mil botellas de pisco y 200 mil de vino al año. La familia Zegarra está convencida de que el secreto de la buena calidad de sus licores radica en que los añejan en tinajas, como lo hacen pocas bodegas en el mundo.		
ESTADO ACTUAL Bueno		OBSERVACIONES
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Elaboración y producción de vinos y piscos de tipo industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Banca y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Según horario pactado	Con autorización previa solicitud de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Familia Zegarra		Diario "Perú 21" VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	26
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA DE VITIVINÍCOLA PAZ SOLDÁN
---------------------	--



FUENTE: Internet

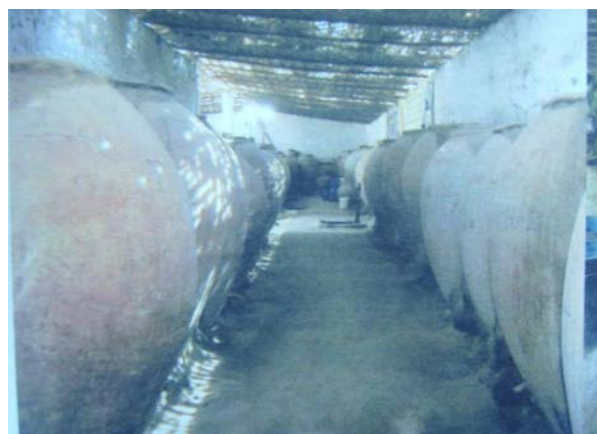
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada-afirmada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor- Pampa de Desamparados	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 6 km 18 minutos
DESCRIPCIÓN		
La denominada bodega Paz Soldán, sin ser la más antigua de Vítor, ha logrado ubicarse entre las más importantes y representativas de la zona, ello debido tanto a la calidad de los productos		

<p>como a la moderna tecnología empleada. Destaca su aguardiente puro que se llegó a convertirse en el primer pisco en ser embotellado, etiquetado y garantizado en la región sur del Perú. La visión empresarial de sus propietarios ha hecho posible, en los últimos años, aprovechar parte de los terrenos eriazos de la tradicionalmente conocida Pampa de los Desamparados, en cuyas inmediaciones se localiza la planta industrial.</p> <p><u>Particularidades:</u> Actualmente la bodega es la más grande y moderna del sur del Perú, durante los años 90, sus propietarios siguieron invirtiendo en tecnología de punta y en el desarrollo de nuevo productos como vinos, vinos espumantes y la primera crema de pisco del Perú "Miski".</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		Recibe constantemente visitas a sus instalaciones por parte de diversas instituciones educativas u otras
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Elaboración y producción de vinos y piscos de tipo industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Según horario pactado	Con previa autorización solicitud de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Familia Quintanilla		VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	27
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA LA GAMIO
---------------------	-------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	La última parte en construcción
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor- Bodega Panchito Zegarra	Carretera Panamericana	60 km 1 hora 7 km 20 minutos
DESCRIPCIÓN		
Panchito Zegarra es una de las bodegas vitivinícolas tradicionales del valle de Vítor que se caracteriza por la producción artesanal de vinos y piscos, estos últimos de manera eventual. La		

<p>mayor parte de su producción está destinada al consumo local y es una de las más visitadas por las facilidades que brinda a todo turista y viajero. <u>Particularidades:</u> Conserva aún, y en pleno uso, algunas tinajas de barro del siglo XVII en las cuales se elaboran los deliciosos vinos de la zona.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Regular		La bodega de Pancho Zegarra es una de las que ha conservado durante mucho tiempo la tradición vitivinícola del valle de Vítor
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Hospedaje En la localidad de Vítor Alimentación En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Elaboración y producción de vinos y piscos de tipo artesanal e industrial		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Durante todo el día hasta la puesta del sol	Con autorización del propietario
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Carlos Alberto Alarcón Zegarra		VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACION DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURISTICOS**

FICHA N°	28
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA TORRE DE LA GALA
---------------------	---



FUENTE: Internet

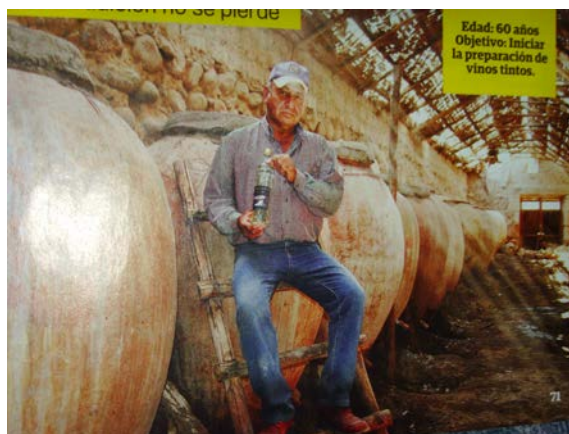
UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-La Joya La Joya-Bodega	Transporte público Mototaxi-Taxi	59 km/ 1 hora 7 km/ 8 min.
DESCRIPCIÓN		
Es una bodega moderna que se fundó en 1997, por la cercanía a Arequipa recibe un número importante de visitantes, visitar y recorrer la bodega depende del interés del público, por lo usual se suele recibir a los visitantes en una zona verde donde se les hace una explicación de los		

<p>atractivos turísticos del distrito de La Joya y la historia de donde se encuentran ubicados, se explica el uso del vino y del pisco en la gastronomía, en la salud, luego se continua hasta la zona de la molienda, destilado de alambique (traído desde Ica, capacidad 800 litros), área de guarda, los mismos que se almacenan en tanques, cada una de estas áreas están acompañadas de una explicación por lo que se hace más educativa.</p> <p><u>Particularidades:</u> No obstante la amplitud en superficie agrícola de que dispone el distrito de La Joya en la irrigación del mismo nombre, prácticamente solo existe una bodega dedicada a la elaboración de vinos y piscos en este distrito; siendo una de sus mayores ventajas la de disponer de un mayor volumen de materias primas; por lo cual la bodega cuenta con su propio campo de cultivo para la producción de sus piscos y vinos</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe	Hospedaje Alimentación	En la localidad de La Joya En la localidad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Producción de vinos y piscos		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta la ciudad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Lunes-sábado de 08:00 a 17:00	Con previa autorización solicitud de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Ingeniero Octavio Torre de La Gala y familia		-Municipalidad distrital de la Joya: Folletos turísticos varios -MINCETUR
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	29
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA SANTUARIO
---------------------	--------------------------------------



Fuente: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada-Trocha	Para llegar a la bodega se ingresa por la vía La Caleta-La Quebrada cuya vía es trocha
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Bodega Santuario	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 6 km 15 minutos
DESCRIPCIÓN		
Esta bodega está a cargo de Nicanor Postigo Zenteno, desde hace 40 años es elaborador de pisco, su bodega cuenta con tinajas de arcilla hechas en 1680, 1797, 1870, en si tiene dos naves de		

<p>tinajas y está conformado según su época, pues tiene un muro central de huarango (madera) y paredes antiguas. Actualmente en Vítor existe la ruta del pisco, donde la bodega Santuario está incluida, pero poco se ha hecho por parte de las autoridades para difundir este circuito, y para apoyar a los productores a promover la llegada del turismo a la zona.</p> <p><u>Particularidades:</u> Actualmente esta bodega elabora el delicioso pisco de uva italia de manera artesanal y lo vende solo al mercado local.</p>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		Nicanor cuenta que desde muy pequeño aprendió a valorar la bodega que heredó de su padre y tiene un sueño: ponerla en valor porque es una joya de valor histórico
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Alimentación En el pueblo de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Producción de vinos y piscos		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público	Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En el pueblo de Vítor Hasta el pueblo de Vítor
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Durante todo el día hasta la puesta del sol	Con autorización del propietario
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Nicanor Postigo Zenteno		Suplemento especial del diario "Correo" VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	30
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	BODEGA VITIVINÍCOLA VIÑA VÍTOR
---------------------	---------------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.3.Explotaciones industriales	Subtipo: 4.3.1.Bodegas vitivinícolas
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada-Trocha	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor Vítor-Bodega Santuario	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 8 km
DESCRIPCIÓN		
Es una empresa muy joven que está empeñada en devolver a Vítor el prestigio que tuvo en otro tiempo, está logrando firmemente el renacer de sus viñas, luego de haber sido instaladas en el 2003. Donde sus propietarios y un experimentado grupo técnico, vienen aplicando tecnología de punta con la visión de producir verdaderos vinos naturales, por otro lado sus piscos fueron		

calificados entre los ocho mejores piscos acholados del Perú, en el Concurso Nacional del Pisco 2007.		
<u>Particularidades:</u> Es la viña más extensa del valle de Vítor, se puede visitarlo cuando se guste, solo presentando dos botellas vacías de cualquiera de sus presentaciones		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
No existe		Alimentación En el pueblo de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Producción de vinos y piscos		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En el pueblo de Vítor
Transporte público	Permanente	Hasta el pueblo de Vítor
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Durante todo el día hasta la puesta del sol	Con solo presentar dos botellas vacías de cualquiera de sus presentaciones
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Las señoras Cordova y Díaz		VILCA, Luz (2014); "Vítor: Viñas y bodegas"; Arequipa-Perú
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	31
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	VIVERO DE ESPECIES FRUTALES Y AFINES DEL VALLE DE VÍTOR
---------------------	--



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 4.Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Tipo: 4.5.Centros científicos y técnicos	Subtipo: 4.5.1.Viveros forestales
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Vítor	Transporte público	60 km 1 hora

DESCRIPCIÓN		
<p>La tradición agrícola y frutícola del valle de Vítor que se remonta hasta la época prehispánica se consolida durante la Colonia, ha alcanzado una nueva dimensión con el establecimiento de un vivero en el valle de Vítor propiamente dicho a escasos metros del puente de La Panamericana que da acceso a la capital distrital. Con pocos años de funcionamiento pero con una tecnología importante ha logrado ubicarse exitosamente en el mercado local y regional.</p> <p><u>Particularidades:</u> El vivero del valle de Vítor no solamente está destinado al manejo de semillas y comercialización de plántones sino que también incluye el tema relacionado al control de algunas plagas, esto es, a aspectos fitosanitarios.</p>		
ESTADO ACTUAL Bueno	OBSERVACIONES Al presente no se están promoviendo visitas a este vivero, cosa que debe subsanarse mediante la invitación que deban cursar las municipalidades de Vítor y La Joya respectivamente.	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
No existe	Hospedaje Alimentación	En la localidad de Vítor En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Manejo de semillas y producción de plántones con aplicación de tecnologías.		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Telefonía Agencias bancarias y cajeros	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la localidad de Vítor En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Lunes a viernes de 08:00-12:00	Con autorización previa solicitud de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
De propiedad privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	32
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	FERIA AGROPECUARIA LA JOYA
---------------------	-----------------------------------



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 5.Acontecimientos programados	Tipo: 5.3.Otros	Subtipo: 5.3.5.Ferias y exposiciones
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera	Asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa- Cruce de La Joya Cruce de La Joya -La Joya	Transporte público Carretera asfaltada	50 km 1 hora 10 km 10 minutos
DESCRIPCIÓN		
En el contexto de la irrigación La Joya del distrito del mismo nombre, se lleva a cabo de manera anual un evento artístico y cultural promovido por los agricultores y ganaderos de la zona; en este evento se realizan actividades tales como peleas de toros, juzgamiento de ganado,		

exposición de ejemplares de diversos tipos y razas de ganado así mismo festivales gastronómicos entre otros. <u>Particularidades:</u> La feria agropecuaria de La Joya es una de las más importantes de este tipo, a nivel regional y sus promotores, tienen planificado promocionarla a nivel nacional.		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
Bueno		El evento cuenta con el apoyo de empresas agropecuarias del país y del extranjero.
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
Ninguna de manera permanente, pero durante el desarrollo de la feria se expenden comidas y bebidas típicas		Hospedaje En la ciudad de La Joya Alimentación En la ciudad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Exhibiciones de caballos de paso, exhibiciones de maquinaria y productos agrícolas y peleas de toros		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje	Permanente	En la ciudad de La Joya
Alimentación	Permanente	En la ciudad de La Joya
Transporte público	Permanente	Hasta la localidad de La Joya
Internet	Permanente	En la ciudad de La Joya
Telefonía	Permanente	En la ciudad de La Joya
Agencias bancarias y cajeros	Permanente	En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Mes de marzo	Según programación	Pagado según tarifas establecidas
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Empresarios de La Joya		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	33
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	CAMPO ALBERGO SAMBAMBAIAS
---------------------	----------------------------------



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: La Joya
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 5.Acontecimientos programados	Tipo: 5.3.Otros	Subtipo: 5.3.7.Parques recreativos
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Arequipa-La Joya La Joya- Sambambaias	Carretera Carretera	Asfaltada Asfaltada
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa-Cruce de La Joya La Joya- Sambambaias	Transporte público Transporte privado	60 km 1 hora 5 km 5 minutos
DESCRIPCIÓN		
En el contexto espacial de la irrigación La Joya y teniendo como escenario su extensa campiña, se ha edificado un establecimiento recreacional cuyos fines y propósitos son eminentemente turísticos, nos referimos al campo albergó Sambambaias, el mismo que tiene ya varios años de		

funcionamiento y constituye una excelente carta de presentación tanto para el distrito antes mencionado como para la región Arequipa en el rubro de hospedaje y recreación. <u>Particularidades:</u> Sambambaias cuenta con amplias instalaciones, ambientes para hospedaje, piscina y campo para la demostración de caballos de paso.		
ESTADO ACTUAL Bueno	OBSERVACIONES Para visitar las instalaciones se debe efectuar la reserva respectiva de manera anticipada.	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
Hospedaje con habitaciones dobles, triples, etc Alimentación en ambiente cerrado o al aire libre	Hospedaje Alimentación	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Exhibiciones y demostraciones de caballos de paso, previa coordinación		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Telefonía Agencias bancarias y cajeros	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	Según contrato por un día o más	Pagado, previa reserva
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
Empresa privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	34
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	FUNDO Y RECREO CAMPESTRE SAN LUIS
---------------------	--



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 5.Acontecimientos programados	Tipo: 5.3.Otros	Subtipo: 5.3.7.Parques recreativos
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Carretera Sendero peatonal	Asfaltada Huella	Para el desplazamiento en la campaña hacia el río
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa- Puente Vítor Puente de Vítor – Ex-fundo San Luis	Carretera Panamericana Carretera asfaltada	58 km 1 hora 4 km 10 minutos

DESCRIPCIÓN		
<p>El denominado ex-fundo San Luis es una propiedad rural que se localiza hacia la margen izquierda del río Vítor, en el valle del mismo nombre y a escasos kilómetros aguas arriba de la capital distrital. Esta propiedad conserva aún algunos ambientes tradicionales y se encuentra rodeado por una pintoresca campiña.</p> <p><u>Particularidades:</u> En el frontis de la ex-hacienda se puede apreciar un bello escudo de tipo colonial trabajado en roca volcánica (ignimbrito o sillar).</p>		
ESTADO ACTUAL Bueno, al haber sido restaurado en los últimos años	OBSERVACIONES Las instalaciones de esta ex-hacienda han sido adecuadas para servir de hospedaje de manera eventual	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
Hospedaje con habitaciones varias Alimentación cuando se solicita Salas de conferencias varias y piscina	Hospedaje Alimentación	En la localidad de Vítor En la localidad de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Retiros y seminarios con fines educativos, se debe solicitar permiso firmar contrato		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Telefonía	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Solo hasta la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
Durante todo el año	De 09:00 a 16:00 se puede contratar servicio de hospedaje	Con autorización previa obtención de permiso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL	BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA	
Privada		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

**FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

FICHA N°	35
-------------	----

NOMBRE DEL RECURSO:	FESTIVAL DEL CAMARÓN DEL VALLE DE VÍTOR
---------------------	--



FUENTE: Internet

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO: Vítor
CLASIFICACIÓN		
Categoría: 5.Acontecimientos programados	Tipo: 5.3.Otros	Subtipo: 5.3.10.Gastronomía
JERARQUÍA: 1		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Arequipa-Vítor	Carretera asfaltada	
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
Arequipa- Vítor	Transporte público	60 km 1 hora
DESCRIPCIÓN		
Una de las actividades tradicionales del valle de Vítor y que fuera perdiendo importancia en las últimas décadas viene siendo recuperada por las actuales autoridades, se trata de la captura del camarón de río y su preparación en distintos potajes de la gastronomía local y regional. Este evento se lleva a cabo en el entorno de la plaza principal e incluye música, danzas y expendio de		

comidas y bebidas. <u>Particularidades:</u> Constituye el evento social de mayor importancia en el distrito y valle de Vítor.		
ESTADO ACTUAL Bueno	OBSERVACIONES Los productores de vinos buscan incluir la exposición y venta de sus productos para dar mayor realce al evento	
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso	Fuera del recurso	
Ninguna, de manera eventual se promueve la venta de comidas y platos típicos.	Hospedaje Alimentación	En el pueblo de Vítor En el pueblo de Vítor
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
Festival gastronómico en base a camarón		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
Hospedaje Alimentación Transporte público Internet Agencias bancarias y cajeros	Permanente Permanente Permanente Permanente Permanente	En la ciudad de La Joya En la ciudad de La Joya Hasta el pueblo de Vítor En la ciudad de La Joya En el cruce de La Joya
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
En la fecha en que se programa el evento	Según lo programado	Libre
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL	BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA	
Municipalidad distrital de Vítor		
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

1.2. OFERTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS

A. HOSPEDAJE

B. ALIMENTACION

C. TRANSPORTE



a) ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

DISTRIBUCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

Listado de establecimientos de hospedaje en la zona de estudio

EN EL CRUCE DE LA JOYA	EN EL PUEBLO DE LA JOYA
1. Hotel "Hilton II" - Avenida Panamericana cinco pisos edificación moderna	1. Hostal "Evaliz"-Calle La mar cuadra 1 cuatro pisos tipo turístico
2. Hostal "La Real Joyita"- Avenida Panamericana tres pisos de material noble	2. Hostal "Mafer" - Calle La mar 101 – tres pisos tipo turístico
3. Hostal "Mi Joyita de oro" - Avenida Panamericana, dos pisos	3. Hostal "La Joya" - Avenida Paz Soldán cuadra 1 – dos pisos, material noble, tipo turístico
	4. Hostal "El Chino" – Esquina calle Comercio con Mariscal Castilla – material noble, tres pisos, tipo turístico
	5. Hostal "El Shaday" – Calle Mariscal Castilla frente al hostal "El Chino"
EN EL VALLE DE VITOR	ENTORNO AL PUEBLO LA JOYA
1. Alberge Campestre de San Luis	1. Campo Albergo Sambambaias

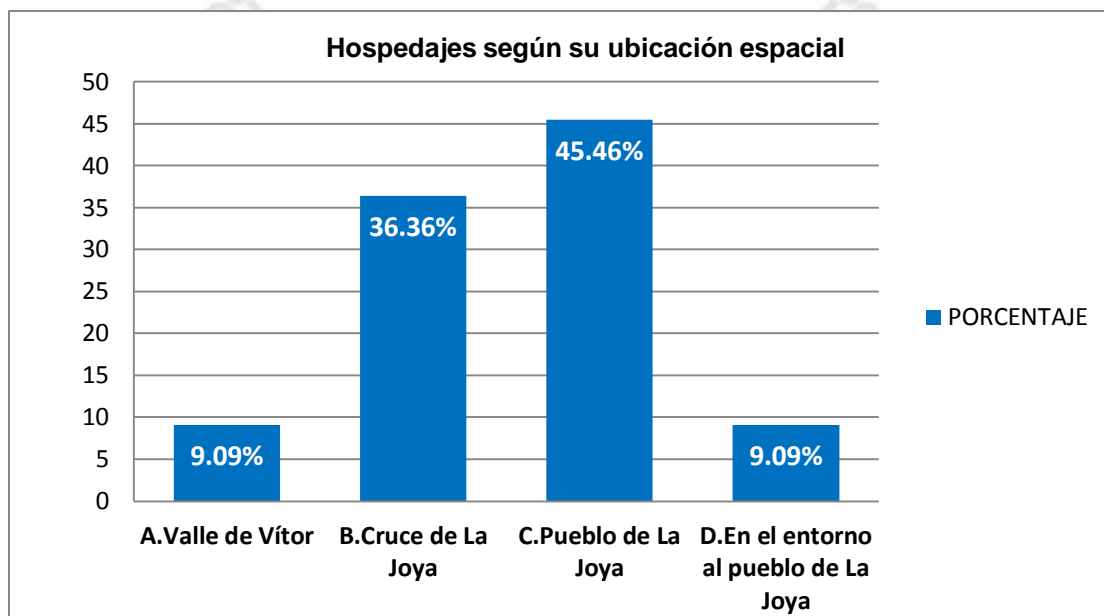
Cuadro Nro. 1

Establecimientos de hospedaje según su ubicación espacial

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A.Valle de Vítor	01	9.09%
B.Cruce de La Joya	04	36.36%
C.Pueblo de La Joya	05	45.46%
D.En el entorno al pueblo de La Joya	01	9.09%
TOTAL	11	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 1



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: Con referencia al tema de distribución espacial de los establecimientos de hospedaje en la zona de estudio, de acuerdo al registro efectuado durante la fase de trabajo de campo se ha podido establecer que en total de once de ellos únicamente uno (9.09%) en el valle de Vítor es el denominado recreo campestre del Fundo San Luis, se trata de un establecimiento que sólo brinda sus instalaciones a grupos de personas o instituciones que lo contratan previamente por lo que su funcionamiento es eventual. Otros cuatro establecimientos de hospedaje (36.36%) se localizan en el anexo del Cruce de La Joya, lugar estratégico por el movimiento constante de personas, comerciantes y otros que desean hacer alguna transacción. El pueblo de La Joya cuenta en la actualidad con cinco hospedajes (45.46%); todos ellos ubicados en las avenidas principales y en el entorno del mercado de abastos. Finalmente un último hospedaje corresponde a los alrededores del pueblo de La Joya hospedaje que representa al (9.09%) nos estamos refiriendo al denominado campo albergó Sambambaias situado en medio de la campiña y con acceso propio.

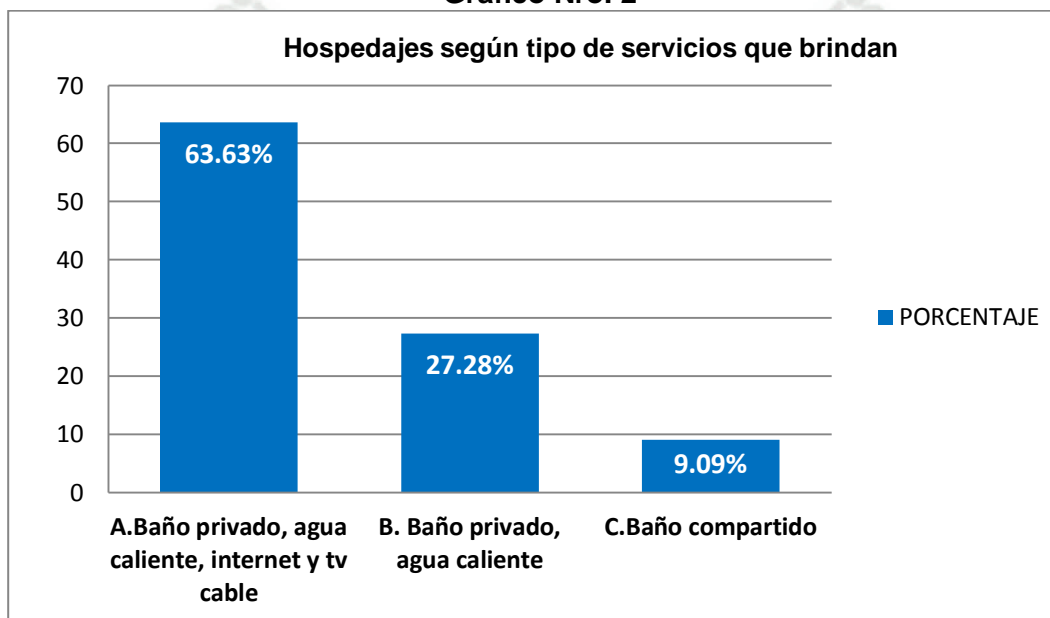
Cuadro Nro. 2

Establecimientos de hospedaje según tipo de servicios que brinda

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A. Baño privado, agua caliente, internet y tv cable	07	63.63%
B. Baño privado, agua caliente	03	27.28%
C. Baño compartido	01	9.09%
TOTAL	11	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 2



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: El desarrollo que en la actualidad ha alcanzado el rubro de servicios de hotelería ha generado una constante modernización y mejora en la calidad de los mismos, todo ello relacionado con sentido de competencia y lógicamente con el propósito de ganar una mayor clientela; la zona de estudio no está exenta a este modelo de desarrollo, según queda demostrado en el cuadro precedente y del cual hacemos el siguiente comentario:

Un total de siete establecimientos hospedaje (63.63%) cuentan con los servicios de baño privado, agua caliente, internet, y tv cable; otros tres hospedajes (27.28%) únicamente disponen de baño privado y agua caliente en todas sus habitaciones; finalmente un solo establecimiento (9.09%) brinda el servicio de baño compartido.

Como puede deducirse más del 50.00% de los establecimientos de hospedaje en la zona de estudio están en condiciones de brindar las comodidades básicas tanto a turistas nacionales como turistas extranjeros, sin dejar de considerar a la población macro regional que por razones personales o comerciales se desplaza hacia los distritos de Víctor y La Joya.

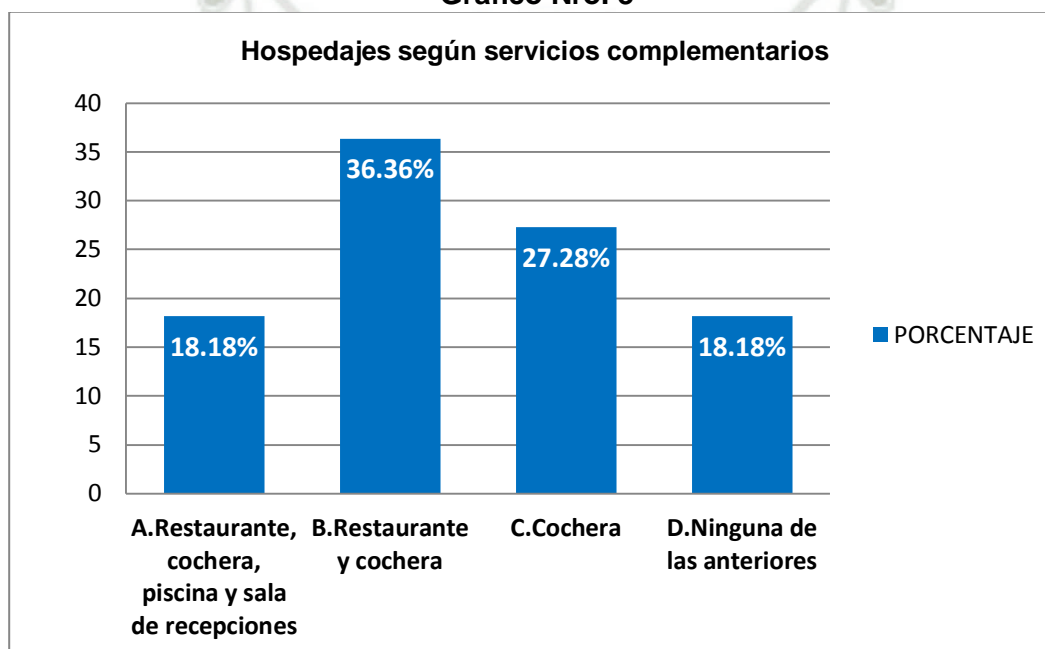
Cuadro Nro. 3

Establecimientos de hospedaje según servicios complementarios

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A.Restaurante, cochera, piscina y sala de recepciones	02	18.18%
B.Restaurante y cochera	04	36.36%
C.Cochera	03	27.28%
D.Ninguna de las anteriores	02	18.18%
TOTAL	11	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 3



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: Aparte de los servicios básicos o fundamentales que se pueden recibir en un determinado establecimiento de hospedaje, existen otros que generan una mayor comodidad entre los usuarios, razón por lo cual se procedió a efectuar las indagaciones en este nuevo rubro:

Únicamente dos hospedajes (18.18%) brindan al usuario los servicios de restaurante, cochera, piscina y sala de recepciones, nos referimos al campo albergó Sambambaias (distrito de La Joya) y al hospedaje campestre Fundo San Luis (distrito de Vitor) otros cuatro hospedajes (36.36%) facilita a los usuarios los servicios de restaurante y cochera, esto entre las localidades de La Joya y el Cruce de La Joya. Adicionalmente, tres hospedajes (27.28%), únicamente facilita el uso de cochero para servicio exclusivo. Finalmente dos establecimientos hospedaje (18.18%) no tiene ninguno de los servicios antes mencionados.

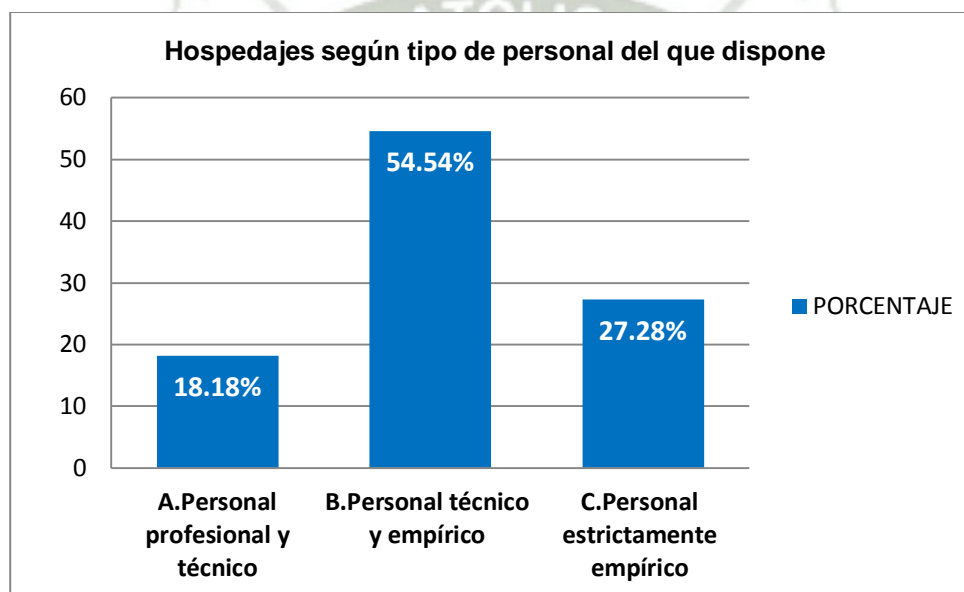
Cuadro Nro. 4

Establecimientos de hospedajes según tipo de personal que presta sus servicios

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A.Personal profesional y técnico	02	18.18%
B.Personal técnico y empírico	06	54.54%
C.Personal estrictamente empírico	03	27.28%
TOTAL	11	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 4



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: Si bien es cierto las grandes ciudades y los establecimientos de hospedaje que en ellas funcionan capacitan de manera permanente a su personal y, muchas veces sólo operan con profesionales y técnicos del rubro hostelería, en el caso de las zonas periféricas esta situación no suele darse plenamente, tal como ha quedado demostrado con los resultados obtenidos en el cuadro precedente, sobre el cual se pueden hacer las siguientes referencias: únicamente dos hospedajes (18.18%) tienen entre su personal profesionales con estudios universitarios y técnicos; otros seis hospedajes, que constituyen un mayor volumen con (54.54%) vienen desarrollando sus actividades cotidianas con personal técnico y empírico y, finalmente tres hospedajes (27.28%) tienen entre sus trabajadores personal estrictamente empírico. Los resultados y/o consecuencias que puedan desprenderse de esta situación son bastante conocidas y van desde la promesa de retornar al hospedaje por la excelente atención hasta las incomodidades propias de haber recibido los servicios de personas totalmente ajenas al tema de hotelería.

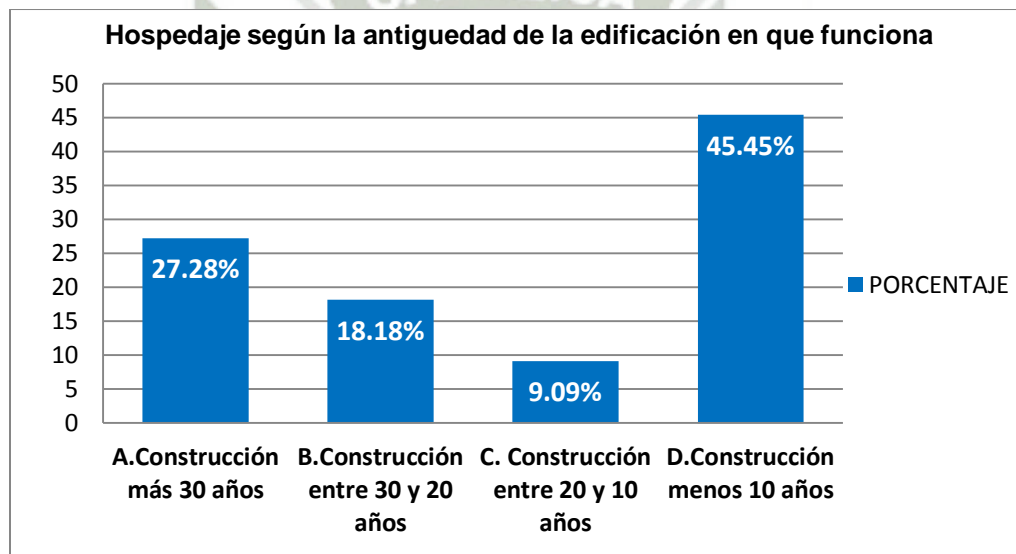
Cuadro Nro. 5

Establecimientos de hospedajes según la antigüedad de la edificación en que funciona

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A.Construcción más 30 años	03	27.28%
B.Construcción entre 30 y 20 años	02	18.18%
C.Construcción entre 20 y 10 años	01	9.09%
D.Construcción menos de 10 años	05	45.45%
TOTAL	11	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 5



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: Sin que constituya una variable determinante en la calidad de los servicios de hospedaje la antigüedad de la planta física puede estar relacionada con la presencia de monumentos arquitectónicos que han sido restaurados adecuadamente para cumplir la función de un hospedaje y, por otro lado, las edificaciones modernas diseñadas con la mayor amplitud para brindar ambientes gratos y cómodos a los usuarios.

En el caso específico de la zona de estudio un total de tres hospedajes (27.28%) tienen una antigüedad en su edificación de más de 30 años, pudiéndose destacar aquí al fundo San Luis que aún conserva una bella portada colonial (trabajada íntegramente en sillar) y el campo albergo Sambambaias está relacionado con los primeros fundos que se edificaron en la irrigación La Joya. Otros dos establecimientos de hospedaje (18.18%) comprenden periodos que van de los 20 a 30 años, y uno (9.09%) de los 10 a 20 años

Finalmente la mayor concentración de los hospedajes, desde el punto de vista de la antigüedad de su planta física corresponde a los últimos 10 años con cinco de ellos representan el (45.45%) del total, ello es un claro indicador, como se ha podido observar en el trabajo de campo, que hay interés por incrementar el número de establecimientos de hospedaje ello frente a una demanda cada vez más creciente.

b) ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

RELACION NOMINAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA ZONA DE ESTUDIO

EN EL CRUCE DE LA JOYA	EN EL PUEBLO DE LA JOYA
1. "Cariocos" (pollería) Av. Panamericana	1. "El Agricultor" (restaurante turístico y para eventos) Calle Francisco Bolognesi cuadra 2 al costado de la plaza principal
2. "El Huarasino" Av. Panamericana	2. "D'gustos y sabores" (restaurante tradicional) para eventos tipo campestre Av. 2 de mayo cuadra 6 costado de la plaza principal
3. "Virgen de Copacabana" (restaurante-snack) Av. Panamericana	3. "Don Jesús" (restaurante pollería) Calle comercio
4. "El Tao Tao" (pollería) Av. Panamericana	4. Pollería restaurante (sin nombre) Al lado de "Don Jesús"
5. "Don Julito" (pollería-restaurante) Av. Panamericana	5. "Pio Chicken" (pollería) Calle Nicolás de Piérola
6. "Sabrosito" (chifa) Av. Panamericana	6. "Santa Isabel" (pollería) Calle Comandante Suarez cuadra 3
7. "Dragón Rojo" (chifa) Av. Panamericana	7. "Kikiriki" (restaurante pollería) Calle Comandante Suarez
8. "Liliana" (restaurante) Av. Panamericana	8. "El Chino" (chifa, broastería) Calle Comercio cuadra 3
9. "Vicky" (cevichería) Av. Panamericana	9. Restaurante sin nombre Calle Comercio cuadra 3
10. "Celestino" (restaurante) Av. Panamericana	10. "Las Leñas" (restaurante) Calle Comercio cuadra 3
11. Restaurante sin nombre Av. Panamericana	11. "Candamo" (restaurante) Calle Comercio cuadra 3
12. "Rokito" (pollería) Av. Panamericana	12. "Chifa Lung" (restaurante pollería) Calle Comercio cuadra 3
13. "Milagritos" (pollería) Av. Panamericana	13. "JR" (broastería y parrilladas) Calle Necochea cuadra 2
14. "Carlita" (Restaurante-cevichería) Av. Panamericana	14. "Las dos Chombitas" (restaurante campestre) Calle A. Arispe cuadra 2

15. "El Zambito" (pollería) Av. Panamericana	15. "J&L" (broastería) Av. Paz Soldán
16. "Rosita" (restaurante) Av. Panamericana	16. "La Quinta" (chicharronería y salón de eventos) Av. Paz Soldán 512
17. "Saxsay" (chicharronería) Av. Panamericana	17. "Antojitos y gustos" Calle Miguel Grau cuadra 2
18. "Betty" (restaurante) Av. Panamericana	18. "Restaurante sin nombre" Calle Miguel Grau cuadra 2
19. "El Carajito" (restaurante-pollería) Av. Panamericana	EN VÍTOR
20. "Tradición" (restaurante-pollería) tipo turístico Av. Panamericana	1. El Valle
21. "Jimenita" (restaurante) tipo turístico Av. Panamericana	2. Valle de Vítor
22. "Misky Mikuy" (restaurante campestre) con zona recreativa y áreas verdes Av. Panamericana	3. El Gato Vitoreño
23. "La Caleta" (cevichería) Av. Panamericana	4. Establecimiento de restauración sin nombre
24. "Musuq" (restaurante turístico campestre) Av. Panamericana	5. Establecimiento de restauración sin nombre
25. "Caldos" (Restaurante-snack-cafetería) Av. Panamericana	6. Establecimiento de restauración sin nombre

CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA ZONA DE ESTUDIO

EN CRUCE DE LA JOYA

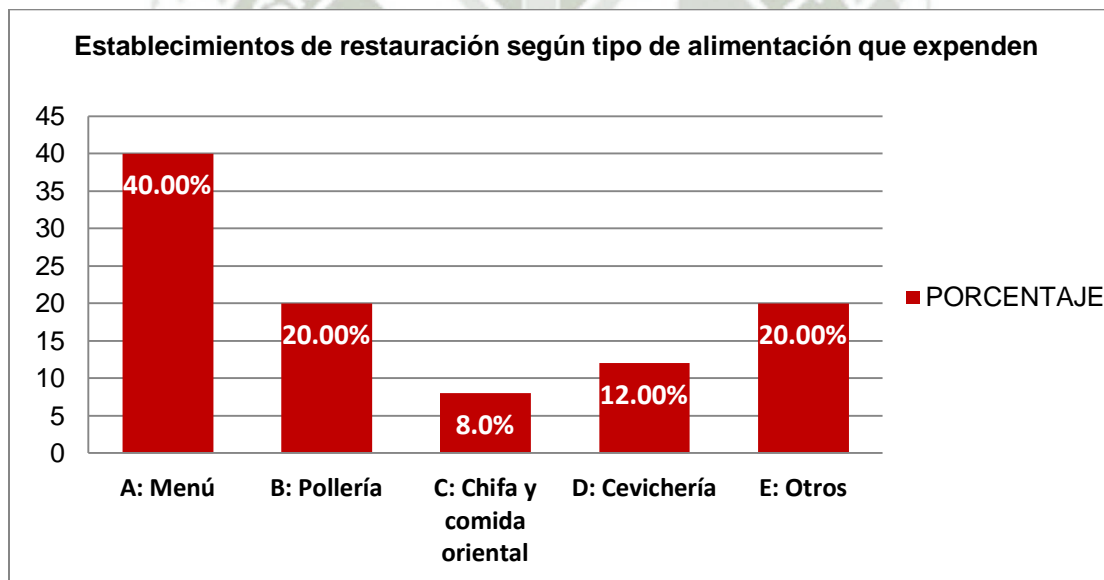
Cuadro Nro. 6

Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden

RUBROS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A: Menú	10	40.00%
B: Pollería	05	20.00%
C: Chifa y comida oriental	02	8.00%
D: Cevichería	03	12.00%
E: Otros	05	20.00%
TOTAL	25	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 6



FUENTE: Elaboración propia

Nota: En el rubro otros se ha considerado menú-pollería, chicharronería y caldos de pollo y gallina

Interpretación: En la localidad conocida como Cruce de la Joya se ha efectuado un registro de 25 establecimientos dedicados al expendio de comidas, que para su mejor análisis han sido clasificados según rubros habiéndose obtenido los siguientes resultados: Un total de 10 establecimientos (40.00%) ofrecen el servicio de menú y comida criolla en general, alcanzando una muy buena acogida por la ubicación misma de este anexo del distrito de La Joya en un auténtico cruce de carreteras; otros 5 establecimientos (20.00%) brindan los servicios de pollería, que a nivel distrital y provincial van logrando cada día un mayor número de concurrentes, tanto por lo

práctico de los servicios que se brindan como por las tarifas estandarizadas; el rubro de chifa y comida oriental se encuentra representado por 2 establecimientos de atención permanente (8.0%); en el rubro de cevichería hay tres establecimientos (12.00%) que incluye diversidad de potajes en base a pescados y mariscos, que tiene a su favor un segmento muy definido de usuarios.

En otros hay cinco establecimientos (20.00%) que se ha considerado a todos aquellos de venta de comidas que combinan varios rubros o que son de atención esporádica.

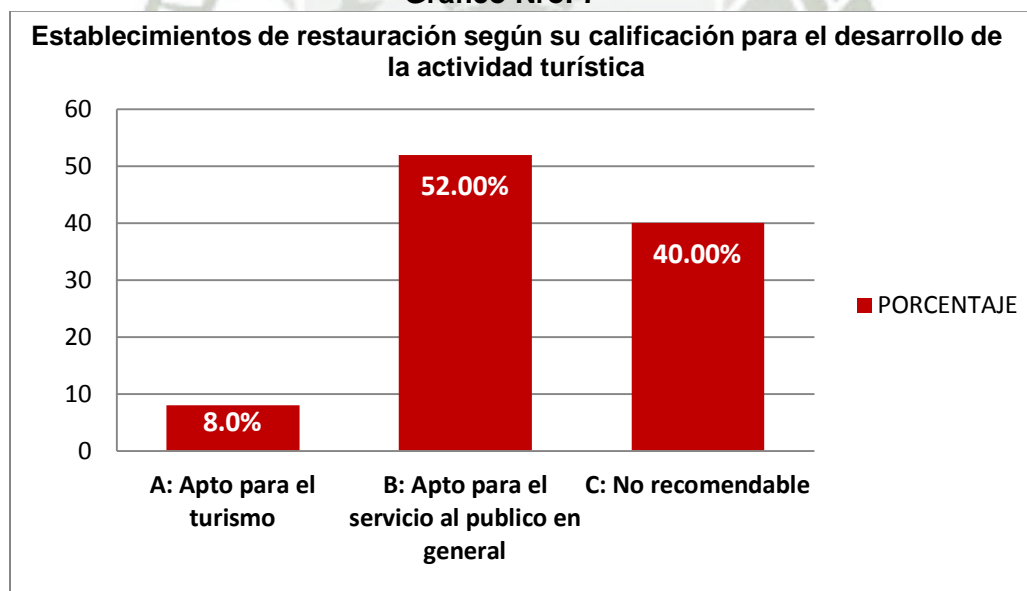
Cuadro Nro. 7

Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística

CALIFICACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A: Apto para turismo	2	8.00%
B: Apto para el servicio al público en general	13	52.00%
C: No recomendable	10	40.00%
TOTAL	25	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 7



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: De un total de 25 establecimientos de venta de comida en la localidad del Cruce de la Joya únicamente dos (8.0%) pueden ser considerados aptos para el turismo, esto es que cumplen con los requisitos de una carta variada, buena infraestructura y atención adecuada. Otros 13 restaurantes (52.00%), que a su vez representan el porcentaje más elevado de la zona han sido considerados como aptos

para el servicio al público en general, situación que ha quedado demostrada con el elevado número de usuarios que concurren a los mismos, se trata en sí de comerciantes, técnicos, profesionales y trabajadores del campo que de manera natural se encuentran relacionados con el anexo del Cruce de La Joya.

Finalmente otros diez restaurantes (40.00%) han caído en la condición de no recomendables por su visible falta de higiene, mobiliario precario y condiciones poco agradables en el trato a los usuarios por ausencia de personal calificado.

EN LA JOYA

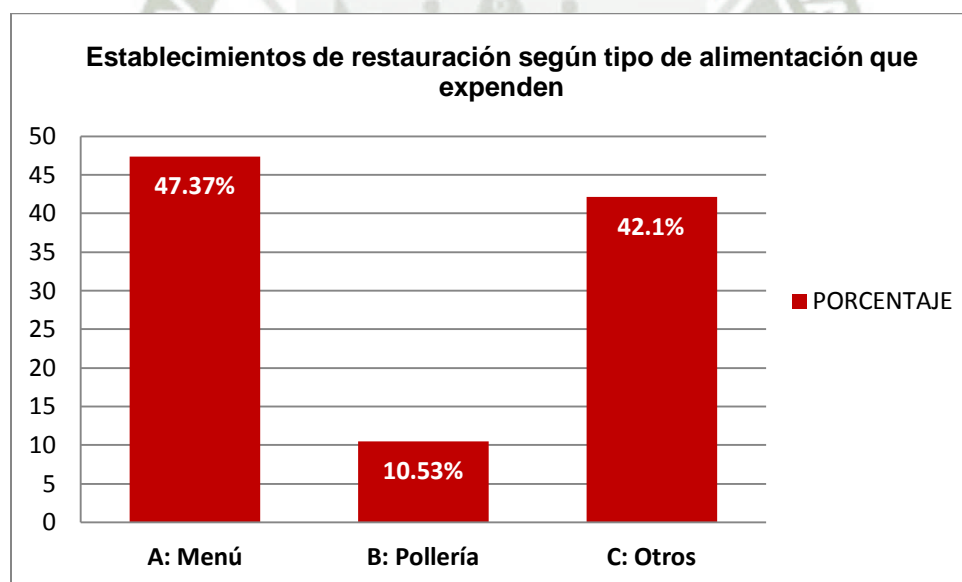
Cuadro Nro. 8

Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden

RUBROS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A: Menú	9	47.37%
B: Pollería	2	10.53%
E: Otros	8	42.10%
TOTAL	19	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 8



FUENTE: Elaboración propia

Nota: En el rubro otros se considerado lo siguiente, menú-pollería; chifa-brostería; menú-pollería y chifa; menú-pollería y brostería; brostería; menú-chicharronería.

Interpretación: De un total de 19 establecimientos de venta de comida 9 de ellos (47.7%) ofrecen el servicio de menú y comida criolla en general; otros dos (10.53%) se dedican al expendio de pollos a la brasa; mientras que se ha podido verificar que no

hay presencia de chifas, cevicherías y afines, ello debido probablemente a que los usuarios de estos establecimientos, son en la mayoría los mismos pobladores de la localidad (agricultores, ganaderos, etc). En el rubro otros se han incluido tanto a los restaurantes de atención esporádica, recreos y venta combinada de alimentos (simultáneamente menú y pollería o menú y cevichería).

EN LA JOYA

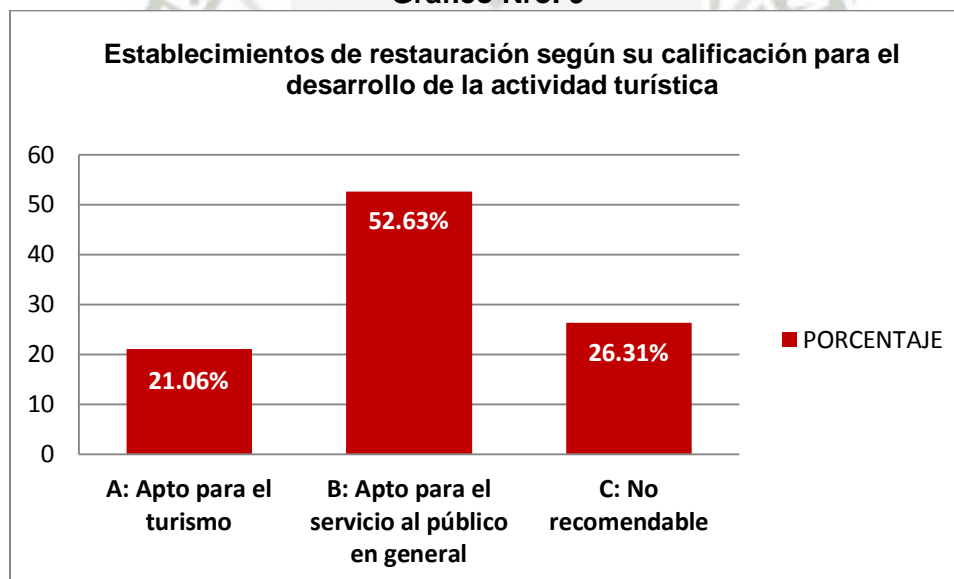
Cuadro Nro. 9

Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística

CALIFICACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A: Apto para el turismo	4	21.06%
B: Apto para el servicio al público en general	10	52.63%
C: No recomendable	5	26.31%
TOTAL	19	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 9



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: Únicamente cuatro restaurantes (21.6%) han sido considerados como aptos para el turismo, al disponer de una buena planta física, una carta variada y atención esmerada, destaca de todos ellos el campo albergó Sambambaias el mismo que cuenta, inclusive, con personal debidamente capacitado. Otros diez restaurantes (52.63%) cumplen con una normatividad que les permite atender al público en general, entre pobladores locales y personas que se encuentran de paso. Finalmente cinco

establecimientos (26.31%) han sido considerados como no recomendables por su pésima presentación y falta de higiene.

EN EL PUEBLO DE VITOR

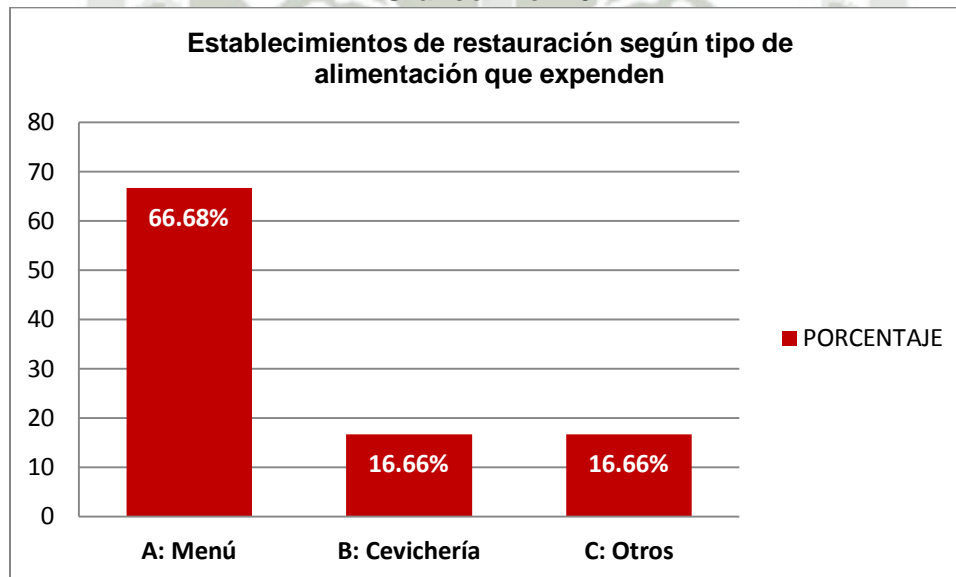
Cuadro Nro. 10

Establecimientos de restauración según tipo de alimentación que expenden

RUBROS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A: Menú	04	66.68%
B:Cevichería	01	16.66%
C:Otros	01	16.66%
TOTAL	06	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 10



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: A diferencia de las localidades del Cruce de La Joya y el pueblo de La Joya, que totalizan 44 establecimientos al interior de este rubro, en el valle de Vítor únicamente se dispone de 6 establecimientos de venta de comidas, de los cuales 4 de ellos (66.68%) ofrece el servicio de menú y comida criolla en general; uno (16.66%) se ubica en el rubro de cevichería y adicionalmente otro más (16.66%) que combina la función de restaurante con cevichería. Se puede añadir a este resumen que el mayor porcentaje de usuarios que concurren a estos establecimientos son personas de la localidad así como personales y técnicos que se encuentran laborando en la zona; muy esporádicamente se tiene la presencia de comerciantes y/o viajeros.

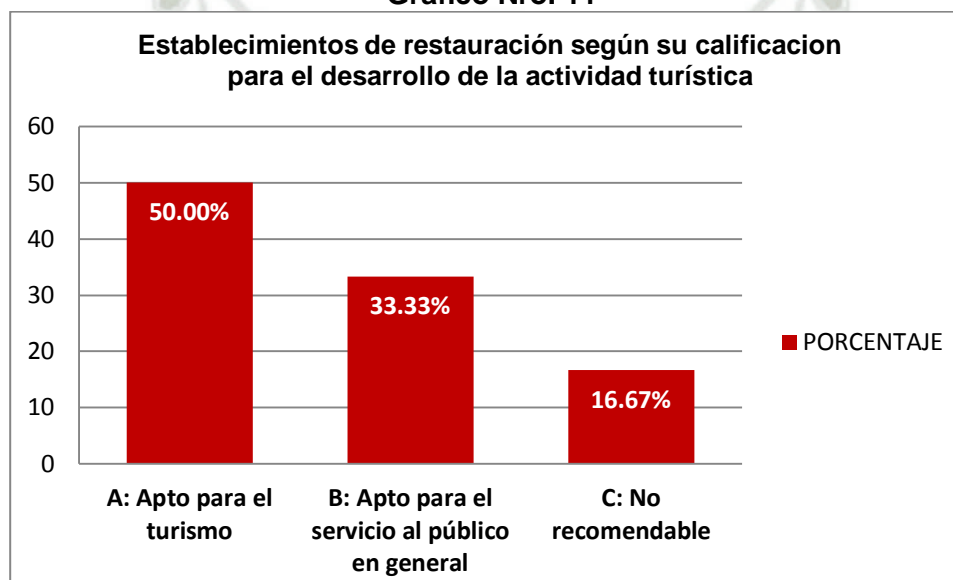
Cuadro Nro. 11

Establecimientos de restauración según su calificación para el desarrollo de la actividad turística

RUBRO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A.Apto para el turismo	03	50.00%
B.Apto para el servicio al público en general	02	33.33%
C.No recomendable	01	16.67%
TOTAL	06	100.00%

FUENTE: Elaboración propia

Gráfico Nro. 11



FUENTE: Elaboración propia

Interpretación: De la mitad de los restaurantes registrados en el valle de Vítor tres de ellos representan el 50.00% han sido considerados como aptos para el turismo, los mismos que sin tener que presentar una planta física lujosa y de buenos acabados ofrecen una carta variada y un servicio aceptable; destaca de todos ellos el denominado “Gato Vitoreño” que fuera el auténtico fundador de una cadena de restaurantes que ha extendido sus servicios hasta la ciudad de Arequipa. Otros dos restaurantes (33.00%) han sido catalogados como aptos para el público en general, tratándose de establecimientos que cuentan con los servicios básicos, planta física aceptable y una carta variada, sus usuarios son mayormente pobladores de la zona. Como no recomendables se ha evaluado a un solo restaurante (16.67%) el mismo que funciona en condiciones bastante precarias y con una ausencia total de higiene, entre sus clientes encontramos estibadores, vendedores ambulantes y algunos prestadores de servicios de transporte a nivel local.

c) TRANSPORTE

Al presente y de acuerdo al trabajo efectuado en la fase correspondiente a la investigación de campo se ha podido determinar que no existe de manera específica, un servicio de transporte turístico hacia la zona de estudio del valle de Vítor y zona de influencia (distrito de La Joya); lo que sí se ha podido advertir es que de manera esporádica algunas unidades móviles de tipo turístico (minibuses) trasladan a los usuarios que desean hacer uso de las instalaciones del campo albergo Sambambaias, se trasladan desde la ciudad de Arequipa hasta la campiña del distrito de La Joya en horarios pactados previamente; en consecuencia el tipo de transporte de que se dispone al presente para la zona de estudio, es tanto público como privado de acuerdo a las características que pasamos a señalar.

El valle de Vítor tiene como servicios de transporte los buses y minibuses que tienen como recorrido normal la ruta de Arequipa a El Pedregal, siendo precisamente la empresa de transportes Carpio Hermanos la poseedora de la concesión, con una frecuencia, en promedio de cada 30 minutos (entre las 6:00 AM y las 10:00 PM), y con un costo de S/.5.00. En cuanto al servicio de minivan la empresa responsable tiene como razón social la empresa Andes Mar, con frecuencias no determinadas (depende del tiempo en que se conformen los grupos de Arequipa a El Pedregal y viceversa); el costo del pasaje es también de S/.5.00 en este tipo de unidades.

Desde la plaza principal de Vítor hacia los diversos anexos y caseríos se dispone del servicio de colectivos y taxis en horarios no regulares y con tarifas que varían de acuerdo a la distancia (véase tabla).

Fuente: Elaboración propia

El tipo de unidades móviles que prestan este servicio son vehículos automotores de relativa antigüedad, no siempre muy bien conservados pero que no obstante solucionan los requerimientos de movilidad de los pobladores del valle y las personas que deseen visitarlo en las distintas épocas del año.

En lo referente a los servicios de transporte público que hacen posible el acceso al distrito de La Joya se cuenta con empresas de buses como Santillana y Florida cuyos itinerarios se encuentran programados por cada 2 horas entre las 06:00 AM y las 06:00 PM; la tarifa vigente es de S/.5.00. Se complementa el servicio a La Joya con las minivan que cubren también la ruta de Arequipa a La Joya en frecuencias no determinadas, dependiendo de la

presencia de grupos de usuarios; se encuentran además en vías de organización al existir comités paralelos; la tarifa es similar a la de los buses esto es S/.5.00 de Arequipa a La Joya y viceversa.

Finalmente será registrado también un servicio de tipo local que une las localidades del Cruce de La Joya y el pueblo de La Joya (con sede de la capital distrital), con un comité que utiliza mayormente las denominadas station como unidades móviles, con una tarifa de S/.1.50 en horarios no determinados.

Con referencia a la calidad de los servicios se podría dejar establecido que se trata de unidades móviles adecuadas para un servicio de transporte masivo, muy diferente a las que se suelen emplear para servicio turístico, con unidades que muchas veces sobrepasan los 20 años de antigüedad, asientos inadecuados como falta de higiene y trato personal que deja mucho que desear.

Arequipa-La Joya	Campo albergo Sambambaias	Minibuses	Horarios pactados previamente
	Pueblo de La Joya	Buses de las empresas Santillana y La Florida S/.5.00) y minivan	Cada 2 horas 06:00am-06:00 pm
Arequipa-Vítor	Ruta Arequipa a El Pedregal	-Buses y minibuses "Carpio hermanos"	-30 min. 06:00am-10:00pm
		-Minivan "Andes Mar". S/5.00	-Frecuencia no determinada
Cruce de La Joya-pueblo de La Joya	Capital distrital	Station wagon S/.1.50	Frecuencia no determinada

FUENTE: Elaboración propia

	ANEXO	TARIFA
De la Plaza principal de Vítor hacia los anexos o caseríos	La Caleta	S/.5.00
	San Luis	S/.6.00
	Pie de La Cuesta	S/.9.00
	El Socabón	S/.10.00
	Huachipa	S/.13.00
	La Ophelan	S/.20.00

FUENTE: Elaboración propia



2° PERSPECTIVAS PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE ENOTURISMO



2.1. Caracterización de las zonas productoras de vid y vinos

2.1.1 Sección superior del valle de Vítor

Desde el punto de vista espacial, la denominada sección norte del valle de Vítor comprende desde su origen en el punto de confluencia de los ríos Chili y Yura, en las inmediaciones de la localidad de Palca, hasta el anexo de Pie de la Cuesta, que a su vez comprende un conjunto de pequeños centros poblados entre los que destaca nítidamente la bodega de El Socabón, importante fundo dedicado a la producción de vinos y piscos que, precisamente, se encuentra incluido en el presente estudio.

Geomorfológicamente la sección norte del valle se encuentra caracterizada por la marcada alternancia de ensanchamientos y estrechamientos de sus márgenes que han dado lugar, desde épocas prehispánicas, a importantes zonas de desarrollo agrícola tanto en las márgenes mismas del río como en pequeñas terrazas de origen aluvial que se sitúan a distintos niveles y en las cuales se han construido pequeños andenes que han hecho posible ampliar la frontera agrícola.

Es también al interior de esta sección donde se han producido los mayores cambios y transformaciones a raíz de las enormes filtraciones ocasionadas por el riego por gravedad que se viene aplicando en la irrigación de La Joya localizada en la sección alta del valle de Vítor y hacia su margen izquierda. A consecuencia de estas filtraciones se han producido gigantescos deslizamientos que han sepultado campos de cultivo, caminos, acequias y canales de regadío así como caminos tradicionales y carreteras rurales tipo trochas. Todo este fenómeno asociado a los aspectos geomorfológicos han ocasionado, en los últimos años, millonarias pérdidas a los pobladores de la zona pero, a su vez, ha dado lugar a la aparición de algunas filtraciones que vienen siendo aprovechadas con fines agrícolas.

Desde el punto de vista hidrológico es lógico destacar la presencia del río Vítor, formador del valle objeto de la presente investigación, que a diferencia de las aguas del Chili, altamente contaminadas, presentan una mayor limpieza y transparencia debido a que: El mayor volumen de aguas procede del río Yura (no contaminado), las aguas del río Chili (contaminadas) son captadas antes de la formación del río Vítor en la bocatoma de Socosani (para ser conducidas a la irrigación de La Joya) y, la existencia de un significativo número de manantiales de agua cristalina que contribuyen a mejorar la calidad de las aguas, tanto por lo observado en el campo como por la versión de los mismos agricultores.

Climatológicamente, la naturaleza de un valle cálido tipo yunga es evidente por el estrechamiento de algunas de sus secciones las mismas que se han convertido en el medio propicio para el cultivo de frutales, entre propios de la zona e introducidos por los españoles.

En cuanto la caracterización socioeconómica es importante señalar que la ocupación humana data de la época prehispánica, particularmente por la presencia de viejos caminos que unen las zonas agrícolas. Durante la Colonia se introdujo el cultivo de la vid que más tarde daría origen a la producción de vinos y aguardientes; según se anota la única bodega que ha retomado la producción de vinos y piscos es la denominada El Socabón con la denominación de vinos y piscos Córdova (Véase anexos). Es necesario precisar que prácticamente la totalidad de la población, entre caseríos y fundos agrícolas, se encuentra concentrada hacia la margen izquierda del río Vítor.

Turísticamente esta sección del valle de Vítor ofrece un significativo potencial por la presencia de bellos paisajes y remansos a lo largo del río, con pozas naturales, arboledas, campiña enriquecida por densos matorrales que técnicamente configuran el ecosistema de monte ribereño, ideal para paseos y excursiones. Al presente se ha mejorado el acceso a esta zona, directamente desde la irrigación de La Joya, a partir del asfaltado de la vía y la propuesta de construcción de algunos recreos campestres.

2.1.2 Sección media del valle de Vítor

Espacialmente se sitúa entre el anexo del Pie de la Cuesta y las inmediaciones de la llamada Pampa de los Desamparados y la bodega la Gamio, aguas abajo del puente de Sotillo que permite enlazar los tramos de la carretera Panamericana Sur que une las ciudades de Arequipa y Camaná.

Geomorfológicamente es la sección más ancha de todo el valle, pudiendo alcanzar un máximo de amplitud de 5 km de extensión. Presenta dos niveles perfectamente definidos: el de las zonas adyacentes al río Vítor de tierras fértiles y altamente productivas y, el de una prolongada terraza de origen fluvial totalmente árida, constituida por amplios arenales y zonas pedregosas algunas de las cuales han empezado a irrigarse, caso específico de Pampa de Desamparados y entorno del anexo de La Caleta. Las secciones adyacentes y más cercanas al cauce del río Vítor son objeto de inundaciones durante las crecidas, afectando periódicamente decenas de hectáreas, las mismas que son cubiertas de sedimentos y cantos rodados.

Hidrológicamente, como ocurre en la sección superior, la fuente primordial de abastecimiento hídrico está dada por el río Vítor propiamente dicho y, a

diferencia de la misma la presencia de manantiales se torna más escaza. Gran parte de las bocatomas son de origen prehispánico y muchas de las acequias y canales de riego han sido mejorados a fin de evitar la pérdida de agua como consecuencia de las filtraciones. En lo concerniente a la calidad del agua ésta mantiene su limpidez y transparencia tal y cual ocurre en la sección superior.

Climatológicamente se tiene que los días son también calurosos pero las noches más frescas, dada la amplitud del valle y la presencia de corrientes de aire, ello determina una baja en las temperaturas medias, sin llegar a la presencia de heladas.

En cuanto la caracterización socioeconómica es importante detenernos con mayor amplitud para señalar algunas de sus características primordiales. En lo concerniente al tema de población se puede precisar que es en esta sección del valle donde se han encontrado las mayores evidencias del uso del espacio con fines agrícolas, crianza de camélidos e intercambio comercial durante los tiempos prehispánicos. Cementerios, tumbas y petroglifos, como exponentes del arte rupestre, se encuentran distribuidos en sitios tales como Sotillo (margen izquierda del río Vítor), la Caleta y Tácar o la Capilla (hacia la margen derecha). Durante la época colonial fue, esta zona central, la que albergó también al mayor número de viñedos y de bodegas, habiéndose recuperado, al presente, las bodegas Santuario de Nicanor Postigo, Hacienda del Abuelo, Paz Soldán y La Gamio (todas ellas en la margen derecha), hacia la margen izquierda queda únicamente la bodega Viña Vítor.

Con fines turísticos esta sección del valle permite apreciar también bellos paisajes, centenares de petroglifos, bodegas con presencia de viejas tinajas y extensos campos de cultivos de vid. Los últimos años han sido mejoradas sustancialmente las carreteras, habiendo prolongado el asfalto hasta las inmediaciones de la bodega la Gamio.

2.1.3 Sección inferior del valle de Vítor

Se sitúa entre las inmediaciones de la bodega la Gamio y la localidad de Huañamarca, punto de confluencia de los ríos Vítor y Sigvas. Es la sección de mayor longitud de todo el valle, aunque también la más accidentada por el cañón que se genera entre la localidad de el Boyadero y el caserío conocido como Uchas.

Geomorfológicamente, al igual que en la primera sección se han producido notables deslizamientos de tierras, hacia su margen izquierda, como consecuencia de las filtración de las tierras de cultivo de las partes altas. Paulatinamente el valle se va estrechando desde la Gamio hasta el Boyadero,

lugar en el cual se inicia un cañón relativamente profundo como consecuencia de la erosión que ha ocasionado el río Vítor en una estructura geológica de mayor consistencia vinculada al denominado técnicamente “Batolito de la Caldera”. El cañón en referencia se prolonga por más de 10 km hasta la localidad de Uchas, lugar en el que se genera el último ensanchamiento del valle, el mismo que concluirá en Huañamarca, punto que como se señalará marca el fin del valle de Vítor y el inicio del valle de Quilca, precisamente en la confluencia de los ríos Vítor y Siguas. La concentración de sedimentos y el proceso erosivo propio de las zonas de confluencia ha generado un espacio importante para el desarrollo de una campiña (con la siembra de productos de pan llevar y de frutales). Geográficamente este punto corresponde al de menor elevación de toda la provincia de Arequipa.

Al interior de los componentes socioeconómicos se puede precisar que esta área es también poseedora de notables vestigios prehispánicos, particularmente de expresiones del arte rupestre: petroglifos grabados tanto sobre areniscas arcósicas como granodioritas, siendo los más destacados los de Tácar o la Capilla, quebrada de Los Diablos, Huachipa, La Ophelan y el Boyadero, todos ellos con representaciones antropomórficas, zoomórficas, geométricas y simbólicas, de las mismas que se han elaborado fichas técnicas en el tema de registro de recursos turísticos.

En el rubro del patrimonio cultural es aún posible identificar los restos de las viejas bodegas y de las antiguas tinajas de arcilla algunas de las cuales se siguen empleando en el proceso de elaboración de los vinos vitoreños como en el caso específico de la bodega La Gamio, en actual producción y la Ophelan que ha pasado a integrar la lista de antiguas bodegas. En esta última sección la producción de uvas es la de menor proporción en todo el valle, destinándose el resto de tierras para cultivos de pan llevar y forraje para ganado lechero, siendo la zona una de las áreas de recolección de leche de la empresa Gloria S.A.

Desde la perspectiva turística esta última sección estaría recomendada para quienes tienen un mayor interés por el turismo cultural, específicamente el estudio del arte rupestre en la modalidad de petroglifos, muchos de los cuales, nos atrevemos a señalar no han sido objeto de estudio hasta el presente. La mayor limitación para recorrer esta zona radica en las precarias condiciones que ofrecen las vías de acceso; así por ejemplo, para llegar a la zona de arte rupestre del Boyadero, se llega al límite de la trocha carrozable (inmediaciones de la bodega de la Ophelan) de allí se debe cruzar el río Vítor (no existiendo puente alguno, andarivel o huario). El acceso a la zona de Huañamarca, sólo estaría recomendado para la práctica de un turismo de aventura, tomándose como inicio de la vía la capital del distrito de Santa Rita de Siguas, de allí

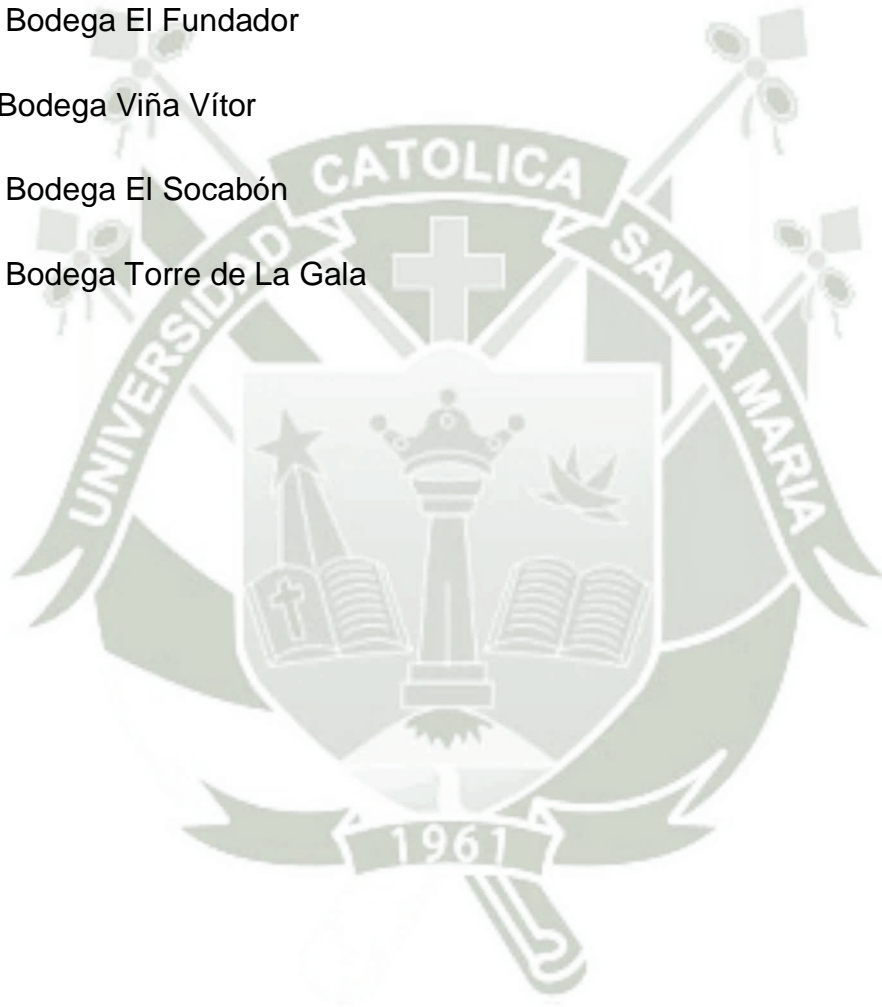
proseguir por una trocha bastante precaria hasta las alturas del citado lugar de Huañamarca; finalmente desde este punto descender por un camino de herradura hasta la confluencia de los ríos Vítor y Sigwas, en un trayecto algo similar (en términos turísticos) al descenso que se efectúa desde Cabanaconde hasta el Oasis en el cañón del Colca.

Finalmente, es importante precisar que para la delimitación de estas tres secciones se ha recurrido a la fase de trabajo de campo con apoyo de cartas topográficas, fotos satelitales, cuadrángulos geológicos, libros de historia, tesis de geología y arqueología citadas en la respectiva sección bibliográfica.



2.2. Plantas actuales de procesamiento de vino

- a) Bodega Hacienda del Abuelo
- b) Bodega La Gamio
- c) Bodega Paz Soldán
- d) Bodega Santuario
- e) Bodega El Fundador
- f) Bodega Viña Vítor
- g) Bodega El Socabón
- h) Bodega Torre de La Gala



“BODEGAS VITIVINICOLAS DEL VALLE DE VÍTOR Y SU ZONA DE INFLUENCIA”

- 1 Bodega vitivinícola La Gamio
- 2 Bodega vitivinícola Hacienda del Abuelo
- 3 Bodega vitivinícola Paz Soldán
- 4 Bodega vitivinícola El Santuario
- 5 Bodega vitivinícola Viña Vitor
- 6 Bodega vitivinícola El Socabón
- 7 Bodega vitivinícola El Fundador
- 8 Bodega Torre de La Gala

CARRETERA PANAMERICANA SUR



LA JOYA
Aeropuerto de La Joya

VÍTOR

CRUCE DE LA JOYA

La Repartición

4

7

6

2

5

8

3

1

FICHAS TECNICAS DE PROCESAMIENTO DE VINO

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	HACIENDA DEL ABUELO
Otras denominaciones:	



Fuente: Elaboración propia

UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad:	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a Plaza Vítor carretera Panamericana 68 km/1,15 h. De Plaza a Bodega 4 km/10 min.			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Fundada en 1921 por José Santos Zegarra durante el centenario de la independencia del Perú	En 1996 bautizaron a la empresa como “La Hacienda del Abuelo” y en el 2000 obtuvieron la Denominación de Origen.	Fue fundada por José Santos Zegarra y actualmente es administrada por la misma familia Zegarra	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
Bodega tradicional reconstruida que alberga tinajas en el que se macera actualmente el vino y piscos, pero a la vez tiene equipos modernos para la elaboración de las bebidas (tecno artesanal), por la entrada principal está el área de recepción donde se degusta de los vinos y piscos acondicionados con elementos antiguos, haciendo agradable el momento, los mostos		Cuenta con un ambiente al que se le denomina capilla ya que alrededor de este cuarto se encuentran tinajas que datan de 1737 y 1742, las cuales suman un total de 22 tinajas con capacidades de 1200 y 1500, luego está el área donde se encuentra los tanques de polietileno (capacidad de 2000 litros), está el alambique, el lagar, puntayas, tornillos que aún siguen utilizándose para los	

son echados al suelo como a modo de alfombra dando un olor y aspecto agradable la mismas que conectan entre el área de recepción y elaboración de vinos y piscos		procesos de fabricación de vinos		
ASPECTOS TÉCNICOS				
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
-Borgoña -Merlot -Rosé -Blanco -Tinto	Piscos de diversa variedad	Hacienda del Abuelo	Cuentan con 6 a 7 hectáreas de vid ubicados en la misma bodega, debido a la cantidad de producción compran la uva de sus proveedores.	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local, regional, nación e internacional	-Medalla de plata concurso nacional del pisco 2006 -Expopisco Wong gran medalla de oro 2009 -Medalla de bronce concurso San Francisco 2010	IV Festival Internacional del Vino Arequipa 2012 y otros		
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Sí	Si existe	Está en estudio	Si existe	Actualmente forma parte de la Ruta del Pisco de Arequipa
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			14 de noviembre de 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	LA GAMIO
Otras denominaciones:	



FUENTE: Internet

UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad:	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
Del pueblo de Vítor cruzando el puente, a unos 10 minutos en el kilómetro 3			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
		Fundada por Francisco Zegarra Manrique y actualmente es administrada por Armando Zegarra Manrique	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
Hay una bodega donde se conserva algunas tinajas coloniales y pipas de roble, un antiguo lagar que aún está en uso.		Posee 76 tinajas indicando la inscripción del siglo XVI y dos de ellas de 1592 con sus tapas originarias para sellarlas utilizan ceniza de leña; también hay pipas de roble en el cual se deposita el vino de mejor calidad	

ASPECTOS TÉCNICOS				
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
Tinto (elaborado con la cepa Burdeos)	Piscos del tipo acholado	“Averno” (pisco)	Del propio viñedo	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local		A nivel departamental y distrital	Arte rupestre de Tacar o La Capilla	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Sí	Si existe	No existe	Está en estudio	Sí
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			14 de noviembre del 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	PAZ SOLDÁN
Otras denominaciones:	Agroindustria San Pablo



UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad: Anexo de Tacar en la hacienda San Javier	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a Vítor carretera Panamericana; a 18 minutos de la ciudad de Vítor			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
En 1914 Prudencio Paz Soldán levantó una moderna bodega sobre las antiguas instalaciones heredadas de los jesuitas españoles	En los años 80 Paz Soldán inicia un proceso de modernización y se convierte en la primera y única empresa de pisco de Arequipa; después en mayo de 1992 es la primera y única empresa en recibir Denominación de Origen	Actualmente está administrada por la familia: Quintanilla Luis Fernando y Pablo Antonio Quintanilla Bedregal	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	

Existe una bodega colonial que está en abandono y a la intemperie		Posee 16 tinajas de la época colonial		
ASPECTOS TÉCNICOS				
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
-Borgoña -Rosé -Blanco -Cabernet sauvignon	Piscos de diversa variedad	-Paz Soldán -Don Castelo (vino blanco)	Del propio viñedo y de proveedores	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local regional y nacional		Festival internacional del vino y otros eventos		
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Si existe	Si existe	No existe	Si se organizan	Sí
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA		FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA		
Oscar Carlos Añamuro Florez		15 de noviembre de 2015		

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	BODEGA SANTUARIO
Otras denominaciones:	



UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad: La Caleta-La Quebrada	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a Vítor 60 km carretera Panamericana. De Vítor se ingresa por la vía La Caleta-La Quebrada 6 km carretera parcialmente asfaltada.			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Siglos XVII a XVIII data del año 1650	Desde hace 40 años ha sido rehabilitada para entrar en funcionamiento	Actualmente es administrada por Nicanor Postigo Zenteno	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
Parte de la bodega principal (muros y portadas), paredes de piedras de río, argamasa y madera, muro central de huarango		Tinajas de arcilla hechas en 1680, 1797, 1870, prensa de huarango, un lagar y una falca de época colonial	

ASPECTOS TÉCNICOS				
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
Tinto casero	Pisco de uva Italia		Del propio viñedo	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Solo mercado local			Arte rupestre (La Caleta); cementerios prehispánicos (sección alta La Quebrada)	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Sí existe	Si existe	No	Está en estudio	Si se ha considerado
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			15 de noviembre de 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	EL FUNDADOR
Otras denominaciones:	



UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad: La Caleta	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa al pueblo de Vítor 1 hora carretera Panamericana			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Siglo XVII	En esta bodega nació el primer pisco arequipeño elaborado en el valle de Vítor	Fue fundada por Nicanor Postigo Alemán y actualmente es administrada por Ana Edith Postigo de Castro e hijos	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
Bodega de la época colonial		Algunas tinajas de la época colonial	
ASPECTOS TÉCNICOS			

Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
Tinto casero	Piscos		Del propio viñedo	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local y regional	-En 1984, medalla de oro Presidente de la República al mejor productor de vinos y piscos de la región Arequipa y sur del Perú -En 1996 distinguido con Medalla de Oro por su labor en la difusión de la actividad vitivinícola -2 Medallas de Oro en concurso nacional del Pisco -2 Medallas de Bronce y Plata en posteriores concursos nacionales de vino y pisco	Concursos nacionales y regionales	Arte rupestre de La Caleta	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Sí existe	Si existe	No existe	Está en estudio	Sí
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			15 de noviembre de 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	BODEGA VIÑA VÍTOR
Otras denominaciones:	

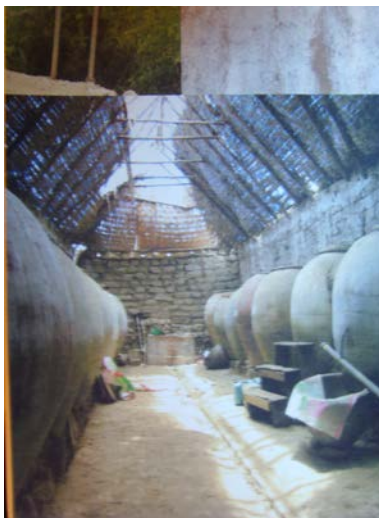


UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad: Anexo Pie de la Cuesta, en el margen izquierdo del valle	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a Vítor carretera Panamericana; del pueblo de Vítor hasta la bodega se entra por la comisaria de Sotillo, 8 km valle arriba			
ASPECTOS HISTÓRICO			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Su registro como productor de vino se documenta desde 1857	Actualmente está logrando firmemente el renacer de las viñas en Vítor, luego de haber sido instaladas en el año 2003	A cargo de inversionistas locales las señoras Córdova y Díaz	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
Un lagar colonial de sillar donde las uvas eran estrujadas a pie desnudo y encima de este lagar un arco de sillar rosado que sostenía el tornillo de madera de huarango que era utilizado para prensar el orujo estrujado y obtener así el mosto aun contenido en él		Tinajas de la época colonial además se alberga un alambique que fue recuperado hace más de treinta años por Pedro Ruiz Acosta, antiguo destilador en Vítor	

ASPECTOS TÉCNICOS				
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
-Borgoña -Blanco	Piscos y destilados	“Viña Vítor”	Del propio viñedo	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local y regional	-Segundo premio en el 1° Concurso Regional de Vinos de la región Arequipa -Considerado entre los ocho mejores piscos acholados del Perú en Concurso Nacional del Pisco	-EXPOAGRO 2007 -Concurso Nacional del Pisco 2007 -Concurso Regional del Pisco	-Fundo y recreo campestre San Luis -Viviendas tradicionales del valle de Vítor (familia Goyeneche)	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Si con solo presentar dos botellas vacías de cualquiera de sus presentaciones	Sí	No existe	Si existe	Actualmente forma parte de la Ruta del Pisco de Arequipa
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			15 de noviembre de 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	BODEGA EL SOCABÓN
Otras denominaciones:	



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad:	Distrito: Vítor	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a Vítor carretera Panamericana; de Vítor a la bodega 16 km			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Registrada en 1785	La empresa creció y se formalizó en 1997, con el nombre de Agroindustrial Viñas El Socabón, luego de un tiempo decayó; pero actualmente el negocio se levantó; de lo artesanal pasaron a lo tecnificado llegando a producir hasta 30 000 litros de licor por año, sus productos llegan actualmente hasta los mercados de Juliaca y Cusco.	La bodega pasó por diferentes propietarios desde 1785 hasta la actualidad que es administrada por Anyela Chávez Alvarez	

Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan		
		Tinajas de 1636.		
ASPECTOS TÉCNICOS				
Variedades o tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos	
-Borgoña	Piscos y destilados	“Córdova” “Casta de León”	Del propio viñedo	
ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones CORDOVA	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local regional y nacional		-Festival gastronómico anual Mistura 2014 -Festi Sabores -Feria Internacional de Arequipa	Viviendas tradicionales del valle de Vitor	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Sí	Sí	No	Está en estudio	Sí
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			25 de noviembre de 2015	

FICHA TECNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	VIÑA LA JOYA
Otras denominaciones:	Torre de La Gala



FUENTE: Elaboración propia

UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad: Fundo el Denuncio s/n sector el Ramal	Distrito: La Joya	Provincia: Arequipa	Departamento: Arequipa
ACCESIBILIDAD			
De Arequipa a La Joya carretera Panamericana 59 km/1 hora La Joya a la bodega 7 km/8 min.			
ASPECTOS HISTÓRICOS			
Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores	
Fundada en 1997		A cargo de Octavio Torres de la Gala	
Componentes históricos de la planta física que aún se conservan		Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan	
No conserva componentes históricos ya que es una planta moderna		No conserva objetos históricos ya que es una planta moderna	
ASPECTOS TÉCNICOS			
Tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos
-Borgoña -Rosé -Blanco	Piscos de diversas variedades	-Torres de La Gala (vino) -Don Octavio (pisco)	Del propio viñedo

ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
Local y regional	En 2006 y 2007 ha ganado dos concursos organizados por el Instituto del Vino y Pisco para las ofertas privadas	Ha participado consecutivamente en diferentes concursos nacionales y regionales	-Petroglifos de La Caldera -Duna trompa del elefante -Campo albergo Sambambaias -Feria agropecuaria La Joya	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
Si existe	Si existe	Está en estudio	Si existe	Actualmente forma parte de la Ruta del Pisco de Arequipa
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	
Oscar Carlos Añamuro Florez			25 de noviembre de 2015	

2.3. Comercialización de la producción vitivinícola

a) Mercado Local

Bajo este concepto nos estamos refiriendo mayormente a la comercialización de vinos y piscos que se lleva a cabo en el contexto del valle de Vítor y distrito de La Joya, la mayor parte de veces bajo la modalidad de venta a granel, sin que necesariamente dichas bebidas sean embotelladas y/o etiquetadas; el destino de la producción es el público local: agricultores, ganaderos y trabajadores de la zona quienes adquieren el producto tanto por razones económicas como por costumbre, ya que ellos confían plenamente en las bodegas que lo producen y afirman que con ello evitan el consumo de aquellas bebidas, según su expresión “pura química”.

b) Mercado Regional

Corresponde a aquel tipo de comercialización que se efectúa fuera del ámbito del valle de Vítor y distrito de la Joya, al presente, tiene como lugares de venta inclusive, los grandes supermercados, ubicándose la producción junto con los afamados vinos y piscos que proceden de Lima, Ica, Moquegua y Tacna; es grato también verlos expuestos, como se ha podido constatar en el desarrollo de la presente investigación, a lado de vinos chilenos y argentinos en los principales supermercados de Arequipa, compitiendo no solo en calidad sino también en precios y presentación.

c) Mercado Nacional

En opinión de los empresarios y administradores que están al frente de las bodegas de Vítor y La Joya se tiene la expectativa de que a corto plazo los vinos y piscos originarios de la zona se comercialicen en los mercados capitalinos lo cual ya se lleva a cabo con algunas empresas, para tal fin se están enviando algunas remesas del producto y se está participando en concursos y certámenes, tal como viene ocurriendo con los vinos y piscos de Caravelí que ya han sido premiados y reconocidos no solo en Lima sino también en países extranjeros.

d) Mercado Internacional

Tal como su nombre lo indica este punto corresponde a aquel tipo de comercialización que se lleva a cabo fuera del país, aquí hay que resaltar que el producto que se exporta es el pisco; y en cuanto al vino según los empresarios la competencia es fuerte ya que actualmente empresas de otros departamentos como Ica o en la misma Lima bodegas como Taberero, Santiago Queirolo, Viña Tacama o Bodega Gran Cruz y otras son los mayores exportadores de piscos y vinos del Perú, por lo cual algunos empresarios tienen planeado participar más frecuente en concursos y certámenes para dar a conocer sus productos y ver la aceptación del público para así, por qué no, incursionar en el mercado extranjero.

2.4. Clasificación-tipos de vinos producidos en el valle de Vitor y su zona de influencia

a) Por color¹⁰²

- Tintos

Son vinos procedentes mayormente de mostos de uvas tintas, a las que no se les ha separado los hollejos justamente con el fin de conseguir la difusión de la materia colorante, su fermentación es a 25°C. Las variedades de uvas que se utilizan para la elaboración de estos vinos en la zona de estudio son Cabernet Sauvignon, Merlot e Isabella.

- Rosé

Estos vinos se obtienen a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos, su fermentación es de 20°C. Las variedades de uvas que se utilizan por lo general para la elaboración de estos vinos en la zona de estudio son la Quebranta y Cardinal.

¹⁰² Fundamentos de Enología

<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>

- Blancos

Son vinos obtenidos a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta). En la zona de estudio para la elaboración de estos vinos mayormente se utiliza la cepa llamada Italia dando como resultado vinos espumantes.

b) Por tipo de cepa¹⁰³

- Cabernet Sauvignon

La Cabernet Sauvignon permite elaborar vinos de coloración muy intensa, muy ricos en tanino, de gran cuerpo. Al envejecer o madurar, tanto en barrica como en botella, ganan mucho en finura, aroma y sabor. Cuando son jóvenes, son afrutados, aromáticos, ligeramente herbáceos, de acentuado color rojo frambuesa y tonalidades violáceas. En el valle de Vitor y en general en el Perú a este tipo de cepa se le conoce con el nombre de Burdeos a pesar de que Burdeos es una región de Francia más no una variedad de uva; por lo tanto Cabernet Sauvignon es una de las tantas cepas que la región francesa de Burdeos produce y tiene la facilidad de desarrollarse en cualquier tipo de clima y es así que fue traída por los españoles hace siglos y se adaptó en el valle de Vitor.

- Isabella

En el Perú a esta variedad de uva se le conoce como Borgoña, incluso en las etiquetas de los vinos aparece con el nombre de Borgoña lo cual es incorrecto porque en realidad el nombre identifica a una región vitivinícola de Francia ubicada al sureste de París, mas no a una variedad de cepa. Lo que se bebe en el Perú con ese nombre es, en realidad, un vino elaborado con una cepa conocida en el mundo entero como “Isabella” que es una uva americana híbrida. Sus vinos dan un tinto ligero color rojo rubí afrutado en nariz, equilibrado en boca y dulzor natural, para su elaboración necesita de una maceración parecida al de los blancos, para preservar todos sus aromas y su sabor a fresas sobre

¹⁰³ Verdades y errores sobre la “Borgoña” peruana

<http://blogs.periodistadigital.com/puralettra.php/2007/09/14/verdades-y-errores-sobre-la-borgona-peru>

maduras, al igual que la cepa Cabernet Sauvignon la uva Isabella también se adaptó muy bien en el Perú y por ende en el valle de Vitor.

- Merlot¹⁰⁴

Es originaria del suroeste de Francia y la segunda cepa tradicional en importancia de los grandes vinos de Burdeos. Los vinos de merlot son vinos con cierta intensidad colorante, con grado alcohólico elevado y con ligeros aromas afrutados y especiados. Los vinos Merlot son parecidos a los Cabernet Sauvignon, pero es menos tánica; por lo que son más livianos para beber, más jugosos y que maduran más pronto, que de algún modo parecen más dulces. El Merlot se puede considerar como una cepa tinta de calidad aceptable, también se la ha considerado como una uva complementaria para mezclarla con la Cabernet Sauvignon, dando como resultado un bivarietal excelente ya que uno aporta suavidad y carnosidad y la otra estructura. En menor medida se mezcla con la Cabernet Franc.

Cuenta con nariz intensa, con taninos equilibrados, el paladar es carnoso y esta tapizado por los taninos dulces de gran calidad; final en la boca con toques de tinta y cueros; debido a que Merlot tiene taninos más suaves que el Cabernet, no puede añejarse por largo tiempo.

- Quebranta

Esta cepa solo crece en el Perú, no existe ni se cultiva en otros países, hoy se afirma que posiblemente sea el resultado del cruce natural de las cepas Liston Prieto (Negra Criolla) y la Negramoll (Mollar). Hace un tiempo un país vecino se llevó algunos plantones para reproducirla y bien se sabe que las uvas, adaptándose a los suelos que las cobijan, terminan expresando el terroir del entorno.

El vino elaborado con esta cepa es de color rosado brillante, predominan aromas frutales y florales propios de la variedad; es un

¹⁰⁴ Delicias de Baco-Vinos tintos
<http://www.deliciasdebaco.com/vinos/merlot.html>

vino equilibrado, ligero con leve dulzor natural, frutado con gusto a fresas, frambuesas y frutillas.

- Cardinal

La Cardinal es una de las principales cepas que el Perú produce, tiene su origen en California obtenida por cruzamiento. El vino elaborado con esta cepa es de color rosado brillante, es fresco de buena intensidad, se manifiestan con nitidez los aromas frutales, la entrada en boca es suave, ligero y con un leve dulzor natural.

- Italia

Esta cepa tiene su origen en Italia obtenida por cruzamiento; se emplea para hacer vinos blancos, los cuales son espumosos, de color dorado claro. Su espuma es fina y persistente; en nariz muestra aromas intensos, ofrece sensaciones cítricas y es a la vez frutado.

En boca es muy fresco y ligero, su sabor es delicadamente dulce y está muy bien equilibrado. Por otra parte es un vino muy versátil y puede acompañar una gran variedad de platos de sabores suaves.

c) Por denominación de origen¹⁰⁵

- Borgoña

Como ya se mencionó Borgoña es una región vitivinícola de Francia que produce una amplia gama de variedad de uvas destacan sus vinos elaborados a base de cepas Pinot Noir y Chardonnay. Así que Borgoña es una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas de Francia y del mundo, ubicada en el centro-este de ese país.

Se puede ver que las bodegas de Perú y obviamente del valle de Vitor en las etiquetas de sus vinos les ponen el nombre “Borgoña” como las bodegas la Hacienda del Abuelo y Paz Soldán, entonces este nombre que le ponen a este vino es solo una inscripción

¹⁰⁵ Verdades y errores sobre la “Borgoña” peruana

<http://blogs.periodistadigital.com/puralettra.php/2007/09/14/verdades-y-errores-sobre-la-borgona-peru>

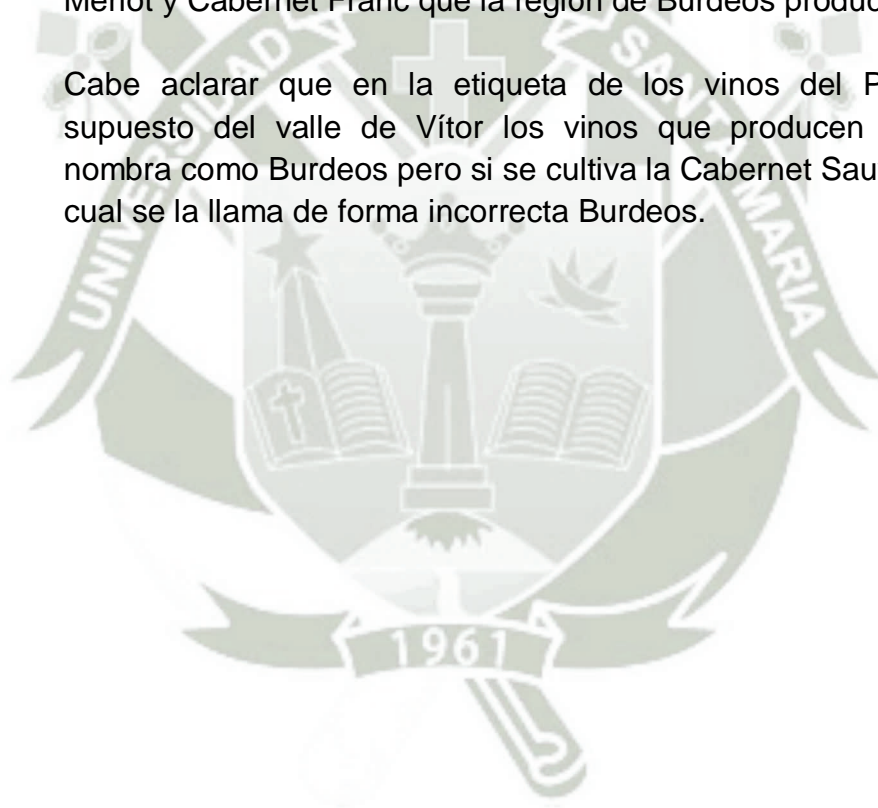
comercial, un nombre de fantasía, algo que no existe como tal. En realidad este tipo de vino se elabora con la uva Isabella.

En cuanto a las características de este vino es de color rojo cereza, tiene aromas a frutos rojos maduros, equilibrado en boca con notas de ciruelas, fresas y frutillas y dulzor natural.

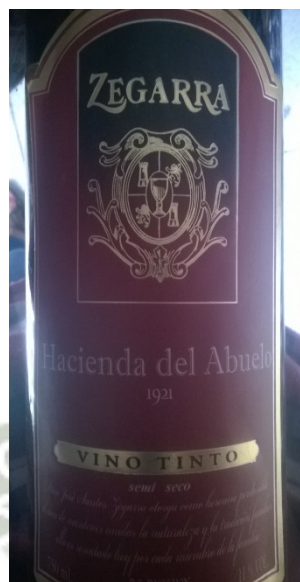
- Burdeos

Como también ya se mencionó Burdeos es una región de Francia que produce una amplia variedad de cepas o sea es una Denominación de Origen mas no un tipo de cepa; en realidad el nombre correcto debería ser Cabernet Sauvignon que es una de las tantas cepas y una de las más conocidas mundialmente junto a Merlot y Cabernet Franc que la región de Burdeos produce.

Cabe aclarar que en la etiqueta de los vinos del Perú y por supuesto del valle de Vitor los vinos que producen no se los nombra como Burdeos pero si se cultiva la Cabernet Sauvignon a la cual se la llama de forma incorrecta Burdeos.



Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Vino tinto	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vítor
Productor:	Hacienda del Abuelo	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.	11%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez			X
Alcohol		X	
Taninos			X

Comentarios: Es un vino tinto elaborado con la cepa Cabernet Sauvignon o también llamada Burdeos en Perú, tiene un color rojo violáceo profundo semejante a la chicha morada, de buena intensidad aromática, en boca tiene un sabor fuerte y secante debido a la alta presencia de taninos que contiene, en cuanto al volumen de alcohol tiene 11% por lo cual entra en la categoría de un vino de cuerpo medio.

Ficha de cata



Nombre:	Borgoña	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vítor
Productor:	Hacienda del Abuelo	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol		X	
Taninos		X	

Comentarios: Es un vino tinto elaborado de la cepa Isabella, de color rojo rubí no muy coloreada que recuerda más a un rosé, afrutado en nariz, equilibrado en boca y dulzor natural, sabor a fresa. Tiene 11% de volumen de alcohol por lo cual tiene un cuerpo medio.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Borgoña	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vítor
Productor:	Paz Soldán	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11.5%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol		X	
Taninos		X	

Comentarios: Este vino está elaborado con la cepa Isabella pero lleva el nombre comercial de Borgoña en el Perú, tiene un color rojo cereza, aroma a frutos rojos maduros, en boca es muy bien equilibrado con notas de ciruelas, fresas y frutillas y también tiene un cuerpo medio.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Borgoña	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de La Joya
Productor:	Bodega y Viñedos Viña La Joya E.I.R.L.	Tipo:	Tinto semiseco
		Alc./Vol.:	13%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez			X
Alcohol			X
Taninos			X

Comentarios: Este vino está elaborado con la cepa Isabella, tiene un color rojo intenso, aroma profundo, sabor fuerte y secante en boca por los taninos fuertes. Su volumen de alcohol es elevado de 13% por lo cual entra en la clasificación de un vino con gran cuerpo.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Rosé	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vitor
Productor:	Hacienda del Abuelo	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol		X	
Taninos	X		

Comentarios: Este vino esta hecho de la cepa llamada Cardinal, es de color brillante vivaz, es fresco de buena intensidad, se manifiesta con nitidez los aromas frutales, la entrada en boca es suave y ligero con un dulzor natural. Tiene 11% de volumen de alcohol por lo cual tiene un cuerpo medio.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Rosé	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vítor
Productor:	Paz Soldán	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11.5%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol		X	
Taninos		X	

Comentarios: Este vino está elaborado con la cepa Quebranta, tiene un color rosado brillante, predominan aromas frutales y florales propios de la variedad; en boca es equilibrado suave con leve dulzor natural, frutado con gusto a fresas, frambuesas y frutillas y tiene un cuerpo medio.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Merlot	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vítor
Productor:	Hacienda del Abuelo	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol		X	
Taninos		X	

Comentarios: Este vino está elaborado con la cepa Merlot, tiene un color rojo intenso de buena intensidad aromática, el paladar es carnoso y está tapizado por los taninos dulces de gran calidad, se manifiestan frutos rojos y especias; la entrada en boca es redondo y persistente y el final con toques de tinta y cueros y también tiene un cuerpo medio.

Ficha de cata



FUENTE: Elaboración propia

Nombre:	Espumante clásico	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vitor
Productor:	Paz Soldán	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	7%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol	X		
Taninos	X		

Comentarios: Este vino es un espumante elaborado del tipo de uva llamada Italia, tiene un color dorado claro; su espuma es fina y persistente; en nariz muestra aromas intensos, ofrece sensaciones cítricas y es a la vez frutado. En boca es muy fresco y ligero, su sabor es delicadamente dulce y está muy bien equilibrado. En lo referente al volumen de alcohol solo tiene un 7% por lo cual tiene cuerpo ligero.

Ficha de cata



Nombre:	Vino blanco	País de origen:	Perú-Arequipa-distrito de Vitor
Productor:	Hacienda del Abuelo	Tipo:	Semiseco
		Alc./Vol.:	11%

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez		X	
Alcohol	X		
Taninos	X		

Comentarios: Este vino al igual que el anterior es un espumante, tiene un color dorado claro de espuma fina y persistente; en nariz muestra aromas intensos, ofrece sensaciones cítricas y es a la vez frutado. En boca es muy fresco y ligero, su sabor es delicadamente dulce y está muy bien equilibrado. En lo referente al volumen de alcohol tiene 11 % por lo cual tiene un cuerpo medio.

DISCUSIÓN

VÍTOR: VINOS Y BODEGAS

El valle de Vítor, localizado en la provincia de Arequipa de la región sur peruana, es uno de los espacios más representativos de la geografía arequipeña, tanto por sus características físicas como socio culturales, en donde se puede apreciar el maravilloso contraste entre la sección septentrional del desierto de Atacama (uno de los más áridos del mundo) y el fresco verdor de su campiña acompañada siempre de un transparente cielo azul. El factor humano está dado por centenares de petrografías, auténtico mensaje de nuestros ancestros prehispánicos, y la laboriosa actividad agrícola que data también de siglos atrás y que más tarde fuera enriquecida con los cultivos traídos del Viejo Mundo y de los cuales la vid pasó a ocupar un lugar preponderante durante la colonia e inicios de los tiempos republicanos, al estar destinada a la elaboración de los más agradables vinos de esta parte del continente, a tal punto que en la cúspide de su fama llegaron hasta las mesas de los más exigentes mineros de los ricos yacimientos argentíferos de Potosí. Durante las últimas décadas del siglo pasado y en los primeros lustros del presente siglo XXI la actividad vitivinícola se ha revitalizado con la restauración de viejas bodegas y el surgimiento de algunas nuevas que vienen ubicándose en los mercados local y regional de manera auspiciosa.

Ha sido, precisamente sobre la base de los antecedentes antes mencionados, que surge la idea de elaborar un trabajo de investigación orientado a una de las más recientes modalidades de turismo denominada Enoturismo o turismo del vino, que al mismo tiempo que logre poner en valor las añejas tradiciones y patrimonio cultural del valle de Vítor nos permitiera acceder a la licenciatura en Turismo y Hotelería como culminación de nuestros estudios en la Universidad Católica de Santa María de la ciudad de Arequipa.

Aplicando la normatividad establecida para tal propósito y luego de la aprobación del plan de tesis correspondiente, se procedió a la revisión bibliográfica y a la ejecución de la fase de trabajo de campo que ha hecho posible la elaboración del presente borrador de tesis que tiene como resultados preliminares los siguientes aspectos:

Luego de un prolongado silencio de muchas décadas el valle de Vítor como valioso espacio geográfico de la provincia de Arequipa ha comenzado a hacer noticia por su renovada actividad vitivinícola que implica un conjunto de visitas

o excursiones a los fundos productores de vinos y piscos y a su pintoresca campiña.

De manera complementaria al valle de Vítor, el distrito de La Joya, que fuera creado en territorio originalmente vitoreño a raíz del notable desarrollo económico logrado por la irrigación La Joya hace algo más de cincuenta años, se ha sumado también la siembra de vid y la producción de vinos y piscos, fortaleciéndose de esta manera la idea de llevar adelante este significativo rubro de la actividad económica.

La tecnología que se viene empleando en la actualidad en la producción de vinos locales, mezcla de las viejas tradiciones y los equipamientos modernos, garantizan tanto la acogida de la producción como el interés por visitar las plantas procesadoras, sumándose a ello la disposición de los empresarios del medio para recibir grupos de visitantes y excursionistas, así como la existencia de la infraestructura y servicios turísticos adecuados para acoger a todo tipo de turistas.

Sobre la base de estas consideraciones, ha quedado plenamente demostrado que la propuesta de establecimiento de una ruta turística, bajo la modalidad de enoturismo en el valle de Vítor y su zona de influencia es factible de realizar, ruta que se vería complementada como se señala, al interior de la propuesta, con las valiosas evidencias arqueológicas, e históricas de la zona, sin dejar de lado sus expresiones costumbristas y gastronómicas.

CONCLUSIONES

PRIMERA

El valle del río Vítor forma parte de la cuenca del río Quilca y, tiene su origen en la localidad de Palca, punto de confluencia de los ríos Chili y Yura. Sus particularidades geomorfológicas, calidad de suelos, y características climatológicas, asociadas a la región natural Yunga Marítima, han generado las mejores opciones para el desarrollo de la agricultura de frutales, especialmente la vid, que fuera introducida por los españoles, con excelentes resultados, durante la Colonia. Desde el punto de vista climatológico sus peculiares condiciones ambientales, con días soleados durante todo el año y ausencia de lluvias favorecen también este tipo de cultivos, y por ende la elaboración de vinos.

SEGUNDA

Las potencialidades turísticas del valle del río Vítor y su zona de influencia parten de su paisaje natural que sintetiza el contraste del desierto que lo rodea con el verdor de su fértil campiña; se suman a ello la diversidad de manifestaciones arqueológicas, la mayor parte de ellas representadas por innumerables muestras de arte rupestre (petroglifos) y, finalmente, la presencia de añejas bodegas con decenas de tinajas que datan de la época colonial y que dieran prestigio a los valles de la costa sur peruana, que lograron colocar sus vinos y aguardientes en el afamado asiento minero de Potosí del Alto Perú (hoy territorio boliviano).

TERCERA

En lo concerniente al rubro de hospedaje en la zona de estudio, se ha podido verificar la existencia de hoteles y hostales que brindan sus servicios a turistas nacionales y extranjeros en los distritos de Vítor y La Joya, siendo los más representativos (en el rubro estrictamente turístico) un campo albergó en la irrigación La Joya y un albergue campestre, en el valle de Vítor. En cuanto la mayor concentración de establecimientos de hospedaje ésta se da en las localidades de La Joya y Cruce de La Joya, respectivamente.

Con respecto a restaurantes y establecimientos de venta de comidas existentes en la zona de estudio, ofrece, regularmente menú, pollo a la brasa, ceviches y otros, se encuentran ubicados mayormente en los centros poblados de La Joya y Cruce de La Joya, siendo su presencia menos significativa en el valle de

Vítor, lugar donde destaca un restaurante de pescados y mariscos, que diera origen a otros similares que vienen funcionando en la ciudad de Arequipa. En ningún caso los restaurantes registrados se encuentran categorizados.

CUARTA

Si bien es cierto durante la época colonial en el valle de Vítor existían más de un centenar de bodegas productoras de vinos y aguardientes; al presente sólo se encuentran en plena producción siete en el valle de Vítor y una en la irrigación de La Joya, algunas de ellas han logrado participar en eventos regionales y nacionales, logrando tener cada vez mayor aceptación en el mercado.

QUINTA

Según lo manifestado por los propietarios y administradores de las bodegas productoras de vinos y piscos del valle de Vítor e irrigación La Joya, existe toda la disposición para incorporarse a la actividad turística a través de visitas guiadas, circuitos, degustaciones o catas, recorridos por los viñedos y plantas artesanales e industriales, con miras al establecimiento de las llamadas rutas del vino y del pisco, a través de las cuales se logre una mayor promoción y venta de sus productos, consolidándose de esta manera la propuesta de la modalidad turística llamada “Enoturismo” en nuestra región.

SEXTA

Según el estudio efectuado se concluye que las actuales condiciones existentes en el valle de Vítor y su zona de influencia son favorables para el diseño y propuesta de una Ruta del Vino complementaria a la Ruta del Pisco. En tanto que la programación de visitas guiada a la zona vitivinícola, como parte de la llamada “Ruta del Vino” se podría ofertar durante los doce meses del año sin mayores restricciones, cosa que no ocurre, por ejemplo, en países como Chile y Argentina en donde la programación se hace por temporadas.

SUGERENCIAS

PRIMERA

Las autoridades municipales del Gobierno Regional de Arequipa, responsables del cuidado del medio ambiente, deben incluir entre sus proyectos la conservación del valle del río Vítor, teniendo en cuenta los riesgos que puede afrontar por el tema de contaminación de aguas y suelos, en el primer caso por la procedencia de las aguas del río Chili y, en el segundo, por el exceso de uso de fertilizantes químicos y plaguicidas, todo lo cual afectaría sensiblemente a este atractivo rincón de Arequipa.

SEGUNDA

Las autoridades del Instituto Regional de Cultura, con sede en la ciudad de Arequipa, deben registrar de manera detallada el patrimonio arqueológico y monumental del valle de Vítor a fin de dar protección a los centenares de muestras de arte rupestre y a las bodegas y tinajas de la época colonial.

TERCERA

Tomando en consideración el crecimiento acelerado en el número de establecimientos de hospedaje y restauración en el distrito de La Joya: centros poblados de La Joya y Cruce de La Joya, la Dirección Regional de Industria y Turismo debe brindar asesoría y cursos de capacitación para el personal que labora en dichos establecimientos, situación que redundará directamente en el futuro del turismo local y regional.

CUARTA

Las autoridades de la Dirección Regional de Industria y Turismo deben promover la participación de expertos enólogos tanto en el valle de Vítor como en los de Majes y Caravelí, que a futuro pasarán a conformar las rutas del vino y del pisco a nivel departamental, a fin de darles la debida orientación en las técnicas de producción y manejo de dichos productos haciéndolos más competitivos a nivel regional y nacional.

QUINTA

Los propietarios y administradores de bodegas de vinos y piscos del valle de Vítor e irrigación La Joya deben asociarse a fin de promover tanto la venta de

sus productos en ferias y centros comerciales, como la organización de visitas guiadas a viñedos y bodegas como etapa previa al establecimiento de las rutas enoturísticas.

SEXTA

Las denominadas rutas del vino y del pisco de la Región Arequipa deben ser incorporadas en el calendario turístico departamental, sí se tiene en cuenta su valor como patrimonio histórico: añejas bodegas de los valles de Vitor, Majes y Caravelí, y la posibilidad de recorrerlas durante los doce meses del año sin mayores restricciones.



BIBLIOGRAFÍA

- BARREDA, W.Z. (1968); *Reconocimiento Geomorfológico Preliminar del valle del río Vítor*; tesis de ingeniero geólogo UNSA; Arequipa-Perú.
- BROWN, Kendall (2008); *Borbones y Aguardiente: La Reforma Imperial en el Sur Peruano*; Ediciones Instituto de Estudios Peruano; Lima-Perú.
- CABALLERO, Ricardo (1997); *Turismo y Medio Ambiente*; Editorial Greaths; Lima-Perú.
- CARDONA, Augusto (2002); *Arqueología de Arequipa*; Editorial Magazine Impresores; Arequipa-Perú.
- CARRILO, Dante (1993); *Prospección Arqueológica en el valle medio del río Vítor tesis de Licenciado en arqueología*; UCSM; Arequipa Perú.
- CASTILLO, Cecilia (1990); *Turismo Desarrollo y Fundamento*; Art. Lautrec S.R. Ltda.; Lima-Perú.
- LINARES, Eloy (1990); *Prehistoria de Arequipa*; Ediciones CONCYTEC; Arequipa-Perú.
- MONTANER, Jordy (2004); *Diccionario de Turismo*; Editorial Síntesis; Madrid-España.
- PULGAR, Javier (1981); *Geografía del Perú: Las Ocho Regiones Naturales*; Editorial universo; Lima-Perú.
- PULGAR, Javier (1984); *Gran Geografía del Perú Tomo 2 Naturaleza y Hombre*; Ed. Manfer; Barcelona.
- GARCIA Ana (1970); *Clasificación de los Recursos Turísticos*; Boletín del Instituto de Geografía vol. III.; México.
- Instituto mexicano de mis creaciones turísticas (1974); *Apuntes para el Curso de Introducción al Estudio del Turismo*; México.
- OMT, (1998); *Introducción al Turismo*; Ediciones OMT; Madrid-España

- Producciones Cantabria SAC (2010); *Enciclopedia del Vino*; Empresa Editorial El Comercio; Lima-Perú.
- RAMIREZ, Manuel (1997); *Teoría General del Turismo*; Editorial Diana; México.
- VILLENA, Carlos (1989); *Introducción al turismo: Teoría y Realidad Peruana*; Escuela de turismo CONCYTEC; Lima-Perú.
- VARGAS, L. (1970); *Geología del Cuadrángulo de Arequipa*; Boletín N°24 de INGEMED; Lima-Perú.
- VILCA, Luz (2014); *Vítor: Viñas y bodegas*; Municipalidad de Vítor; Arequipa-Perú.

HEMEROGRAFIA

- TACCA, Lorenzo (2004); *Petroglifos del Diablo (Valle de Vítor)*; en Semanario El Búho N°128; Arequipa-Perú.
- TACCA, Lorenzo (2004); *Huachipa: Arte Prehispánico en Vítor*; en Semanario El Búho N°135; Arequipa-Perú.
- TRUJILLO, Carlos (2002); *Historia del valle de Vítor: Petroglifos de Boyadero y Tráfico Interzonal*; Revista de Turismo UNSA; Arequipa-Perú.
- “Diario Perú 21” del domingo 21 de febrero del 2010 - 07:29
<http://peru21.pe/noticia/417736/siempre-pensaron-que-debian-crecer-al-maximo>
Consulta en fecha 30 de noviembre de 2015
- “Diario La República” del 16 de enero de 2012
<http://larepublica.pe/16-01-2012/la-senora-del-pisco>
Consulta en fecha 24 de noviembre del 2015
- “Diario Correo” del 20 de abril del 2015 - 16:05 | Arequipa
<http://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/caraveli-la-ruta-del-pisco-mas-rico-del-peru-581432/>
Consulta en fecha: 24 de noviembre de 2015

WEBGRAFÍA

- Fundamentos de enología
<https://fundamentosdeenologia.wordpress.com/2013/02/20/el-vino-y-su-clasificacion/>
Consulta en fecha: 06 de septiembre de 2015
- Historia de la vid y el vino
http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/ca3943b189dfbc788db081e99f372e7.pdf
Consulta en fecha: 01 de enero de 2015
- Todo sobre el sistema de DOC
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200212&vs_noticia=1038768743
Consulta en fecha: 19 de noviembre de 2015
- Valle del Itata
<http://www.chileanski.com/esp/termas-de-chillan/verano/valle-itata.htm>
Consulta en fecha: 04 de noviembre de 2015
- El vino seco
<http://www.imujer.com/gourmet/2010/09/11/que-es-un-vino-seco>
Consulta en fecha 27 de noviembre de 2015
- TUR y DES revista de investigación en turismo y desarrollo local: Turismo del vino, una aproximación a las buenas prácticas
<http://www.eumed.net/rev/turedes/12/tff.html>
Consulta en fecha 29 de noviembre de 2015
- El Enoturismo: una nueva forma para disfrutar
<http://www.euskadisaboreala.es/el-enoturismo-una-nueva-forma-para-disfrutar/>
Consulta en fecha 29 de noviembre de 2015
- Plan de negocios de Enoturismo
<http://es.slideshare.net/vann3diaz/proyecto-enoturismo-2>
Consulta en fecha 29 de noviembre de 2015
- Curiosidades sobre los vinos de Francia

<http://losdosrojas.blogspot.pe/2008/12/curiosidades-sobre-los-vinos-de-francia.html>

Consulta en fecha 19 de marzo de 2016

- ¿Qué son los vinos súper toscanos?
<http://cocinayvino.net/vinos/vinos/3914-que-son-los-vinos-super-toscanos.html>
Consulta en fecha: 19 de marzo de 2016
- Enología
<http://vinossincorbata.com/blog/que-es-la-enologia/>
Consulta en fecha: 19 de marzo de 2016
- Recursos territoriales turísticos
http://html.rincondelvago.com/recursos-territoriales-turisticos_4.html
Consulta en fecha 18 de marzo de 2016
- Informe final proyecto desarrollo Arequipa del distrito de Vitor (UTP)
<http://www.utpaqp.edu.pe/proyectoaqp/images/pdf/Vitor.pdf>
Consulta en fecha: 27 de noviembre de 2015
- Rutas del vino en Toscana: itinerarios del gusto de las colinas toscanas
<http://www.enoturismoweb.com/rutas-del-vino-en-toscana/>
Consulta en fecha: 19 de noviembre de 2016
- Enología
<https://rocioagurto.wordpress.com/2013/12/01/enologia/>
Consulta en fecha: 01 de enero de 2016
- ¿Qué es la enología?
<http://vinossincorbata.com/blog/que-es-la-enologia/>
Consulta en fecha: 01 de enero de 2016
- Enoturismo en Alsacia, caminos entre viñedos
<http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/enoturismo-en-alsancia-caminos-entre-vinedos>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Turismo de Alsacia
<http://www.tourisme-alsace.com/es/>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016

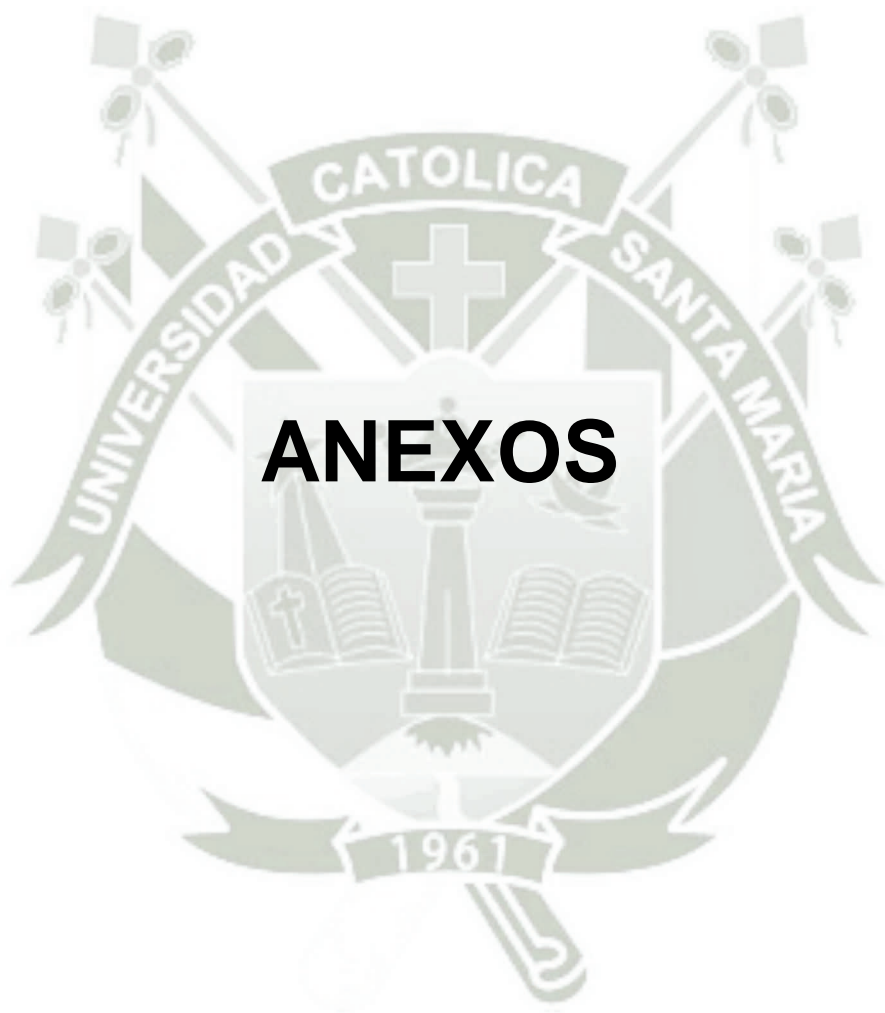
- La ruta del vino de Burdeos
<http://www.bodegavistalba.com/es/blog/la-ruta-del-vino-de-burdeos/?splash18=1>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Vinos internacionales
<http://www.elcorteingles.es/club-del-gourmet/vinos-internacionales/2/?f=4291776334>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Vinos de Borgoña
<http://www.lavinotecafrancesa.com/bourgogne.htm>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Borgoña mucho más que vinos divinos
https://issuu.com/edimoda/docs/joya_moda_54
Consulta en fecha: 29 de marzo de 2016
- Viaje a Francia a la ruta del Champán
<http://www.mundo-geo.es/viajes-y-expediciones/viajes/viaje-a-francia-a-la-ruta-del-champan>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- ACEVIN
<http://www.acevin.es/index.asp?iden=4&proye=1>
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Vino de España
https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Espa%C3%B1a
Consulta en fecha: 20 de marzo de 2016
- Rutas del vino y del cava del Penedès
<http://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/barcelona/rutas-del-vino-y-del-cava-del-penedes.html>
Consulta en fecha: 20 de marzo
- Vinos de Ribera Del Duero
<http://www.lavinia.es/es/t/nacionales/castilla-y-leon/ribera-del-duero>
Consulta en fecha: 20 de marzo
- Enoturismo, tesoro preciado del turismo en Argentina
<http://www.panamericanworld.com/es/articulo/enoturismo-tesoro-preciado-del-turismo-argentina>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016

- Ruta del Vino en Mendoza
<http://www.mendozainforma.com.ar/ruta-del-vino-mendoza/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Detalle de Bodegas de San Juan Capital y Alrededores
<http://www.turismoruta40.com.ar/camino-del-vino-san-juan.html>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Graffigna-San Juan Argentina
<http://www.graffignawines.com/age-gate>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Villa Chillan
<http://www.trekkingchile.com/ES/vinias/vino-vinias-detalles.php?id=47>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Villa Chillan
<http://www.vinachillan.com/castellano/nuestros-vinos/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Santa Berta
<http://santaberta.com/#>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Consejo regulador denominación de origen pisco
<http://www.consejoreguladordelpisco.pe/category/origen/reglamento/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Ley que declara el vino y el pisco peruano bebida nacional y patrimonio cultural y gastronómico el Perú
[http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebf305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/\\$FILE/PL0438820150409.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc03_2011.nsf/d99575da99ebf305256f2e006d1cf0/e3df9b3415a8c59b05257e2200801920/$FILE/PL0438820150409.pdf)
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- La ruta del pisco-Guía de Bodegas Región Ica
http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016

- Tabernero
<http://www.tabernero.com/es/noticias/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Tacama
<http://www.tacama.com/premios.php>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Pisco Viñas de Oro
<http://www.piscovinasdeoro.com.pe/content/content.php?pid=2>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- El Carmelo hotel y hacienda
<http://www.elcarmelohotelhacienda.com/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Pisco Portón - Bodega La Caravedo Ica Perú
<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:lz66FXCpphQJ:hhttps://www.facebook.com/media/set/%3Fset%3Da.381680228598960.1073741853.322902474476736%26type%3D3+&cd=1&hl=es&ct=clnk>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Pisco Tres Generaciones
<http://www.piscotresgeneraciones.com/empresa.html>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Bodega Santiago Queirolo
<http://www.yumi.pe/bodega-santiago-queirolo/>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Circuito Turístico La Ruta del Pisco Moquegua
<http://elpiscoesdelperu.com/web/boletin.php?ver=detnot&id=40&idboletin=29&idC=zoyeca@yahoo.com>
Consulta en fecha 06 de febrero de 2016
- Verdades y errores sobre la "Borgoña" peruana
<http://blogs.periodistadigital.com/pura letra.php/2007/09/14/verdades-y-errores-sobre-la-borgona-peru>
Consulta en fecha 23 de febrero de 2016

- Delicias de Baco-Vinos tintos
<http://www.deliciasdebaco.com/vinos/merlot.html>
Consulta en fecha 23 de febrero de 2016





**FICHA DE RECOPIACION DE DATOS PARA INFORMACION DEL INVENTARIO DE
RECURSOS TURISTICOS**

FICHA N°	
-------------	--

NOMBRE DEL RECURSO:	
---------------------	--

FOTOGRAFIA O ILUSTRACION

UBICACIÓN		
DEPARTAMENTO: Arequipa	PROVINCIA: Arequipa	DISTRITO:
CLASIFICACIÓN		
Categoría:	Tipo:	Subtipo:
JERARQUÍA		
ACCESIBILIDAD		
Acceso hacia el recurso	Tipo del estado de la vía	Observación
Ruta de acceso al recurso	Acceso-Medio de transporte	Distancia y tiempo de desplazamiento
DESCRIPCIÓN		

<u>Particularidades:</u>		
ESTADO ACTUAL		OBSERVACIONES
INFRAESTRUCTURA		
Dentro del recurso		Fuera del recurso
ACTIVIDAD DENTRO DEL RECURSO Y USO QUE SE LE DA PARA DIVERSOS FINES		
SERVICIOS FUERA DEL RECURSO	TIPO DE SERVICIO	OBSERVACIONES
RECOMENDACIONES		
Época propicia de visita	Horario de visita	Tipo de ingreso
ADMINISTRADOR Y PROPIEDAD ACTUAL		BIBLIOGRAFÍA O MATERIAL DE CONSULTA
RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LA FICHA		
Institución encargada	Persona encargada	Fecha de carga
Universidad Católica de Santa María	Oscar Carlos Añamuro Florez	Febrero 2015

FICHA TÉCNICA DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS

Nombre o razón social:	
Otras denominaciones:	

FOTOGRAFIA O ILUSTRACIÓN

UBICACIÓN ESPACIAL			
Localidad:	Distrito:	Provincia:	Departamento:

ACCESIBILIDAD

--

ASPECTOS HISTÓRICOS		
----------------------------	--	--

Referencia a la época de su establecimiento	Referencia a su funcionamiento en las últimas décadas	Referencia a algunos de sus propietarios y/o administradores

Componentes históricos de la planta física que aún se conservan	Componentes históricos de las vasijas, utensilios y otros que aún se conservan
---	--

--

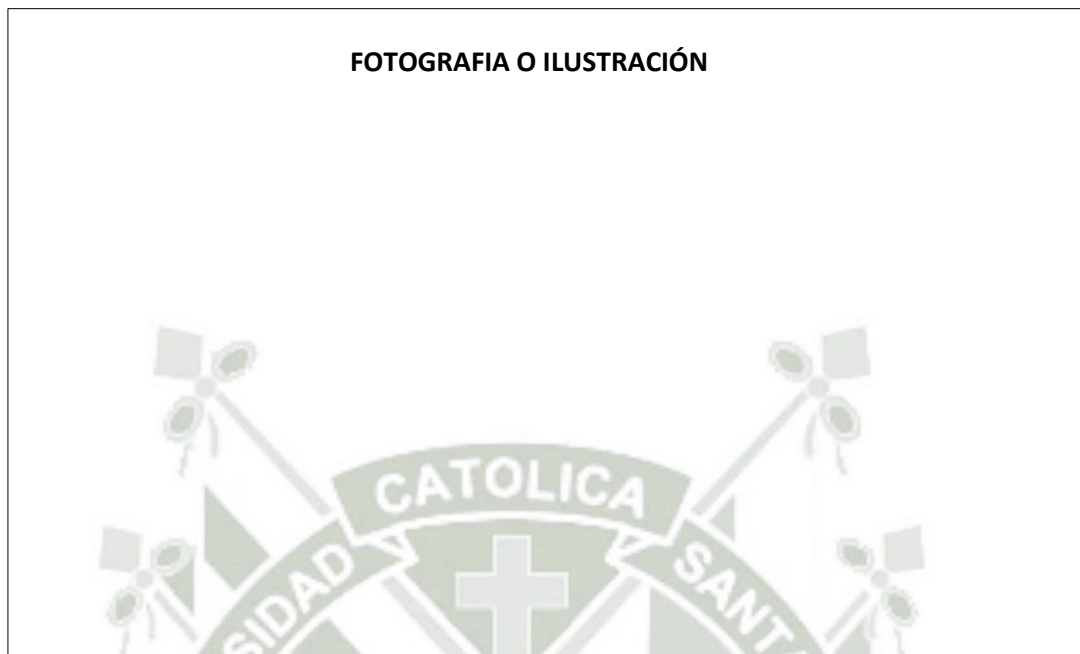
ASPECTOS TÉCNICOS				
--------------------------	--	--	--	--

Variedades o tipos de vino que se producen	Otros tipos de bebidas que se producen	Denominación del producto con el que se comercializa	Tipos o variedades de uva que se emplean con mayor frecuencia	Procedencia de la uva empleada como materia prima en la elaboración de los vinos

ASPECTOS COMPLEMENTARIOS				
Mercado al que se destina la producción de la bodega	Distinciones o premios otorgados a la bodega	Participación en eventos, ferias y exposiciones	Recursos turísticos cercanos a la bodega o a su zona de influencia	
RELACIÓN DE LA BODEGA CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA				
Autorización para recibir visitas en la bodega	Posibilidad de degustación de los vinos en la bodega	Ambientes para recreación o esparcimiento, hospedaje o alojamiento	Programación de visitas guiadas dirigidas a instituciones, centros y otros	¿Se ha considerado la posibilidad de incluir a la bodega en un programa de desarrollo turístico?
RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA			FECHA DEL PROCESAMIENTO DE LA FICHA	



Ficha de cata



Nombre		País de origen	
Productor		Tipo	
		Alc./Vol.	

	Débil	Correcto	Fuerte
Acidez			
Alcohol			
Taninos			

Comentarios:

.....

.....

.....

.....

PROPUESTA DE CIRCUITOS ENOTURISTICOS Y TURISTICOS

El último de los objetivos específicos de la presente investigación considera la posibilidad de que el ámbito de estudio, correspondiente al valle de Vítor y su zona de influencia (irrigación La Joya), se convierta en una alternativa turística para Arequipa a partir del establecimiento de la llamada Ruta del Vino: coincidentemente entre las actividades promovidas por las autoridades del DIRCETUR Arequipa y el Comité de productores de Piscos de la Región, recientemente, se ha empezado a sentar las bases para el diseño y una Ruta del Pisco en Arequipa, y como referente las zonas productoras de vid de Caravelí, valle de Majes y valle de Vítor (diarios El Pueblo y Sin Fronteras del domingo 31 de enero del 2016), mientras nuestra propuesta data del 2014.

Se puede señalar, de manera adicional, que en la referida ruta del DIRCETUR incluye a bodegas consideradas en el presente estudio tales como La Hacienda del Abuelo y El Socabón del valle de Vítor, así como Torre de La Gala de la irrigación La Joya, la diferencia estaría dada por el producto que se promueve como el pisco, antes que el vino, situación que queda justificada porque a diferencia del vino que como lo hemos venido analizando se produce con mayores ventajas en otros países (no obstante de ser nuestros viñedos y tradición vitivinícola mucho más antigua) el pisco representa en estos momentos el producto de bandera para el país.

Finalmente, sin que esto constituya una crítica sino más bien una sugerencia en el proyecto DIRCETUR se han dejado de lado algunas bodegas importantes que estamos seguro en adelante serán incorporadas, ello debido a que cada uno de los valles incluidos: Caravelí, Majes y Vítor están en condiciones, por el número de sus bodegas y calidad de sus productos, de desarrollar sus propias rutas del pisco y vino, ya que resultaría poco práctico pretender recorrer en uno o dos días la totalidad de los referidos valles, salvo que se trate de grupos especializados en el tema.

PRIMER CIRCUITO

1. Denominación: “La ruta del vino y las viejas tinajas”

2. Ubicación: Distrito de Vítor de la provincia de Arequipa

3. Modalidad: Turismo cultural y enoturismo

4. Duración: 9 horas

5. Itinerario:

- Horas: 08:00. Salida de la ciudad de Arequipa con destino al valle de Vítor; durante el trayecto observación del pueblo tradicional de Uchumayo y el recientemente establecido santuario de la Virgen de Chapi de la quebrada de La Gloria.
- Horas: 09:30. Llegada al valle de Vítor y recorrido por su campiña, identificando algunos lugares con presencia de arte rupestre (petroglifos) considerados como expresiones culturales de la época pre-Inca.
- Horas: 11:00. Visita a las bodegas productoras de vinos y piscos más representativas del lugar: Se efectuará una degustación y se apreciarán algunas tinajas del siglo XVII.
- Horas 13:00. Desplazamiento del valle de Vítor hacia La Joya.
- Horas 13:30. Llegada a La Joya y refrigerio en el denominado Campo Albergó Sambambaias lugar en el cual se podrá previamente tomar un baño en su moderna piscina.
- Horas 15:00. Breve recorrido por la antigua estación ferroviaria de Vítor, actualmente ubicada en el distrito de La Joya; se explicará su importancia histórica y estratégica de fines del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX.
- Horas 16:00. Salida del distrito de La Joya con destino a la ciudad de Arequipa.
- Horas 17:00. Llegada a Arequipa y finalización del circuito.

6. Actividades de enoturismo

Bodega Hacienda del Abuelo
Bodega Paz Soldán
Bodega La Gamio

En el primer fundo, y paralelamente con el recorrido se efectuará la cata o degustación de vinos y piscos, destacándose los productos que actualmente tienen mayor acogida en el mercado local y regional, seguidamente se apreciará las modernas técnicas de elaboración de vinos y piscos en el fundo de las viñas de Paz Soldán; finalmente la visita a la empresa La Gamio de Pancho Zegarra nos conducirá a un auténtico viaje al pasado colonial a través de la apreciación de tinajas del siglo XVII.

7. Recursos turísticos

- 7.1. Naturales: Valle del río Chili, valle del río Vítor, formaciones geológicas, diversidad de ecosistemas.
- 7.2. Culturales: Expresiones de arte rupestre en el valle de Vítor; bodegas productoras de vinos y piscos; pueblos tradicionales de Uchumayo y Vítor; antigua estación del ferrocarril de Vítor; irrigación de La Joya.

8. Infraestructura y servicios

- 8.1. Accesibilidad: Carretera Panamericana asfaltada; carreteras locales asfaltadas, desde la ciudad de Arequipa hasta el valle de Vítor y distrito de La Joya.
- 8.2. Hospedaje: En las localidades de Vítor y La Joya.
- 8.3. Alimentación: En las localidades de Vítor y La Joya.
- 8.4. Otros servicios: el distrito de La Joya se dispone de agencias bancarias y cajeros (Cruce de La Joya); telefonía, internet y transporte público; en el valle de Vítor se cuenta con telefonía y transporte público; en ambos distritos se cuenta con el servicio de postas médicas y puestos policiales.

9. Recomendaciones

El presente circuito turístico se puede efectuar durante todo el año sin mayores restricciones; se recomienda contar con guía especializado en los temas de arte rupestre y vitivinicultura; el uso de bloqueadores solares y repelentes de insectos es imprescindible; se debe contar con una dotación de agua mineral permanente, ropa ligera y sombreros.

10. Croquis del circuito



CIRCUITO TURÍSTICO N° 1 "LA RUTA DEL VINO Y LAS VIEJAS TINAJAS"

ARTES RUPESTRES

1. Tácar o La Capilla
2. Huachipa
3. Sotillo



LEYENDA

- Capital Distrital
- Centro Poblado
- Carretera Panamericana
- Carretera Asfaltada
- Bodega
- Arte Rupestre
- Lugar histórico
- Ríos
- Dirección Circuito

BODEGAS

1. Hacienda del Abuelo
2. Paz Soldán
3. La Gamio (Zegarra)

LUGARES HISTÓRICOS

1. Estación ferroviaria de Vítor
2. Valle de Vítor : Haciendas



SEGUNDO CIRCUITO

1. Denominación: “El valle de Vítor: Bodegas, fundos tradicionales y antiguas viviendas (arquitectura local)”

2. Ubicación: Distrito de Vítor de la provincia Arequipa

3. Modalidad: Turismo cultural y de aventura

4. Duración: 9 horas

5. Itinerario

- Horas 08:00. Salida de Arequipa con destino al valle de Vítor, durante el trayecto observación del pueblo tradicional de Uchumayo y referencia a algunas de las muestras de arte rupestre existentes en el mismo: Mollebaya Chico, culebrillas y puente de La Viuda.
- Horas 09:30. Llegada al valle de Vítor y recorrido por las principales zonas con presencia de arte rupestre: Tácar, Quebrada de los Diablos y Huachipa.
- Horas 12:30. Visita a alguna de las bodegas productoras de vinos y piscos en el mismo valle de Vítor.
- Horas 14:00. Almuerzo campestre en el antiguo fundo San Luis, donde se dispone también de una moderna piscina para quienes deseen hacer uso de la misma.
- Horas 15:30. Salida del valle de Vítor con destino la ciudad de Arequipa.
- Horas 17:00. Llegada a Arequipa y finalización del circuito.

6. Actividades de enoturismo

En esta segunda propuesta del circuito el tema de enoturismo se iniciará con la visita al fundo El Santuario conocido también como “La Quebrada”, de propiedad de la familia Postigo; allí se efectuará la degustación de vinos y piscos cuya producción está destinada a decir de su propietario; al consumo local. Paralelamente se procederá a recorrer el ambiente donde se conservan

aún algunas de las más viejas tinajas del valle, al proseguir con el recorrido al fundo de “El Socabón” se tendrá la oportunidad de observar las técnicas de elaboración de vinos y piscos, que han sido actualizadas a fin de poner nuevamente al mercado esta importante producción.

7. Recursos turísticos

7.1. Naturales: Valle del río Chili; valle del río Vítor; formaciones geológicas, diversidad de ecosistemas.

7.2. Culturales: Manifestaciones de arte rupestre, en la modalidad de petroglifos; bodegas productoras de vinos y piscos; pueblos tradicionales de Uchumayo y Vítor.

8. Infraestructura y servicios

8.1. Accesibilidad: carretera panamericana asfaltada y carreteras locales asfaltadas y las afirmadas, para acceder al pueblo de Vítor y sus alrededores.

8.2. Hospedaje: en el pueblo de Vítor y en las zonas adyacentes del cruce de La Joya y La Joya.

8.3. Alimentación: en el pueblo de Vítor y en las zonas adyacentes del cruce de La Joya y La Joya.

8.4. Otros servicios: el pueblo de Vítor dispone de servicio telefónico y transporte público de manera permanente; posta médica y puesto policial; los anexos y centros poblados periféricos sólo cuentan con transporte tipo colectivo o taxis.

9. Recomendaciones

El presente circuito turístico se puede efectuar durante todo el año sin mayores restricciones; por la naturaleza y ubicación de los lugares arqueológicos a visitar (arte rupestre) sólo es recomendable para personas con actitud de caminar o ascender a lugares con cierto grado de dificultad; se debe contar con calzado adecuado para caminatas, ropa ligera y sombrero; el uso de protector solar y repelente de insectos es obligatorio; debe contarse además con una buena dotación de agua mineral. Para la visita a los petroglifos es imprescindible la orientación que brinde el guía especializado, quien también

tendrá la responsabilidad de garantizar la conservación de este valioso patrimonio cultural.

10. Croquis del circuito



CIRCUITO TURÍSTICO N° 2 “EL VALLE DE VÍTOR: BODEGAS, FUNDOS TRADICIONALES Y ANTIGUAS VIVIENDAS”

ARTE RUPESTRE

1. Tacar
2. Quebrada de Los Diablos
3. Huachipa



LEYENDA

-  Capital Distrital
-  Centro Poblado
-  Carretera Panamericana
-  Carretera Asfaltada
-  Bodega
-  Arte Rupestre
-  Lugar histórico
-  Ríos
-  Dirección Circuito



BODEGAS

1. Santuario
2. Viña Vítor
3. El Socabón



LUGARES HISTÓRICOS

1. Viviendas tradicionales
2. Recreo Campestre Fundo San Luis
3. Molino de la Cuesta



TERCER CIRCUITO

1. Denominación: “Por la ruta de los antiguos arrieros; de la costa al valle del Chili, petroglifos de La Caldera y las nuevas bodegas”

2. Ubicación: Distrito de La Joya de la provincia Arequipa

3. Modalidad: Turismo de aventura y turismo cultural

4. Duración: 12 horas

5. Itinerario:

- Horas 06:00. Salida de la ciudad Arequipa con destino a la ciudad de La Joya; durante el recorrido comentario sobre las formas de relieve, estructuras geológicas y antiguos caminos de acceso al valle de Chili.
- Horas 07:00. Llegada al pueblo de La Joya y desayuno.
- Horas 08:00. Excursión a la zona de arte rupestre de La Caldera (petroglifos), lugar en el que se apreciarán un conjunto de grabados con manifestaciones antropomorfas, zoomorfas, geométricas y simbólicas plasmadas sobre rocas ígneas intrusivas del tipo granodiorita, todo ello en la ruta del viejo camino que unía la costa con el valle del Chili.
- Horas 13:00. Refrigerio en el campo albergó Sambambaias del distrito de La Joya, en donde se podrá disponer de la moderna piscina con que cuenta sus instalaciones.
- Horas 15:00. Breve recorrido por el pueblo de La Joya y planta productora de vinos y piscos del lugar.
- Horas 17:00. Salida de La Joya con destino a la ciudad de Arequipa.
- Horas 18:00. Llegada a Arequipa y finalización del circuito.

6. Actividades de enoturismo

Luego de efectuar la visita a la zona de arte rupestre de los llamados petroglifos de “La Caldera” y del refrigerio del mediodía, se llevará a cabo la

visita al centro de producción de vinos y piscos cuya razón social es “Torre de La Gala”, el mismo que se localiza en el distrito de La Joya (camino al anexo de El Ramal) en este lugar se procederá a la cata del vino y la visita a la planta elaboradora de dichos productos.

7. Recursos turísticos

7.1.Naturales: Valle de Vítor y La Joya; formaciones geológicas; diversidad ecosistemas.

7.2.Culturales: Petroglifos de La Caldera; pueblo tradicional de Uchumayo; irrigación de La Joya.

8. Infraestructura y servicios turísticos

8.1.Accesibilidad: Carretera panamericana asfaltada y carreteras asfaltadas afirmadas y locales; camino de Herradura de la antigua estación ferroviaria de Quishuarani a la zona de los petroglifos.

8.2.Hospedaje: En el pueblo de La Joya

8.3.Alimentación: En el pueblo de La Joya

8.4.Otros servicios: La Joya dispone de telefonía, internet de manera permanente; cuenta con transporte público de buses y minibuses; en la capital distrital existe una posta médica y un hospital en construcción así como una importante dependencia policial (comisaria de La Joya).

9. Recomendaciones

El circuito turístico descrito se puede realizar durante todo el año sin mayores restricciones, se debe contar para ello con el concurso de un guía especialista, conocedor de la zona; sólo es recomendable para personas con aptitud para caminar distancias considerables (3 horas) por lo que se requiere de ropa ligera y calzado especial, bloqueador solar y sombrero; un importante dotación de agua mineral; la visita a los petroglifos de La Caldera debe efectuarse en grupos de no menos de 10 personas, por razones de seguridad y, deberá solicitarse el apoyo del puesto policial para la unidad móvil que deberá permanecer en la antigua estación de Quishuarani por algo de más de 3 horas.


10. Croquis del circuito

CIRCUITO TURÍSTICO N° 3 “POR LA RUTA DE LOS ARRIEROS; DE LA COSTA AL VALLE DEL CHILI, PETROGLIFOS DE LA CALDERA Y LAS NUEVAS BODEGAS”

ARTE RUPESTRE
1. La Caldera 



BODEGAS 
1. Torre de La Gala

LUGARES HISTORICOS 
1. Valle de Vitor
2. Antigua estación ferroviaria de Vitor

LEYENDA

-  Capital Distrital
-  Centro Poblado
-  Carretera Panamericana
-  Carretera Asfaltada
-  Bodega
-  Arte Rupestre
-  Lugar histórico
-  Ríos
-  Dirección Circuito



El presupuesto estatal asignado para hacer realidad la Ruta del Pisco de Arequipa, asciende a 8 millones de soles y debe ser ejecutado en 24 meses, en armonía con los operadores del sector turismo, confirmó Geovana Rivera Abarca, responsable del Proyecto de Inversión Pública (PIP).

Parte de la tarea fue el Primer Fram Trip Press Tour cumplido en cuatro valles pisqueros de la región, del 24 al 26 del presente, con participación de representantes de agencias de viajes, guías de turismo, hoteleros y prensa local.

TRABAJOS. La inversión financiará la construcción de paraderos turísticos, señalización, centros de interpretación, optimización de las zonas de acceso a las bodegas y la mejora de las instalaciones del Repositorio Toro Muerto, ubicado en el valle de Majes, provincia de Castilla. Las zonas pisqueras comprendidas en el proyecto son: La Joya, Vitor, valle de Majes, Camaná y Caravelí.

También se financiará la presencia de los pisqueros arequipeños en ferias especializadas en Chile y Brasil, a modo de ganar de las experiencias de sus bodegas con miras a convertir las suyas en centros receptores de turistas con áreas de producción pero también de esparcimiento y estadía. Miguel Apaza, gerente de regional de Comercio Exterior y Turismo, destacó el gran valor humano evidenciado por los

PRIMER FRAM TRIP PRESS TOUR

S/. 8 millones para hacer realidad Ruta del Pisco en Arequipa

» Operadores de turismo y entidades estatales recorrieron cuatro valles

NERY ALEMÁN
paleman@grupoepensa.pe

» Será lento

La presidenta de AVIT, Ana María Rojas, advirtió que la riqueza de las bodegas debe enlazarse a otras opciones para hacer realidad el recorrido.

pisqueros arequipeños de quienes partió la iniciativa de hacer realidad la Ruta del Pisco.

"Estamos en proceso de sensibilización, hay entusiasmo, pero también debemos superar problemas como la invasión de Toro Muerto, judicializado a cargo del Ministerio de Cultura", explicó.

Al Fram Trip le siguen dos talleres en los próximos días para socializar lo observado y trazar las tareas urgentes.



Participantes en bodega Cepas de Loro. / Z. Fernández

FUENTE: Diario "Correo" 27 de enero de 2016

CORREO

AREQUIPA/DOMINGO 7 DE FEBRERO/2016 <17

Las bodegas tradicionales están conservando reliquias, entre ellas tinajas del siglo XVI, pero al mismo tiempo han empezado a invertir para tener un proceso productivo mixto

UNA ENTREVISTA DE NERY ALEMÁN

En el Perú se dice que el peor enemigo de un emprendedor es la envidia de su competidor; sin embargo, los operadores turísticos de la región Arequipa han dado una muestra clara de lo contrario.

A través de la Organización de Destino Turístico (OGD), hace poco más de un año, ellos tocaron las puertas de la oficina descentralizada del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) y encontraron aliados junto a los bodegueros locales, para hacer realidad el sueño de la Ruta del Pisco en Arequipa.

Hoy trabajan de la mano y casi un año después, probablemente en marzo próximo, las agencias de viajes empiecen a ofertar los primeros paquetes con destinos donde se incluya el recorrido por las bodegas productoras, asentadas en La Joya, Vitor, Santa Rifa de Sigüas, valle de Majes, Camaná y Caraveli.

Guadalupe Viquez, coordinadora de Producto Turístico del Mincetur, habla con Correo sobre esta buena nueva próxima a ser realidad.

¿Cuánto han evolucionado las bodegas desde que empezó el proyecto de la Ruta del Pisco hace un año?

En comparación a febrero 2015 han mejorado bastante, tanto en infraestructura como en posicionamiento, estrategias de comercialización, captación, atención al turista, clasificación de los ambientes, antes no estaba diferenciado. Los bodegueros están presentando ya su local como un producto a los visitantes.

¿Cómo seleccionaron las bodegas con potencial para ser parte de la Ruta del Pisco?

Elegimos primero todas aquellas que tienen denominación de origen para su producto, les hicimos recomendaciones específicas.

Eillos también tuvieron la experiencia de acudir a otras bodegas del país para percibir las características, sobre todo en relación al trato del visitante. Al final, hicimos un diagnóstico y finalmente la selección para determinar el grupo comprometido.

¿Y cuántas se han enganchado en este proyecto? El desarrollo del proyecto, en su primera etapa, incluye a 17



VISITANTES Operadores turísticos en la bodega Cepas de Loro del valle de Majes. /Zenta Fernández

F
A FONDO

**» Tradición
Una actividad que supera los cuatro siglos de historia**

El Mincetur tiene registradas tinajas con sello de origen marcado en el año 1606 que se conservan en el museo de la UNSA.

Lo propio en el museo del Convento La Recoleta, con tinajas de 1619. En el anexo de Ongoro en Aplao, también se ha encontrado recipientes de esa época y cada una de las 17 bodegas incluidas en el proyecto de la Ruta del Pisco, alberga piezas históricas, dignas de ser vistas por un potencial de turistas que podrían verse atraídos con la propuesta.

Unidos lo podemos todo: Ruta del Pisco será una realidad para Arequipa

17

Bodegas han sido seleccionadas para formar parte de este producto turístico.

bodegas que ya firmaron actas de compromiso para que en su calidad de entidades privadas trabajen de manera armónica con las entidades estatales a fin de conseguir el objetivo.

¿Cuánto considera han invertido las bodegas en este proceso de mejora? No hemos hecho un cálculo, pero sí valoramos que ellos hayan captado el asesoramiento técnico para aplicar las recomendaciones.

¿De quién partió la iniciativa del proyecto? Fue de



Optimista por avances.

ellos, de los bodegueros. Se acercaron a la gerencia respectiva en el Gobierno Regional

de Arequipa y nosotros tomamos el compromiso en este proceso de desarrollo que como primer peldaño busca ponerse a la par con otras regiones donde el avance es notorio; es el caso de Moquegua e Ica, queremos que Arequipa también sea reconocida como destino de cata turística.

¿Comparadas con bodegas de Moquegua e Ica, cuál es la situación de las de Arequipa? Si bien es cierto en esas regiones ya tienen varios años de avance, por lo menos en el caso del sur, incluido Tac-

na, la producción se caracteriza por ser diversificada y eso le da un valor agregado a la bodega misma como potencial para la cata turística.

¿Estarán a la par para competir? Todo dependerá también de factores no solo dentro de la bodega como facilidad para el acceso, ambientes diferenciados y complementarios de esparcimiento y hasta alojamiento, sino también deberá ir de la mano con seguridad que ya depende de un trabajo armónico. La meta es que el turista tenga una experiencia grata, una vivencia

digna de ser recomendada a otros turistas.

¿Cuándo empezarán a vender las agencias este producto? De las 17 bodegas, iniciando en La Joya y terminando en Caraveli, el 95 por ciento ya estaría listo para recibir visitantes, calculo que a partir de marzo 2016. Pero en realidad ya dependerá también de las agencias de viajes el poder enganchar sus ofertas.

En el caso del valle de Majes, la cata turística tiene que ir de la mano con visita al valle, a los Petroglifos de Toro Muerto y otros destinos complementarios.

FUENTE: Diario "El Correo" domingo 7 de febrero de 2016

2 Arequipa Sin Fronteras
Domingo 31 de enero de 2016

LA NOTA

Valles de la Ruta del Pisco, Arequipa

RECORRIDO POR VALLES DE AREQUIPA EN BUSCA DEL ORIGEN DEL NÉCTAR PERUANO

Destilado trajin por la Ruta del Pisco

✦ Jorge Turpo Rivas
jturpo@editoramultimedios.com

Arequipa. La peregrinación no podía ser más prometedora. Tres días para buscar el origen del pisco en los valles de Arequipa. Fue la primera vez que un grupo de agentes de viaje y periodistas recorrieron la Ruta del Pisco, que atraviesa cuatro de las ocho provincias de la región. El objetivo de la ruta: Hacer del pisco, a través de su cuidadoso proceso de elaboración y la historia detrás de cada bodega, un atractivo turístico. Solo cinco regiones tienen las condiciones para producir pisco en el Perú: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y

Tacna. Su clima para el cultivo de la vid es su principal valor. Y en los valles de Arequipa se cultivan las ocho variedades de uvas pisqueras: Torontel, Italia, Albilla, Moscatel, Mollar, Quebranta, Negra Criolla y Uvina. El pisco es al Perú lo que el whisky a Irlanda. Según una investigación del historiador Lorenzo Huertas, el primer productor de pisco en el país sería Pedro Manuel "El Griego", quien en su testamento de 1613 dejó "una caldera grande de cobre de sacar aguardiente y dos pultayas". Vivió en Ica. Pero en Arequipa existen vestigios de que en valles como Vitor se pudo haber producido pisco mucho an-

tes. Además hay una tinaja de 1604 en el Museo Arqueológico de la Universidad Nacional de San Agustín y una más antigua en el convento de La Recoleta. Por eso, los promotores de la Ruta del Pisco creen que se debe realizar una investigación histórica para conocer si en Arequipa se originó la elaboración del néctar peruano. Y aunque sería bueno saberlo, lo que realmente importa es que el pisco es la bebida bandera peruana y tiene un potencial turístico inimaginable. En esta ruta no solo se disfruta de todas sus variedades. Es una oportunidad para respirar aire puro, degustar la culinaria de cada pueblo

y compartir la experiencia y calidez de cada productor de las diecisiete bodegas que conforman la ruta. Se necesitarían varias páginas para contar la historia de cada uno. El recorrido por las bodegas atraviesa los valles de La Joya, Vitor, Santa Rita de Siguan, Majes, Camaná y Caraveli. Cada pisquero siente un orgullo particular por lo que hace. Producir pisco, más que un buen negocio, es una forma de vida para ellos. Tienen sus secretos para conseguir que las lágrimas de las

✦ Omar Zegarra sirve su néctar en la bodega La Hacienda del Abuelo.

FUENTE: Diario "Sin Fronteras" domingo 31 de enero de 2016

DESTACADA Sin Fronteras Arequipa
Domingo 31 de enero de 2016 **3**

1) Antiguas tinajas en Viña Vitor.
2) Integrantes del primer Fram Trip de la Ruta del Pisco en la bodega Luque-Toro Muerto.
3) Marco Zúñiga, de bodega Viñas del Ocho.
4) Ganador: Comendador de Caravel.
5) Viñedos de bodega Midolo.
6) Leoncio García, de bodega Buen Paso.

BODEGAS DE LA RUTA

AREQUIPA

- 1) Bodega Viña La Joya - Torres de la Gala.
- 2) Bodega Viña Vitor, pisco Vitor.
- 3) Bodega Hacienda del Abuelo.
- 4) Bodega Midolo.

MAJES

- 5) Bodega Pitis -Cepas de Loro.
- 6) Bodega Reinoso.
- 7) Bodega Estremadoyro.
- 8) Bodega Tinaja de Oro.
- 9) Bodega La Barrera.
- 10) Bodega Luque-Toro Muerto.
- 11) Bodega Viñas del Ocho-Majes Tradición.
- 12) Bodega Santo Domingo-Fundo Torán.

CAMANÁ

- 13) Bodega Camaná.

CARAVELÍ

- 14) Bodega Buen Paso.
- 15) Bodega Chirisco-Comendador de Caravelí.
- 16) Bodega Crucero-Márquez de Caravelí.
- 17) Bodega Acapana.

uvas sean bebidas hasta la última gota. Algunos prefieren mantener la producción artesanal, otros han optado por industrializarla. Eso sí, todos cumplen los estándares que

Guadalupe Vásquez, impulsora de la Ruta del Pisco desde el Mincetur.

Producción industrial en la bodega Cepas de Loro, en Majes.

exige la norma técnica para la elaboración de pisco. Lima, Ica, Tacna y Moquegua se adelantaron y hace algunos años consolidaron sus rutas del pisco. Arequipa recién lleva un año trabajando en hacer la suya. Los productores aceptaron sumarse al proyecto y son el eje central para que se cumpla el objetivo. Detrás hay varias instituciones como el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Gobierno Regional de Arequipa y la Organización Gestión de Destino Arequipa (OGD). El lanzamiento oficial de la ruta será en un par de meses. Aún falta mejorar la señalización para llegar a las bodegas y mejorar algunos caminos. Pero el interés de consolidar la ruta salta a la vista a cada paso. Ya no hay marcha atrás. Los pisqueiros han invertido su dinero, no solo en mejorar su producción, sino en brindar a los visitantes todas las comodidades para una buena estancia. En varias bodegas ya hay habitaciones para que los turistas, por lo menos, pasen una noche. La Ruta del Pisco de Arequipa abrirá el camino para que surjan muchas historias singulares y un destilado trajín de aventuras.

FUENTE: Diario "Sin Fronteras" domingo 31 de enero de 2016

Un sabor a unión nacional en la ruta del pisco

Pisqueros arequipeños se unen para mostrar lo mejor de su arte.

Texto y fotos:
Adrián Quicano Portugal.

Los peruanos, tantas veces celosos de nosotros mismos, somos capaces de lograr todo lo que deseamos, qué duda cabe que necesitamos unión. Por ser como somos, es que necesitamos factores de unidad, necesitamos del pisco, la bebida nacional, el licor de la unión.

El pisco es el primer trago que toma un peruano. Es el licor del adolescente en su primer quinceañero y es el primero en presentarse, cuando los escotados se escapan de clases. Pero esos primeros contactos de amistad se olvidan muy rápido y con el pasar del tiempo el "primer compañero" pasa a ser un recuerdo de dolores de cabeza y malestar general del día siguiente.

El sendero de este néctar de uva se remonta en el Perú a casi 500 años, cuando los españoles invadieron nuestros valles y desplazaron la papa y el maíz para plantar la vid. A pesar de sus muchos esfuerzos, no en todas partes la uva era la de mejor calidad, solo tierras privilegiadas lograron producir un gran vino. Entre esas zonas estratégicas destaca claramente Arequipa.

Un grupo de personas conformado por agentes de viaje, representantes del estado, OGD, periodistas y bodegueros de la región decidieron encami-



En Arequipa se produce 7 variedades para la elaboración de la bebida.

narse en un viaje a fin de descubrir y mostrar cómo es la vida del pisco en nuestra tierra. El viaje se inició en La Joya para proseguir rápidamente a Vitoc. El objetivo, llegar a 17 centros pisqueros en tres días, fue todo un reto.

EL PRIMER DÍA
En Vitoc se pudo apreciar un lagar de más de cuatro siglos. Recuerdo y admirarlo, es retroceder en el tiempo e imaginar gigantescos esfuerzos para mover la pesada estructura a fin de aptarla las uvas. Siete hombres para mover miles de kilos en una prensa de madera, es labor titánica. Es un trabajo agotador y es, también, prueba tangible de nuestra larga historia en la

viña que lleva el nombre del valle.

Al avanzar también, el fundo La Zúñiga nos da muestras claras de todo el valor que tenemos, en él, tinajas de 1737 ahora son protegidas por cuatro generaciones. Son precisamente ellos, la familia Zegarra, quienes narran cómo estos enormes contenedores de barro, curados con miel de abeja y algunos hasta con sangre humana, unos hechos en la misma zona y otros importados de España, hacen explotar los sabores de la bebida. Son todos estos detalles, acompañados de un gran tamaño propio del valle, lo que dan la personalidad de los 2 mil litros de brebeje que contiene cada una.

Santa Rita de Sigwas y Majes siguen en la agenda, ahí las nuevas técnicas de producción y la tradición son explicadas al grupo. Los estándares internacionales obligan a las mejoras. La ruta del pisco en Arequipa va tomando forma y fuerza.

Pero este recorrido no siempre existió, hubo muchos esfuerzos de diversos organismos y de los propios productores para concretar este proyecto. Las individualidades quedaron en el pasado junto con las cercas y los letrados de "orden de disparar". Las reuniones fueron aceptadas, tras de ellas los brindis y la unión apareció.

Tras la ruta del pisco, llegamos hasta la bodega de La Tinaja de Oro. La música rock en todo el viñedo parece darte la bienvenida, pero las melodías no son para los visitantes, sino para las uvas como detalla su cuidador, Augusto Yañez. Cuenta que la música clásica y la salsa también están en el repertorio de las plantas. El cuento de sus tataricas de 80 años y de su bonito trabajo, pero su mejor historia no la narra, él la vive.

Don Augusto, tras casarse requirió mucho esfuerzo y hoy muestra con orgullo su pedazo de toscana en compañía del amor de su vida. Una casa hermosa llena de detalles y vegetación es su hogar. Ellos tuvieron un sueño y hoy viven en él, unieron sus vidas en compañía del pisco.

La historia de amor y pasión deja una lección de vida invaluable, pero el camino prosigue con los 400 años de historia que luce la bodega Extreme-

doyro, una belleza arquitectónica que despierta el primer día de viaje.

SEGUNDO DÍA

Despierta el día, continuamos con el viaje a Urcaca y Toro Muerto, donde reciben con alegría a la comitiva y exhiben lo mejor de su cata. Kilómetros más, La Sepas del Loro, deja maravillado a todos con su moderna tecnología, aquí el pisco más industrial que nunca, es capaz de satisfacer los caprichos de miles de personas.

Lo mismo ocurre en Majes Tradición, donde inclusive paneles solares alimentan la fábrica de bebidas. Prosigue, tras el almuerzo, el recorrido, un grupo unido no hace caso al cansancio y a las altas temperaturas, nos damos cuenta que la ruta del pisco también es la ruta del calor. Al llegar a Torán, una Tinaja del año 800 deja piepleros a todos, siendo casi imposible documentarla. Las leyendas y anécdotas le crean su propia autenticidad, algo imposible de quitarles a los pobladores de esta alejada localidad.

En Camaná los caballos de paso dan la bienvenida, pero la noche la despedida al segundo día de relatos. Cada lugar, cada bodega siempre tiene algo que contar.

TERCER DÍA

A más de 7 horas de Arequipa, el tercer día se llama Caravelí. El pisco de esta zona es de talla mundial, solo basta probarlo para darse cuenta del porqué de su fama. Un trago y un aroma es más que suficiente para redescubrir que es un buen producto.

Cualquiera pensaría que el tercer día sería el más cansado o el más aburrido, sin embargo, el sabor de El Comendador y el Márquez de Caravelí jamás podrían llegar a aburrir a alguien. Ahí las tradiciones están más presentes, tanto así que aún encontramos una añeja falca que continúa produciendo y da esa sensación magnífica en el paladar. Una producción limitada también ha hecho que los pisqueros de la localidad sean bien unidos y sacar un producto que los represente a todos.

El sol avanza y el viaje finaliza. Un grupo más unido buscó y encontró la razón de ser de esta travesía. La pasión, los valores, las tradiciones, el esfuerzo y el amor son parte de las historias de unión que el pisco deja a su paso, esa unión que nos falta a muchos, así que todos debemos tomar más pisco para ser más peruanos.



Amigos y productores compartieron lo mejor de la producción regional.



Roxana y Augusto concretaron su sueño en un viñedo.



Así se produce un buen pisco en Arequipa.



Lagar arequipeño ha sobrevivido 4 siglos.



Antigua palca continúa funcionando.

FUENTE: Diario "El Pueblo" domingo 31 de enero de 2016

16 | **Arqueología**
Miércoles 17 de febrero de 2016

ESPECTACULOS & CULTURA SIN FRONTERAS

TRADICIÓN POR LOS VINOS Y PISCOS FUE RECONOCIDA AYER POR EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Bodegas de Vitor premiadas

Leslie Navinta Alfaro
readacción@editoramultimedios.pe

Vitor. Catorce bodegas del valle de Vitor, que mantuvieron la tradición de producir vino por varias generaciones, fueron reconocidas ayer por el Congreso de la República. La ceremonia se realizó en el auditorio de la Junta de Usuarios de Vitor y fue presidida por el congresista Juan Carlos Eguren; la alcaldesa de Vitor, Sandra Bolaños; el representante de los dueños de bodegas, Omar Zegarra; y el presidente de la Junta de Usuarios de Vitor, Jesús Díaz. Un precedente que contribuyó a este reconocimiento fue la conservación del proceso de la elaboración del vino: se prepara en tinajas de barro. El otro fue la publicación del libro de la escritora Luz Vilca, "Vitor, viñas y bodegas", donde informa que el valle de Vitor tiene una producción especializada desde 1544,



Muchos de los ganadores rescataron el trabajo que realizan día a día por conservar la tradición.

cuando la erupción del volcán Huaynaputina, en 1600, permitió que su producción abundara. Ocurre que las cenizas del maíz surtieron un efecto de fertilizante y mejoró la genética de la vid, elevando su sabor y aroma.

Los vinos de Vitor, en especial el vino Burdeos, es considerado uno de los más deliciosos del mundo, por su alta calidad. Otro ejemplo de calidad es el pisco vitoreño, que ha ganado espacios en las competencias naciona-

les e internacionales por sus enormes tinajas de 1.000 litros y más de 2.000 litros, que se conservan intactas en la bodega. "Vamos a realizar un catastro de las tinajas para brindarles el valor histórico, más aún a la Ruta del Pisco,

que se está fomentando con tanto interés. Estamos presentando un proyecto a Turismo para proteger cuatro bodegas antiguas, así vamos a iniciar la red de agua y desagüe tan necesaria en nuestro valle", indicó la alcaldesa de Vitor, Sandra Bolaños.

El ingeniero Jesús Díaz, presidente de la Junta de Usuarios de Vitor, pidió al congresista Eguren apoyar la declaración de emergencia del agro debido a la falta de lluvias, que afectan a los agricultores en general. La premiación fue celebrada.

LOS GANADORES

BODEGAS	DUEÑOS
1. Santa Teresa	Manuel Astorga
2. Don Panchito	Silvia Zegarra
3. Viña Ventura	Juan Carlos Cáceres
4. Hacienda del Abuelo	José Zegarra y Julio Zegarra
5. San Francisco	Yoniú Chávez Lucero
6. Viñas Vitor	Jorge del Carpio
7. Córdoba	Victor Córdoba
8. La Hacienda del Socavón	Jaime Valencia
9. El Quebranto	Juan Banda y Charly Banda
10. Paz Soldán	Paz Soldán y Fernando Quintanilla
11. El Fundador	Edith Postigo
12. Santuario	Jorge Postigo
13. El Chañal	Hermilio Meza
14. El Socabón	Anyela Chávez Álvarez

FUENTE: Diario "Sin Fronteras" miércoles 17 de febrero de 2016

VÍTOR

NICANOR POSTIGO ZENTENO Y SU BODEGA AÑEJA

Textos y Fotos: Gisela Vilca

Nicanor Postigo Zenteno, desde hace 40 años, es elaborador de pisco en el distrito de Vitor y cuenta con una joya histórica y añeja. Se trata de su bodega que data del tiempo de los españoles, con tinajas de arcilla hechas en 1680, 1797, 1870. Este recinto ubicado junto a su casa, es un lugar mágico que tiene dos naves de tinajas y está conformado, según su época, pues tiene un muro central de huarango (madera) y paredes antiguas.

"Aquí hay como 40 tinajas", narra, mientras aprecia cada una de ellas y nos guía a su "bodega Santuario", donde

actualmente elabora el delicioso pisco de uva Italia de manera artesanal y lo vende solo al mercado local.

Nicanor cuenta que desde muy pequeño aprendió a valorar la bodega que heredó de su padre y tiene un sueño: ponerla en valor porque es una joya de valor histórico.

Actualmente en Vitor existe la ruta del pisco, donde la bodega Santuario está incluida, pero poco se ha hecho por parte de las autoridades para difundir este circuito, y para apoyar a los productores a promover la llegada del turismo a la zona.

"Todo el mundo quiere instaurar la ruta, pero hasta el momento no veo resultados

positivos, mucha gente ha venido pero ni siquiera se anuncia la restauración de bodegas u otro apoyo", dijo. Según Nicanor, en Vitor, hace varios años existían por lo menos 60 bodegas de pisco y vino, hoy debido a la falta de apoyo muchas desaparecieron y solo quedan pocas. "Hay muchas bodegas que, con el pasar de los años se destruyeron, eso es triste", dijo.

Para llegar a la Bodega Santuario considerada una reliquia en Vitor, se ingresa por la vía La Caleta- La Quebrada. Esta se encuentra ubicada a 6 kilómetros del pueblo. "Llegar aquí es fácil pero nos preocupa que no se haya culminado de asfaltar la carretera, espero que la nueva alcaldesa lo haga", dijo.

Donde la tradición no se pierde

**Edad: 60 años
Objetivo: Iniciar
la preparación de
vinos tintos.**



71

FUENTE: Diario "El Correo" suplemento especial por el día de Arequipa del 15 de agosto de 2015; Pág. 271



EMPRESARIAL

PISCO CÓRDOVA QUEBRANTA

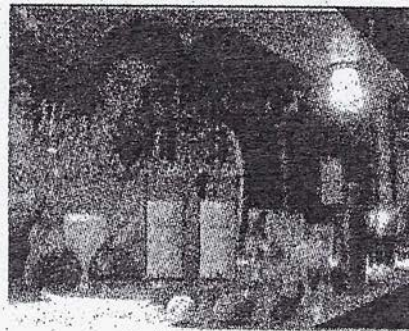
NUEVO PISCO AREQUIPEÑO PREMIADO EN MIXTURA 2014 Y RECIENTEMENTE EN FESTIVAL SABORES DEL SUR TACNA.

Catalogada como una de las joyas encontrada en la sección del Pisco del festival gastronómico anual Mistura, en su última edición (2014) Pisco Córdova Quebranta. Según Asociación los Piscó Filos, desde hacía mucho tiempo no salía al mercado peruano un pisco de la variedad de la uva quebranta que se equiparase a la del maestro Zapata o Di Laura o Zúñiga. Pero todo esto ha cambiado con la inserción de este producto en el mercado peruano.

EL PISCO CÓRDOVA de la variedad QUEBRANTA es producido por la Bodega El Socabón, ubicado en el fértil valle arequipeño de Vitor. Su descubrimiento fue adventicio y de feliz coincidencia.

En el penúltimo día del festival Mistura un pequeño grupo de piscófilos fuimos, principalmente, para tomar ventaja del mercado que una vez al año trae los increíbles productos que existen a lo largo y ancho del territorio peruano. Y el Pisco, ese bello y antiguo destilado costeño no podía estar ausente.

Los piscófilos descubrimos varios tesoros escondidos, tesoros que no estuvieron presentes en el Festival Nacional del Pisco de este año, pero que para



PISCOS Y VINO CORDOVA



EL PISCO CÓRDOVA QUEBRANTA tiene un contenido alcohólico típico de los Piscos, de 42% y todavía se expende en una botella de 750 mililitros. Su etiqueta es sobria y su contenido inigualable. Luego de haber gozado de varias botellas de este producto les puedo compartir lo siguiente:

Este pisco pertenece a la nueva manera de preparar destilados. No es morderosa como el Zapata; por el contrario, es suave y difuso al paladar

cuando se habla de piscos suaves y si tengo que hacer esta comparación, diré que el CÓRDOVA es un extraordinario Viejo Tonel. Yo no soy partidario de este tipo de pisco pero tengo que confesar que la suavidad de este pisco, en este producto, no me fastidió en lo absoluto; por el contrario, lo consideré desde el primer momento una de sus virtudes. ¡Me sorprendía a mí mismo! Y me di cuenta que cuando un Pisco es

FUENTE: Diario "El Pueblo" 08 de febrero de 2015

Perú 21

Siempre pensaron que debían crecer al máximo

Domingo 21 de febrero del 2010 | 07:29

La familia Zegarra apostó por seguir el negocio de sus ancestros: fabricar vinos y piscos. Hoy le venden a Estados Unidos.



Desde que empezaron se trazaron metas altas. Hoy, la familia Zegarra ya ha logrado todas. (Heiner Aparicio/USI)

Por Gessler Ojeda

El día que la familia Zegarra, propietaria de La Hacienda del Abuelo, decidió conquistar el mercado de los vinos y piscos en Arequipa, también planeó, en el plazo más corto posible, llegar a Lima y –¿por qué no?– **llevar sus productos al extranjero.**

La meta fue hacer crecer al máximo el negocio que heredaron de sus abuelos, quienes siempre apostaron por la buena calidad de los productos. Finalmente, el año pasado consiguieron **enviar cinco mil botellas de pisco a California** (Estados Unidos), y ahora se preparan para un envío igual a Arizona. Para estos mercados han preparado paquetes especiales de ocho botellas.

CAMINO LARGO. Omar Zegarra, uno de los directores de la empresa, recuerda cuando hicieron su primera venta importante. **La Universidad Católica de Santa María les compró mil botellas** de vino para surtir sus canastas navideñas.

Esta compañía nació sin nombre en el valle de Vítor, en Arequipa, hace cuatro generaciones, en 1921. En 1996 bautizaron oficialmente a la empresa como “La Hacienda del Abuelo’ y **en el 2000 obtuvieron la denominación de origen.**

Se han presentado a cuanto concurso de vinos y piscos existe. **Auspiciaron todo tipo de programas y cursos de bartenders.** “Esas fueron las llaves para llegar a Lima”, confiesa Omar. Después de ganar varios concursos, Wong y Metro los invitó a vender en sus tiendas. Ahora, sus vinos y piscos también se ofrecen en el restaurante de Astrid y Gastón y en el exclusivo hotel El Pueblo.

Los logros de esta familia son muchos, pero el camino no ha sido fácil. “Al principio no querían aceptar nuestras botellas porque teníamos un precio alto”, comenta Zegarra.

“También vieron que **no teníamos la cantidad suficiente para atender la demanda.** Había meses en que los clientes no encontraban la marca pues, antes, comprábamos la uva y la procesábamos; ahora tenemos nuestro viñedo y una producción suficiente”, anota.

La Hacienda del Abuelo produce **actualmente 80 mil botellas de pisco y 200 mil de vino al año.** La familia Zegarra está convencida de que el secreto de la buena calidad de sus licores radica en que los añejan en tinajas, como lo hacen pocas bodegas en el mundo.

MERCADO CONSOLIDADO. Según la Asociación de Exportadores (ADEX), las **exportaciones de pisco han aumentado 215% en los últimos seis años** y, durante todo ese periodo, Estados Unidos ha liderado las compras de esta bebida de bandera. En tanto, el mercado del vino peruano ha crecido a tasas anuales de 9.4% en los últimos cinco años.¹⁰⁶

¹⁰⁶ “Diario Peru 21” de 21 de febrero de 2010
<http://peru21.pe/noticia/417736/siempre-pensaron-que-debian-crecer-al-maximo>

La República

Edición impresa del 16 de enero de 2012

La señora del pisco

Junto a su padre reflató el negocio familiar y lo convirtió en una conocida marca de piscos en el sur peruano.

Kelly Castillo.

Arequipa.

Creció viendo a su abuelo Óscar Chávez Valdivia producir pisco en forma artesanal en los valles de Caravelí primero y Vitor después, siempre con la mira de ser algún día parte del negocio familiar.

Ányela Chávez Álvarez estudió ingeniería química en la universidad y se especializó en enología para poder contribuir a mejorar la producción de pisco.

Su abuelo empezó destilando en un alambique de 20 litros, “un juguete”, vendiendo su producción en Arequipa, muchas veces a granel y para los amigos. Tras unos años, el patriarca compró la antigua Bodega El Socabón (Vitor) que conserva tinajas de 1636.

La empresa creció y se formalizó recién en 1997, con el nombre de Agroindustrial Viñas El Socabón. Para ese tiempo Ányela ya trabajaba en la empresa, pero por diferencias familiares sobre el manejo de la administración, el negocio decayó. Llegaron las deudas, la producción disminuyó, perdieron varios clientes. Las ideas de Ányela no eran compartidas por su abuelo y tío, y la joven decidió retirarse.

Tras unos años, la empresa pasa a manos del padre de Ányela, Óscar Chávez Lucero. Entonces, padre e hija se asocian y con los conocimientos de la joven, quien estudió también administración, marketing y planes de negocios, lograron reflatarla.

Hoy en día, Ányela Chávez Álvarez es la gerenta general de la empresa y con esfuerzo y sacrificio incrementó la producción de licores de 2 mil litros a 10 mil y luego a 30 mil litros por año. Además, de solo producir pisco acholado con la marca Casta de León, producen otras variedades como Quebranta e Italia. También destilados como el brandy y macerados de rocoto, eucalipto, anís y clavo.

TECNIFICACIÓN

De lo artesanal pasaron a lo tecnificado. Adquirieron una prensa, despalilladora, tanques y constantemente innovan equipos. Hoy tienen un alambique de 600 litros.

Tocando puertas ingresaron a restaurantes, bares y ahora le venden coñac a La Ibérica, para sus bombones.

Ányela, hoy de 32 años, comenta orgullosa que a fines del 2011 ingresaron a Juliaca y este año irán a Cusco. “Fue difícil, sobre todo la etapa de crisis”, dice.¹⁰⁷

¹⁰⁷ “Diario La República” del 16 de enero de 2012
<http://larepublica.pe/16-01-2012/la-senora-del-pisco>

ENOTURISMO PERUANO TACAMA

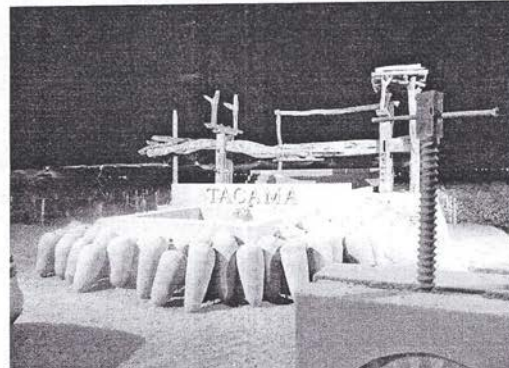


CONSULTORÍA DE VINOS

Escribe:
CRISTINA VALLARINO

El enoturismo consiste, como su nombre lo indica, en hacer turismo a las viñas. Se puso de moda hace varios años, (aunque no sé si la palabra es moda exactamente) cuando los propietarios descubrieron un nuevo nicho. Es decir, ya no solo utilizaron las bodegas para hacer vino sino que decidieron abrir sus puertas a los amantes del vino que quieran conocerlas. Los visitantes realmente quedan fascinados luego de hacer el típico tour con un guía que resuelve las dudas y contesta todas las preguntas. Se pueden catar los vinos in situ y existe la opción de tener un almuerzo maridaje. Los hay desde los más rústicos, a los más sofisticados.

Hasta hace unos años los peruanos que queríamos tener este tipo de experiencia teníamos que viajar fuera. Hoy ya tenemos la oportunidad de vivirla en el Perú. Recuer-



Ahora es posible vivir en el Perú una maravillosa experiencia visitando Tacama. Tiene un servicio impecable y una vista extraordinaria.

do un almuerzo en el que se planteó la idea. No me acuerdo de la fecha, pero no fue hace mucho, y la verdad es que lo hicieron súper rápido.

Así es, les comento que ya pueden ir pensando en visitar Tacama. El lugar es realmente increíble, uno no se imagina que después del largo camino va a encontrar esa maravilla. Tiene un servicio impecable, comida extraordinaria y el paisaje vale la pena. Se conoce mucho de historia, como por ejemplo que la primera FML (fermentación maloláctica) de

América se realizó en esta bodega, con el gran Emile Peynaud.

Además, como la bodega se encuentra en la parte alta del valle, se convierte en un mirador desde donde se pueden ver las viñas hasta donde alcance la mirada.

Tacama además es de las más antiguas bodegas de América. José del Pozo en 1998 mencionó: "En la década de los años 1540 Francisco de Carabantes creó el viñedo de Tacama, que es el más antiguo del Perú. Desde allí la viña se difundió a Chile y Argentina"

El tour se basa en recorrer los viñedos, la bodega donde se elaboran los vinos y piscos, y hacer respectivas catas.

En resumen, hoy Tacama está abierto para el público pueda conocer y disfrutar de sus instalaciones. Hay un restaurante que se llama el Tapa de Tacama, rústico y grandes ventanales de donde se puede disfrutar del paisaje bebiendo buena copa de vino. ¿Más se puede pedir? Más, escribiendo este artículo ya me provocaría ir ahí con un Blanco Blancos en una bodega para después disfrutar una buena comida de gastronomía peruana y productos locales. Cuando estuve allí quien elaboró la carta fue Óscar Velard.

PREMIOS

Tacama ha estado ganando varios premios recientemente. Por ejemplo el Demonio de Los Andes Albilla obtuvo Medalla de Oro en el Concurso Nacional del Pisco 2015. También el Gran Dem Mosto Verde y Demonio los Andes han sido premiados en el concurso de piovino 2015.

IMPORTANTE

Abren de martes a domingo 9:30 am a 5:00 pm.
Reservas: Contacto - Sara Zegarra Teléfono - 955 124 8
Correo: szegarra@tacama.cc

Consultorio de vinos Ellos y Ellos
www.cristinavallarino.com

FUENTE CARETAS / octubre 15, 2015 Pág 55

FUENTE: "Revista Caretas" del 15 de octubre del 2015; Pág. 55

TURISMO

Petroglifos del diablo

Pocos conocen de su existencia, tienen entre mil y mil 300 años y aquel que desee conocerlos deberá estar preparado para un largo y algo penoso camino.

TEXTO Y FOTOS: LORENZO
TACCA

Los antropólogos explican que el lugar fue utilizado como centro ceremonial y que los numerosos diablos de tres cuernos representados en las piedras, no son otros que los sacerdotes que presidían los rituales.

Los lugareños conocen la quebrada desde siempre y por generaciones la llaman, como era de esperarse, "Los diablos". Este enigmático repositorio está ubicado en el distrito de Vitor. Si usted se encuentra en esta ciudad

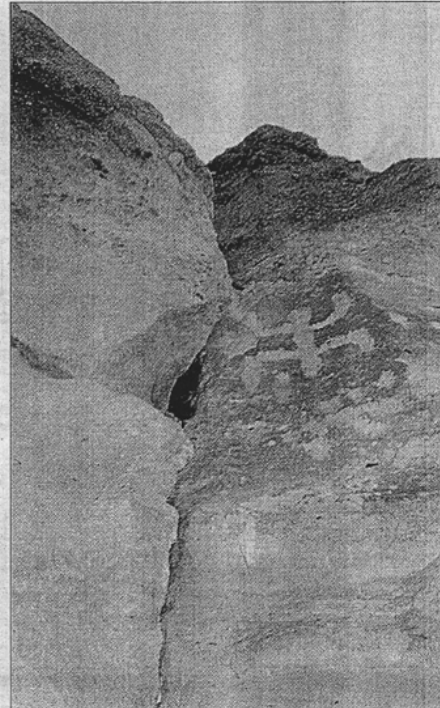
y desea explorarlo, le informamos que deberá tomar alguno de los omnibuses que se dirigen a Vitor (una hora y 40 minutos de viaje aproximadamente). Al llegar al lugar deberá abandonar la carretera Panamericana y tomar la trocha en la margen derecha del río Vitor, este último tramo se recorre en escasos 15 minutos. Serán los pobladores quienes guíen sus pasos.

El acceso a la quebrada es difícil. Deberá escalar un muro natural de 15 metros

El ascenso no representa peligro alguno, pero sí demanda un gran esfuerzo. Una vez superado este obstáculo y después de caminar por algunos minutos, habrá llegado a su destino.

Las primeras figuras en aparecer representan a simpáticos diablos en actitud de salud.

Estos petroglifos están asociados a la cultura Wari y se les asigna una antigüedad de entre 1 000 a 1 300 años. Desde allí se puede divisar el valle regado por el río Vitor.

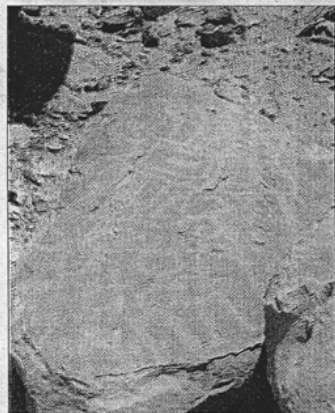


El lugar fue utilizado como centro ceremonial. Los diablos de tres cuernos representados en las piedras, no son otros que los sacerdotes.



► Vista del Valle de Vitor.

► Dando la bienvenida.



► Detalle de los misteriosos petroglifos.



► Enigmáticas figuras de Quebrada de los Diablos.



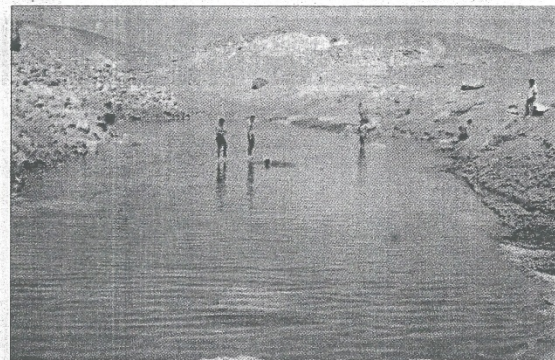
► Deshaciendo el camino.

FUENTE: Semanario "El Búho" Año 5/N°128 Semana del 5 al 11 de marzo del 2004

TURISMO



► Figuras de llamas, cóndores y serpientes en estos grabados de hace mil 300 años.



► Una de las cuatro lagunillas formadas por las filtraciones de "La Cano".

Huachipa

Arte prehispánico en Vítor

En tiempos donde el calor es sofocante y la rutina de trabajo junto al ruido de la ciudad agobian, una salida de la urbe metropolitana se hace necesaria; agua, naturaleza y aire puro son obligatorios para nuestro bienestar, todos estos atributos los tiene Huachipa donde además el contacto con el pasado es posible debido a los abundantes petroglifos que aguardan nuestra visita.

TEXTO Y FOTOS: LORENZO TACCA

Sólo una hora y media de viaje separan al centro de Arequipa de Huachipa. Ésta es una zona agrícola del valle del Río Vítor conocida también como la hacienda del "Alemán", debido al apellido que ostenta uno de sus propietarios.

Huachipa ofrece un paisaje único donde claramente se puede apreciar el valle vitoreño. Tan sólo existe una carretera que recorre las riberas del río Vítor y se encuentra

en la margen derecha donde más de 50 petroglifos nos muestran parte del arte que los pobladores prehispánicos dejaron en estos lares.

En los mencionados petrograbados destacan claramente las figuras de llamas, cóndores y serpientes, la antigüedad de éstos grabados en piedra son de 1300 años aproximadamente y las figuras están asociadas con las de "Toro Muerto" (el repositorio de petroglifos más grande del mundo), esto en el valle del río Majes.

La visita al lugar donde se

Los grabados en
piedra están
asociados con
los que existen en
Toro Muerto
en el valle de
Majes.

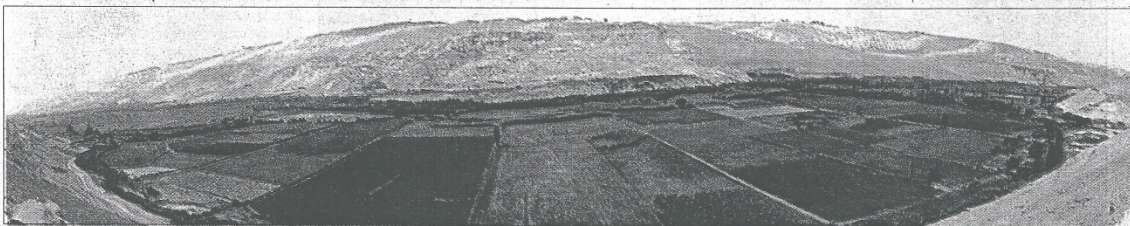
hallan los petroglifos causa una gran fatiga debido al calor imperante en la zona por lo que es preciso darse un refrescante baño. Para ello deberá cruzar el río y llegar a la margen izquierda, allí precisamente se encuentran las lagunillas de Vítor. Son cuatro y están dispuestas una cerca de la otra. Sus aguas son tibias y cristalinas.

Es importante señalar que el agua de las pequeñas lagunas no proviene del río Vítor, sino, de las filtraciones hídricas de la Irrigación "La Cano" ubicada en la margen

superior e izquierda del valle de Vítor.

Tanto los petroglifos como las lagunillas de Huachipa son fáciles de ubicar, el único inconveniente es la falta de servicios por lo que si usted decide visitar estos importantes atractivos turísticos es necesario que lleve sus propios alimentos, y si tiene movilidad propia será mucho mejor.

Finalmente no debe olvidar dejar el lugar tal como usted lo encontrará, limpio y sin deterioro alguno.



► Panorama general del valle en el que se hallan, casi escondidos, pequeños y medianos repositorios de grabados pétreos.

FUENTE: Semanario "El Búho" Año 5/N°135 Semana del 23 al 29 de abril del 2004

Lunes, 23 de marzo de 2015

La Joya: 61 Aniversario

3

Maravilloso destino turístico Los petroglifos de Alto de la Caldera en la Joya

El titular de la comuna de La Joya, Juan Herrera Obando, tiene entre sus prioridades impulsar como destino turístico y poner en valor, los Petroglifos de Alto de la Caldera, uno de los repositorios de Petroglifos más importantes del mundo, que contienen mensajes del arte rupestre, trabajados por hombres primitivos dedicados a la cacería y recolección de cerámica, de una antigüedad que se remonta a 5 mil años antes de Cristo.

Los Petroglifos de Alto de la Caldera, denominados también "De la Campana" o "Biblioteca del diablo", están concentrados en el "Qhapac - Nan" o gran camino del Inca, tramo de la Región Arequipa, comprendido entre Vitor, La Joya, Uchu-

mayo, Congata y Socabaya.

Estos Petroglifos ya fueron motivo de análisis por parte del naturalista arequipeño Mariano Eduardo de Rivero y Ustariz en 1841, Dr. Juan Diego Von Tschudi en 1861, Dr. David Forbes en 1870, Dr. Adolf Dastian en 1876 y Dr. Eloy Linares Málaga en 1990. De los estudios realizados, se llegó a la conclusión que los grabados se encuentran sobre roca diorítica, especie de granito con incrustaciones de mica negra y con el correr del tiempo, el granito blanco está tomando tonalidades de color ocre, dorado, marrón, entre otras tonalidades. En las rocas, están grabados motivos antropomorfos, zomorfos, fitomorfos, geométricos, astros y rasgos caprichosos.



FUENTE: Diario "El Correo" lunes 25 de marzo de 2015

PROYECTO TURÍSTICO HACIENDA LA JOYA



Venta de LOTES

Hacienda LA JOYA

EL PROYECTO MÁS GRANDE DEL SUR DEL PAÍS

Se dueño de tu propio Resort

Crystal Lagoons

35 mil m² LAGUNA cristalina

EL CLUB CONTARÁ con: Piscinas, canchas de tenis, frontón, voley, fútbol y muchas comodidades más para ti y tu familia.

TERRENOS desde: 700m²

¡Visítanos HOY!

Proyecto de:

Al momento de haberse concluido el desarrollo de la tesis se ha comenzado a difundir la propuesta de establecimientos en la zona de La Joya se trata de una zona turístico recreacional que tendrá como base una laguna de aguas cristalinas de 35 mil m².