

VITIVINICULTURA PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

La vitivinicultura es una actividad económica muy importante en nuestra provincia.

Actividad 1: Visita el link y realiza las consignas:

1. En un mapa de Argentina marca las zonas vitivinícolas.
2. Lee las características de la zona Cuyo y describe las de San Juan.

<https://vinosypasiones.com/category/argentina/>



Actividad 2: Lee el texto extraído de una guía escolar de la escuela agrotécnica Ana Pérez Ciani de San Juan.

<http://educacion.sanjuan.edu.ar/mesj/LinkClick.aspx?fileticket=yfJlOXaHA1z8%3D&tabid=678&mid=1743>



Propagación de la vid

Las vides pueden ser propagadas por semillas, estacas, acodos o por injerto de púa o de yema.

Las semillas se usan principalmente para obtener de nuevas variedades. Comercialmente las más usadas son las estacas. Para cultivares de difícil enraizamiento se usan acodos.

El injerto de púa o de yema sobre patrones se usa ocasionalmente para aumentar la vida de las cepas, el vigor de las plantas y los rendimientos. Donde hay organismos del suelo perjudiciales (filoxera, nemátodos de la agalla de la raíz) y se deben cultivar variedades de especies susceptibles (*V. vinifera*) se debe injertar de púa o de yema las variedades deseadas sobre un patrón resistente.

Semilla: la semilla de vid germina sin dificultad. Con semilla de *V. vinifera* los mejores resultados se obtiene después de estratificación húmeda a 4 o 5°C por 12 semanas antes de la siembra.

Estaca: la mayoría de las variedades de vid se inician fácilmente por estacas de madera dura. El material para estacas se debe recolectar durante el periodo de reposo. Se deben usar sarmientos bien desarrollados del año, por lo general de 0,82 a 1,2cm de diámetro y de 30-40cm de largo. Una estación de desarrollo en el vivero es suficiente para producir plantas de tamaño apropiado para trasplante de viñedos. En general no se usan sustancias promotores del enraizado.

Acodo: Se usa el acodo aéreo o el acodo simple, de trinchera o de montículo.

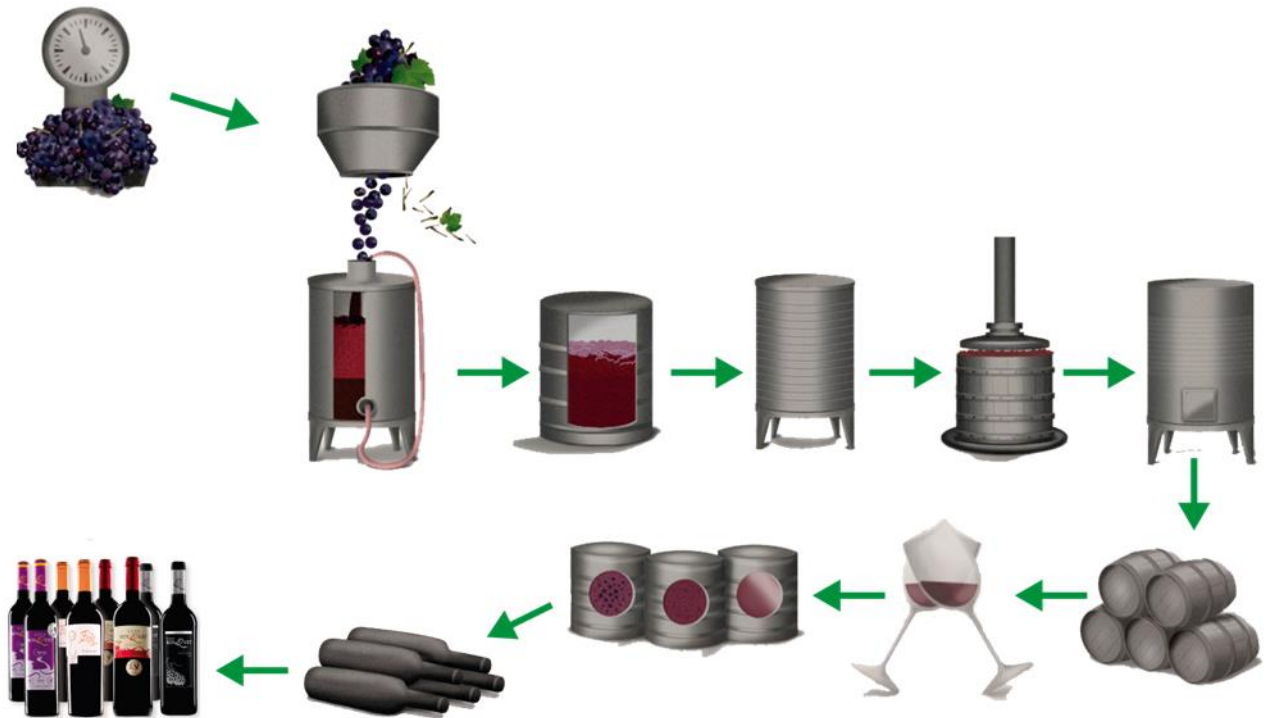
Injerto: El injerto de banco o de raíz se usa poco. Se utiliza el método inglés o de lengüeta en estacas desyemadas enraizadas o sin enraizar, a fines de invierno o principio de primavera con material previamente colectado en estado latente, tanto de la púa como del patrón. En la vid la presencia de aire en la unión del injerto es esencial para una cicatrización adecuada, por lo tanto no se usan cera para injertar pero, si se envuelve. Luego de realizado el injerto estos se deben mantener por 3 o 4 semanas en arena mojada a una temperatura de alrededor de 24°C.

Injerto de madera verde: es un procedimiento rápido y simple para propagar *Vitis vinifera* sobre patrones resistentes. Una púa de madera verde con una sola yema se injerta durante la estación de crecimiento activo sobre ramas nuevas que salen ya se de una estaca enraizada del año, o de una estaca a mediados de su primera estación de enraizamiento. Se usa un injerto de hendidura.

Injerto de yema: es un buen método para establecer variedades de vid sobre patrones resistentes en otoño. Se realiza sobre estacas plantadas en el viñedo durante el invierno o en la primavera anterior, Una forma de injerto es el de astillas. Las yemas se injertan en el patrón cerca del nivel del suelo y se cubren con unos 10 a 25 cm de suelo bien pulverizado y húmedo. En este caso el injerto en T no se usa debido a que la yema es muy grande.

- a) ¿Cuál es el método más conveniente para propagar vides resistentes al otoño?
- b) ¿En qué casos se usa la reproducción por semilla y en cuales por acodo?
- c) Elige una forma de reproducción, busca la descripción en el cuadernillo y descríbela.
- d) ¿Por qué la propagación de la vid es un proceso biotecnológico?
- e) ¿Corresponde al modo tradicional o moderno de aplicación de la biotecnología? ¿Por qué?
- f) Considerando la propagación de la vid dentro del proceso de producción del vino, ¿Es un Proceso primario o secundario? ¿Por qué?

Actividad 3: Observa el proceso, de elaboración del vino y visita los link propuestos:



https://youtu.be/-OcdjMg_EOY?si=q5plprVuIGi9F6jd



<https://vinosypasiones.com/2018/06/30/elaboracion-vinos-tintos/>

- Completa el esquema con los nombres de cada etapa.
- ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la cosecha manual y la mecanizada?
- Describe el proceso de fermentación. De acuerdo a lo visto en clase, ¿qué tipo de fermentación se produce?
- ¿Cuál es el objetivo de la segunda fermentación del proceso?

Actividad 4: Averigua cómo ha ido cambiando a lo largo del tiempo el proceso de elaboración del vino. Ten en cuenta los modos artesanales e industriales de producción.

Actividad 5: Averigua cuáles son las alteraciones y adulteraciones más frecuentes en el vino. ¿Qué diferencia hay entre una y otra?

Actividad 6: ¿Cuáles son los efectos del alcohol sobre el organismo humano?

