Mecanismos de producción y elaboración del vino en el viñedo viña Sicilia



Integrantes:

*Alejandro Londoño*

*Angie Catalina Goez*

*Manuela Londoño*

**INTRODUCCIÓN**

Con base en la investigación documentada en el año 2014 acerca de las variables necesarias para la fabricación de un buen vino, se llevó a cabo una visita presencial en el Viñedo Viña Sicilia ubicado en el municipio de Olaya, Santa Fe de Antioquia –Colombia con el propósito de enriquecer los datos ya registrados con anterioridad, en esta ocasión se realizaron entrevistas a los cultivadores y personal asesor acerca del proceso, las condiciones y las variables que ellos tienen en cuenta para la siembra, mantenimiento y recolección de las uvas que posteriormente serán utilizadas para la fabricación del vino. En este sentido, se realizó una observación participante en la cual se registró mediante la grabación de audio, el proceso ya descrito. Adicionalmente se tomaron muestras fotográficas y se realizaron descripciones relacionadas con el recorrido.

Planteamiento del problema

A raíz de la investigación de tipo documental realizada en el año anterior en la institución y con los resultados obtenidos se decide realizar una visita al viñedo más cercano a la ciudad de Medellín para conocer más a fondo el proceso de la elaboración del vino.

El problema que identificamos con base en los datos del año anterior fue la dificultad de comprender algunos de los conceptos encontrados en el rastreo sin realizar una observación directa o sin conocer de primera mano algunos términos que no son familiares al lenguaje de los estudiantes y nosotros como investigadores.

Razón de la investigación

Entre el grupo de investigación tomamos la decisión de realizar este proyecto porque queríamos aplicar o aprovechar lo aprendido en la investigación anterior, es decir enfocar la investigación a un ámbito más práctico.

Metodología

La ruta metodológica que utilizamos esta descrita en el gráfico 1, allí podemos apreciar que la visita al viñedo se pensó previamente y se tenía claro el proceso de recolección de información.

**Gráfico 1. Ruta Metodológica**

**Diagnóstico**  
  
en la institución a raíz del proyecto de investigación realizado en el 2014 se obtuvo mayor claridad acerca de la elaboración de vino, además se presentó un tipo de investigación diferente e innovadora con la cual se buscaba mostrar a los estudiantes una manera diferente de manejar la información que encontramos en el internet. Pronóstico: con el este proyecto se aplicar lo aprendido en la investigación documental, por medio de una visita presencial al viñedo más cercano a la ciudad de Medellín.  
  
**Tabla 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Categorías** |  |
| Historia del viñedo | Viña Sicilia es la primera y única viña en el departamento de Antioquia y única en su género en Colombia, especializada en obtener vinos de calidad  internacional. La viña fue fundada el 13 de mayo de 2007 en el municipio de Olaya cuando se sembraron las primeras vides de origen europeo. La historia de la viña comprende un largo y extenuante trabajo de investigación previo en donde se analizaron todas las variantes sobre la posibilidad que existiese en tierra antioqueña un suelo y clima idóneo para el cultivo de la vid.  En Viña Sicilia se sigue un riguroso control a todo el proceso para la obtención del vino: abonos orgánicos, podas meticulosas, cuidadosa selección de racimos, vendimias manuales, análisis precisos a los mostos y una milimétrica vinificación.  Producen además uva de mesa de calidad van a quitar porque quieren trabajar solo con uvas de vino    exportación y son la primera empresa nacional especializada en vino terapia y en la explotación de los beneficios de la uva para mejorar la salud de la gente. |
| Cosecha de uvas | Inicialmente se siembre el rupestre (patrón) en unas bolsas plásticas y luego se trasplantan a la tierra a estos se les injerta la sepa que se quiera producir se le injerta el sarmiento y este empieza a crecer y de allí salen las uvas, se puede cambiar el tipo de uva según el vino que se quiera producir. El tiempo de cosecha es llamado vendimia; luego de este proceso se realiza la poda para alistar el viñedo para una nueva producción. |
| Variedades de uvas | Empezaron con Cinco variedades de uvas  **Reina:** Nero d’Avola tiene un color rojo rubí, brillante, vivaz con matices púrpura si son jóvenes, o granates después del envejecimiento: Su aroma es complejo, con toques de violetas y especias (regaliz y clavo de olor rosa), ciruela, cereza, mora, frambuesa, grosella negra y chocolate, cuero y tabaco.  **\*** La **uva grillo es la uva clásica siciliana**, la historia dice que la primera mención que se encuentra de esta uva es alrededor de 1870. Los estudios de DNA indican que esta puede ser el resultado de la cruza entre Catarratto Bianco y Muscat de Alejandría, y se le conoció como Zibibbo.  Se pensaba que era una uva procedente de Puglia pero a finales del siglo 19 se localizaron parcelas en **Sicilia** que confirmaron que la uva es autóctona de Sicilia y actualmente se le conoce como **Grillo.**  **Catarratto**  el vino Catarratto proviene de una variedad de uva blanca que se cultiva en viña Sicilia. La producción de dos variedades que hacen parte de este vino, (común) y lucido (brillante).  **Frappato**  Presenta un brillante color rojo cereza y capa baja. En nariz comienza fresco y afrutado, fresas silvestres, grosellas, frambuesas aunque a medida que va ganando temperatura nos empieza a hablar del suelo mineralidad, especias, balsámicos. En boca entra ligero, fresco, con buena acidez, avanza cremoso y ligeramente tánico y termina dejando un pos gusto deliciosamente amargoso.  **Nerello Mascalese**  Es un muy respetado, variedad de uva de piel oscura que crece con mayor frecuencia en las laderas volcánicas del volcán Etna en Sicilia. Sus vinos, que han tenido un rápido aumento de la popularidad en la última década, tienen una tendencia a reflejar su entorno, dando vinos tintos tensos, frescos con sabores herbáceos frutales, excelente. |
| Abonos | Orgánicos para no interferir en la calidad de las uvas e igualmente para cuidar el medio ambiente |
| Riego | El agua que es utilizada para el riego del viñedo es adquirida de las quebradas aledañas a la zona, no del Rio cauca; no se deben regar demasiado las uvas porque entre más agua les caiga menor será su proporción de azúcar |
| Post cosecha | Todo lo que sale del viñedo es utilizado, no solamente las uvas por ejemplo todos los patrones que quedan sin algún uso después de la poda son utilizados para asados por el buen aroma que deja este a las carnes. |
| Condiciones para la producción de uvas | El patrón sembrado para injertar la sepa, puede durar hasta 40 años pero para garantizar la calidad de la uva se recomienda arrancar cuando sea necesario, este puede estar en varios ciclos de la siembre lo único que cambia en cada ciclo es la sepa.  Luego de la poda se inicia con el riego de agua en el sitio destinado para la producción de uvas, cuando estas germinan se para este proceso porque las uvas no deben recibir agua ya que esta le quita su propiedades de glucosa y por esto no se recomienda arrancar la cosecha en invierno. Las uvas germinan nuevamente en unos 15 a 20 días después de la cosecha. |
| Historia de la virgen | En el año 1250 la Virgen se le apareció en unas montañas de la provincia de Huesca en Aragón España a unos campesinos que terminaban sus labores diarias los cuales Iván con unas carretillas, ella tenía al niño Jesús en sus brazos y un racimo de uvas y estos en medio de la aparición se quedaron sin fuerzas luego del suceso ellos difundieron lo que les había ocurrido por muchas partes y debido a esto la nombraron la patrona de los Viñedos .Se le dice la virgen de la Carrodilla debido a las carretillas que llevaban los campesinos. La devoción a la Virgen de la Carrodilla. El fundador del Viñedo es un gran devoto de la Virgen por esto el Viñedo fue inauguro el 13 de Mayo que es el día de la Virgen de Fátima, y en honor y agradecimiento al Virgen de la Carrodilla en cada Viñedo del mundo hay una capilla que se destina solo para celebrar eucaristía; no para matrimonios y los demás sacramentos.  **Oración**  Virgen de la Carrodilla patrona de los viñedos esperanza de los hijos que han nacido junto al cerro.  Los que han hundido el arado y han cultivado su suelo, te piden que los ampares, patrona de los viñedos.  En las viñas de mi tierra hay un recuerdo querido, en cada hilera un amor, en cada hoja una esperanza y la esperanza en racimos, virgen de la Carrodilla es todo lo que pedimos.  Ten piedad de aquellos hijos que le han clamado a tu cielo, haz que ellos se les cumplan sus queridos anhelos.  Para ti van esos cantos para ti van esos ruegos Virgen de la Carrodilla, patrona de los viñedos. Amén. |
| Premios |  |
| Mapa |  |

**Conclusión**

* Si bien Colombia no cuenta con las condiciones más adecuadas a nivel geográfico para sostener adecuadamente un viñedo, villa Sicilia, es un ejemplo que perseverancia, dedicación e investigación que ha dado sus frutos en términos de construcción y mantenimiento de un viñedo. Antes de probar cualquier cepa para la producción de los vinos se realizan pruebas y se busca asesoría para lograr vino de calidad. Adicionalmente, queda claro que para la elaboración de un buen vino no basta con la recolección de las uvas y su procesamiento, es necesario un conjunto de variables (terreno, abonos, manipulación, maquinaria) que permitan obtener vinos con la mejro calidad, tal y como lo ha logrado este viñedo antioqueño.