

BODEGA COMUNITARIA LOS AMAICHA: EL BUEN VIVIR (SUMAJ KAWSAY) Y LA ECONOMÍA SOCIAL SOLIDARIA

Morandi, Jorge
(INTA, EEA Famaillá), morandi.jorge@inta.gob.ar
Astudillo, Eduardo
(FAU-, UNT), eduardoastudillo@gmail.com
Villalva, Adrian Rodolfo
(CIAV), rodyvillalva2@gmail.com
Salvatierra, Susana
(FAU-UNT), sesalvatierra@gmail.com

Resumen

La ponencia explica e interpreta la trayectoria recorrida por la Comunidad Indígena Amaicha del Valle (CIAV) en la búsqueda de opciones de desarrollo comunitario contrapuestas (o complementarias) a las teorías clásicas del desarrollo capitalista. La aproximación a la Economía Social y Solidaria (ESS), según la visión de Coraggio como un proyecto de acción colectiva para contrarrestar las tendencias negativas del sistema capitalista y construir un sistema alternativo que responda a un principio ético de vida con dignidad, libertad, democracia y en equilibrio con la naturaleza, permitió establecer puntos de contacto con la ética del Buen Vivir (Sumaj Kawsay), definida en las reformas constitucionales de Ecuador y Bolivia y posteriormente adoptada como proyecto político de la CIAV en 2004.

Uno de los hitos fundantes del propósito del Buen Vivir, está representado por el diseño, la creación y la puesta en marcha de la Bodega Comunitaria Los Amaicha, como uno de los caminos a seguir en esa búsqueda. Pese a que esto supone un complejo proceso de transiciones plurales no exento de contradicciones internas e inconvenientes externos, la Bodega Comunitaria representa una iniciativa emblemática de la autogestión comunitaria, como así también un gran desafío para la organización ancestral que gobierna la Comunidad (Asamblea General Comunitaria, Consejo de Ancianos y Cacique). Este desafío contempla: la gestión de los fondos para la materialización del edificio, instalaciones y equipamientos; las complejas tareas de la producción vitivinícola (provisión de materia prima y procesamiento de la misma con patrones de alta calidad enológica); y las diversas actividades de comercialización en un marco de difíciles condiciones de competencia. Un mayor desafío aún está representado por la consolidación de formas de gestión que incorporen la participación y el empoderamiento de los comuneros en todas las fases de planificación y operación de este emprendimiento de la ESS.

Palabras clave: Buen Vivir - Economía social - Comunidades indígenas

Eduardo Arturo Astudillo, Arquitecto (1978), Facultad de Arquitectura y Urbanismo (FAU) de la Universidad Nacional de Tucumán (UNT), Secretario de Extensión Universitaria y Profesor Adjunto de las Cátedras de Economía de la Construcción de la FAU-UNT.

Jorge Luis Morandi, Ingeniero Agrónomo (1973), Facultad Agronomía, Universidad Nacional de Córdoba y MSc en Sociología Rural (1978). Consultor de organismos internacionales, docente universitario e investigador en ciencias agrícolas y estudios sociales agrarios.

Adrian Rodolfo Villalva, Maestro Mayor de Obras, Consejo Profesional de Técnicos de Tucumán. Asesor Técnico de la Comunidad Indígena Amaicha del Valle. Capacitador comunitario, Agente de proyectos de desarrollo.

Susana Salvatierra, Arquitecta, Facultad de Arquitectura y Urbanismo (FAU) de la Universidad Nacional de Tucumán (UNT), Secretaria de Bienestar Estudiantil y Profesora Adjunta de las Cátedras de Morfología y Taller de Proyectos de Arquitectura de FAU-UNT.

1. Introducción

Este trabajo pretende introducir algunas reflexiones relacionadas con la puesta en marcha y operación de un emprendimiento de la Economía Social y Solidaria construido y administrado por una organización indígena, la Comunidad de Amaicha del Valle, perteneciente a la Unión de Pueblos de la Nación Diaguita. Estas reflexiones giran en torno a la trayectoria de la Comunidad, su adscripción a la tradición andina del Buen Vivir y sus vínculos con el mundo indígena (dentro y fuera del país), con el Estado – Nación y con la sociedad en general.

Desde el mundo indígena provienen una serie de elementos que definen la pertenencia identitaria; desde la relación con el Estado se han consolidado y fortalecido mecanismos de negociación y cooperación; y la relación con la sociedad, a través de la cual se ha desarrollado en los últimos años un proceso de reconocimiento de la existencia de los pueblos originarios como sujetos sociales de derecho. De alguna manera, todos estos elementos se encuentran integrados en el proyecto que presentamos como estudio de caso: la Bodega Comunitaria de Los Amaicha, cuyo origen, desarrollo y consolidación, tratamos de describir en esta ponencia.

En un contexto de desarrollo vitivinícola empresarial excluyente, signado por el monocultivo de la vid, el desplazamiento de comunidades campesinas, la sobreexplotación de los recursos naturales y la acumulación privada de la riqueza, como es el modelo imperante en el Valle Calchaquí salteño, la Comunidad Indígena Amaicha del Valle (CIAV), se propone un modelo de desarrollo vitivinícola opuesto al anterior, y caracterizado por la diversidad productiva, la solidaridad social y la sustentabilidad ambiental. Un emprendimiento de la economía social y solidaria, que con dificultades y contradicciones, avanza hacia la consolidación del Buen Vivir como una respuesta a la crisis civilizatoria del capitalismo.

2. La Trayectoria Comunitaria

La Comunidad: paisaje y organización social

Los territorios de la Comunidad Indígena Amaicha del Valle se encuentran comprendidos en la región de los Valles Calchaquíes (Comuna Rural de Amaicha del Valle, Departamento Tafí del Valle, Provincia de Tucumán) y ocupan una extensión de alrededor de 52.000 ha, con una altitud media de 2.200 msnm, desde el Abra del Infiernillo, al Este, hasta el cauce del río Santa María, al Oeste. La población es de aproximadamente 6.200 habitantes, de los cuales 3.300 se encuentran concentrados en la Villa de Amaicha y en la localidad de Los Zazos, mientras que el resto constituye población rural dispersa, asentada en parajes y caseríos del área montañosa del pedemonte alto de las Cumbres Calchaquíes, como Los Cardones, El Chaupiñán, El Sauzal, Salas, El Antigal, Molleyaco, Yasyamayo, Ampimpa y El Tío. En el fondo de valle cercano al río Santa María hay caseríos dispersos como El Paraíso, La Maravilla, Encalilla, Tío Punco y Calimonte; y otros caseríos menores sobre el pedemonte occidental de la Sierra del Aconquija, como Las Salinas y Los Colorados.

La zona tiene un clima desértico, con precipitaciones entre 100 y 200 mm anuales, un alto déficit hídrico, veranos cálidos y secos, alta heliofanía e inviernos rigurosos con heladas intensas (de hasta -12 °C) y de larga duración. Los suelos son franco arenosos a arenosos y con bajo contenido en materia orgánica. Las fuentes principales de agua para riego y consumo humano son los ríos Los Corrales, Los Cardones, Ampimpa, Amaicha y Santa María, de caudales discontinuos. Hay además, muchas vertientes y aguas subterráneas de buena calidad en acuíferos semi-surgentes. Estas características climáticas determinan excelentes condiciones agroecológicas para la obtención de productos con cualidades organolépticas reconocidas por los mercados en los rubros de aromáticas, hortalizas y frutales, especialmente para la producción de vid que presenta muy buenas condiciones para la obtención de vinos de alta calidad enológica.

En los territorios predominan siete sistemas agrarios (Morandi y Cruz, 2015): a) fincas sin actividad agropecuaria; b) pequeños productores ganaderos de secano; c) pequeños productores de frutales; d)

pequeños productores frutícolas con cría de ganado ovino; e) pequeños productores de cereales y forrajes; f) pequeños productores diversificados y medianamente tecnificados; y g) tierras comunitarias (puestos de ganadería extensiva y tierras de pastaje). Estos sistemas productivos ocupan casi exclusivamente fuerza de trabajo familiar, disponen de escasa infraestructura y cuentan con producciones hortícolas destinadas principalmente al autoconsumo. La producción pecuaria en pequeña escala (carne, leche, huevos y lana) también tiene como destino principal el consumo familiar. La producción artesanal de alimentos y fibras es destinada a la comercialización local (vinos, mistelas, aguardientes, dulces, aromáticas, lana de oveja, tejidos artesanales y cueros).

La Comunidad Indígena Amaicha del Valle (CIAV) es una organización de primer grado que está conformada por tres órganos de gobierno: la Asamblea de Comuneros, el Consejo de Ancianos y el Cacique. Este último es electo cada cuatro años por los comuneros, sean o no residentes en el territorio. La condición de comunero es otorgada por los órganos de gobierno comunitario (Cacique y Consejo de Ancianos) a pobladores que, a partir de sus genealogías, acrediten filiación con antepasados comuneros reconocidos. Los comuneros acceden a la tierra a través de una orden de posesión emitida por el Cacique y el Consejo de Ancianos. La concesión que recibe cada comunero puede heredarse, pero no venderse ni enajenarse, por lo cual la tierra no constituye una mercancía, sino un medio de vida, de reproducción familiar y de identidad. Esto implica, que no existe un mercado de tierras, sino un mecanismo de asignación de parcelas para uso residencial, comercial o de servicios. Sin embargo, en la práctica, aunque la compra no está permitida ni por la legislación provincial ni por la Constitución Política de la CIAV, hay comuneros que ceden el derecho de posesión a un tercero a cambio de dinero u otras formas de remuneración.

El ámbito territorial de la Comunidad Indígena se superpone con la jurisdicción político-administrativa de la Comuna Rural, que es una categoría de la organización política del Estado – Nación en una jerarquía inmediatamente inferior a la de Municipio, cuya autoridad máxima es el Jefe Comunal, elegido por los pobladores empadronados en ese distrito electoral. De esta manera, la intersección entre Comuna Rural y Comunidad Indígena, o dicho en otras palabras entre Estado-Nación y Nación Indígena, constituye una confluencia de procesos y experiencias, donde ambas formas de organización social coexisten en tensión, ya que ciudadanía nacional e identidad étnica se requieren mutuamente para su reproducción (Isla, 2005).

3. El desarrollo de la vitivinicultura en los Valles Calchaquíes y en Amaicha del Valle

Si bien las transformaciones socio-territoriales de la región de los Valles Calchaquíes obedecen a fenómenos socioeconómicos diversos y complejos (retracción de la agricultura campesina; desplazamiento de lo rural frente a las dinámicas urbanas locales; impactos indirectos de la minería; etc), los principales cambios en la estructura agraria y en el paisaje rural se expresan principalmente a través su fuerza impulsora más potente: el agronegocio vitivinícola. Los cambios se expresan a través de diferentes fenómenos, como el incremento de la superficie cultivada con variedades vitícolas de alta calidad enológica; el aumento del número, la capacidad y la distinción de las bodegas; el incremento de la superficie regada con sistemas de riego presurizados y agua subterránea; la inclusión de normas de calidad y de propiedad intelectual; la valorización del terreno (el “terroir”) mediante indicaciones geográficas; nuevos mercados de trabajo; etc.

Si bien algunas visiones tienen su imagen-objetivo del desarrollo anclada en este modelo de expansión vitivinícola, nuestra experiencia en terreno, así como las conclusiones de diversos trabajos recientes (Belli y Slavutsky, 2008; Villarreal, 2010; Villagrán, 2013; Vázquez y Álvarez, 2015; Rainer y Malizia, 2014 y 2015; Morandi y Cruz, 2017) demuestran que el boom vitivinícola de los Valles Calchaquíes (y particularmente de los Departamentos Cafayate, San Carlos y Molinos, en la provincia de Salta), trajo aparejado un deterioro de la calidad de vida de la población lugareña, que se expresa en: el desplazamiento y relocalización de campesinos, pueblos originarios y otras comunidades criollas debido al creciente valor de la tierra; la configuración de una geografía de territorios expulsores de población, de fuerza de trabajo

y de valores identitarios de la cultura campesina e indígena; el empeoramiento de la calidad del mercado laboral y de las condiciones de trabajo (altos índices de trabajo informal y mal remunerado; progresiva mecanización y automatización de las rutinas agronómicas y agroindustriales); crecientes dificultades de la población local para el acceder a servicios, bienes e insumos básicos, debido a procesos de readecuación de la obra pública y de los circuitos comerciales, que privilegian las inversiones suntuarias en desmedro de las necesidades básicas de los lugareños; el encarecimiento de los bienes de primera necesidad y pérdida de soberanía alimentaria debido a la presión de los flujos turísticos sobre los mercados locales y a la presión de la especulación inmobiliaria sobre las tierras destinadas a la producción de alimentos; y por último, mayores restricciones para el acceso al agua (sea para uso doméstico o agropecuario), debido al alto consumo de agua superficial y subterránea por parte de la vitivinicultura empresarial.

Frente a ese escenario, la CIAV se propuso liderar en su zona de influencia un modelo vitivinícola basado en los principios de la Economía Social y Solidaria: cooperación, reciprocidad y una distribución lo más amplia posible de los beneficios generados por el emprendimiento productivo.

Esta estrategia tiene dos pilares básicos: a) una estructura agraria asentada sobre sistemas productivos familiares diversificados, que en el caso de la viticultura están constituidos por viñedos de reducida escala (de 0,1 a 1,5 ha) y pequeñas bodegas de vinos caseros y artesanales, que conviven en una misma finca con otras producciones frutícolas, hortícolas y forrajeras; y b) una tradición comunitaria que tiene como rasgos distintivos la reciprocidad y la identidad indígena.

4. La búsqueda de opciones de desarrollo comunitario y la ética del Buen Vivir

En 2004 la Asamblea de la Comunidad Indígena Amaicha del Valle aprobó una nueva Constitución Política (CIAV, 2004), que adopta, una serie de objetivos relacionados con la preservación de su identidad cultural; con el mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar de comuneros y comuneras; con la protección a la Naturaleza (Pachamama); y con la defensa del territorio comunitario. Para llevar a cabo estos preceptos de su Constitución, la Comunidad posteriormente adopta la filosofía del Buen Vivir (*Sumaj kawsay*) como proyecto político de desarrollo, a partir de las potencialidades sociales contenidas en la tradición comunitaria.

La cosmovisión del Buen Vivir adoptada a partir de la tradición andina (Oviedo Friere, 2011 y Huanacuni Mamani, 2010), le otorga a la Naturaleza una centralidad fundamental en el marco de relaciones armónicas entre los seres humanos entre sí y entre éstos y los seres no humanos, y entre la sociedad y los ecosistemas. Es una noción ética superadora del antropocentrismo productivista y de la acumulación promovidas por la esfera capitalista; un proyecto cultural, que relaciona el territorio comunitario con los sistemas políticos interno (la comunidad y sus órganos de gobierno) y externo (Estado – Nación y sociedad no indígena).

En el ámbito socio – productivo de la Comunidad, las prácticas del Buen Vivir se orientan alrededor de cinco ejes fundamentales: la soberanía alimentaria (producción de alimentos sanos y seguros); el desarrollo vitivinícola comunitario como actividad comercial (viñedos y bodega comunitaria); la producción de artesanías; y la comercialización de productos y servicios turísticos comunitarios con identidad geográfica y cultural.

La ética del Buen Vivir se vincula estrechamente con la Economía Social y Solidaria a través de la construcción de respuestas colectivas innovadoras, de resistencia y de disputa, en torno a otras economías posibles. Es una búsqueda de transiciones socioeconómicas que se nutren tanto de prácticas propias como de lecturas, normas y expresiones materiales que co-elaboran y difunden perspectivas civilizatorias alternativas. Mencionamos como ejemplos el propio devenir histórico de la Comunidad, las tradiciones andinas, las reformas constitucionales de Bolivia y Ecuador y las interpretaciones y acciones puestas en práctica para la valorización de los sistemas alternativos de producción locales (De Sousa Santos, 2009;

Coraggio, 2011). Frente a los efectos de una estrategia de globalización que excluye grupos sociales, afecta la vida de millones de seres humanos y provoca desastres ecológicos, el Buen Vivir se nutre de esos espacios culturales, intelectuales y normativos, para la producción de discursos y de nuevos significados desde una perspectiva emancipadora.

5. La Bodega Comunitaria de los Amaicha

La Bodega como proyecto comunitario

La idea de una Bodega Comunitaria surge de las autoridades de la CIAV en el año 2010, con el propósito de generar un emprendimiento colectivo que permita impulsar el desarrollo integral de la actividad vitivinícola en la zona, profundizando y extendiendo la producción existente de sus comuneros y generando una infraestructura que permita el agregado de valor a partir del procesamiento de uva para vinos de alta calidad enológica. A partir de un proceso autogestionado, y por mandato del Consejo de Ancianos, se inician gestiones para acceder a las fuentes de financiamiento necesarias que permitan concretar la idea. En el año 2011, se negocia con éxito y se obtiene el apoyo financiero de la Unidad para el Cambio Rural (UCAR) del Ministerio Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), a través de sus diversos programas de desarrollo rural, como el PRODERNOA (Programa de Desarrollo Rural para el Noroeste Argentino) y el PRODERI (Programa de Desarrollo Rural Incluyente).

Desde el inicio de estas gestiones, el proyecto contó con el acompañamiento del Gobierno de la Provincia de Tucumán, a través de la Secretaría de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas y Empleo (MIPyME y Empleo). La siguiente es una síntesis de las principales acciones llevadas a cabo durante los seis años en que se desarrolló la implementación del Proyecto de la Bodega:

2011

- Construcción Infraestructura de Base, con el apoyo de la Secretaría de MIPyME y Empleo de la Provincia de Tucumán y Subsecretaría de Desarrollo Rural (SSDR-MAGyP) a través del (PRODERNOA) y del programa de Bodegas familiares en el Valle Calchaquí del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.
- Créditos, asistencia técnica y capacitación a grupos de viñateros de la CIAV y otros productores regionales para la compra de equipos de riego en Los Zazos y otras zonas vitícolas del Valle Calchaquí tucumano, con financiamiento del PRODERNOA.

2013

- Instalación de infraestructura y adquisición de equipamiento rotatorio para elaboradores de vinos caseros, con asistencia del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (MDSN) y de la Subsecretaría de Agricultura Familiar (SSAF-MAGyP).
- Proyectos para el Desarrollo del Sector Productivo del Valle Calchaquí, Secretaría de MiPyMe de la provincia de Tucumán y MAGyP.
- Perforación de un pozo en la localidad de El Tiu para la extracción de agua subterránea para uso industrial de la Bodega Comunitaria con el apoyo del Programa de Desarrollo de la Vitivinicultura Argentina (PROVIAR).

2014/2015

- Asistencia técnica y construcción de infraestructura total con asistencia del PRODERI-UCAR.
- Apoyo a la gestión comercial de la Bodega Comunitaria; construcción del Paseo de Artesanos y adquisición de insumos secos (Ministerio de Desarrollo Social de la Nación)

2016

- Instalación del alambrado perimetral; asistencia profesional a la Bodega Comunitaria; y Fondo rotatorio de créditos para el Buen vivir de los amaichas (PRODERI-UCAR.)
- Finalización de la Bodega Comunitaria y del Paseo de Artesanos (Secretaría Desarrollo Territorial- Ministerio de Agroindustria de la Nación)

La Bodega fue inaugurada el 1 de agosto de 2016, transformándose en el único emprendimiento vitivinícola del país que produce y comercializa vinos finos en forma colectiva por parte de una comunidad de pueblos originarios. La propuesta de la Comunidad radica en la integración de la producción de uvas de buena calidad enológica con agregado de valor, a partir de su procesamiento y elaboración como vinos finos (de alta gama) desde una bodega con identidad propia. Dadas las inmejorables condiciones agroecológicas de la zona y el flujo turístico ligado al consumo de productos característicos como el vino, la actividad vitivinícola se presenta con potencial para ofrecer alternativas de desarrollo social, productivo y económico a los pobladores de la Comunidad. La Bodega encuentra ubicada en la Comuna Rural de Amaicha del Valle, paraje El Tiu, en el km 119, de la Ruta Provincial N° 307, sobre la cima de una loma que permite tener una vista de 360°.

Concepción y diseño del edificio y sus instalaciones

La primera idea arquitectónica, propuesta por los asesores técnicos aportados por las fuentes de financiamiento, contemplaba su construcción en adobe con una cubierta metálica inaccesible, pero posteriormente la CIAV, a través de sus autoridades, decidió modificar el proyecto original, orientando su construcción en base a conceptos arquitectónicos de los pueblos originarios, con estructura de piedra, con losas pretensadas para los entrepisos y con una cubierta accesible. El diseño arquitectónico adoptado, conocido como “patrón margarita”^[31], contempla las técnicas ancestrales de construcción en piedra de las aldeas precolombinas que conformaban los primeros asentamientos humanos en la quebrada del río Los Corrales y en Los Cardones, parajes situados en el territorio comunitario de la CIAV.



Patrón “margarita”. Fuente: Oliszewski et al. (2013) Vista exterior del edificio principal de la Bodega

El edificio de la Bodega se trata entonces, de una construcción que sigue un trazado circular concéntrico, donde la parte volumétrica que crea los diferentes espacios consta de cuatro niveles ubicados de manera escalonada siguiendo la pendiente de la loma que la aloja. De esta forma, se logra crear zonas de actividades diferenciadas dotando a la bodega de una buena funcionalidad y tratando de aprovechar el espectáculo que ofrecen las majestuosas montañas del valle. Las distintas alturas, originadas en la pendiente de la loma, colaboran también en el aprovechamiento de la gravedad para el transporte del producto líquido que luego se transformará en vino.

En el nivel 1, superior, se encuentra la zona de Degustación y Venta (88 m²), que constituye el acceso a los turistas que visitan la bodega. También se encuentran las áreas de Laboratorio, Oficina y Baños que sirven a la bodega en la producción, administración y servicios básicos al personal de trabajo. En el nivel 2 se encuentra el área de Recepción de Uva y Molienda (65 m²). Aquí se reciben las uvas para ser seleccionadas, despalilladas y sometidas a molienda por presión para extraer el jugo. En el nivel 3 se localiza la zona de Fermentación (93 m²), donde el jugo de uva extraído del proceso anterior es estacionado en tanques de diferentes volúmenes por períodos de hasta 2 semanas dependiendo del tipo de vino que se desee obtener. Luego de esto, se realiza el trasiego. En el nivel 4 (último) se encuentran por un lado el área de

^[31] [I] Patrón “Margarita”, “Tafi” o “alveolar” consiste en un diseño caracterizado por un recinto central de planta circular y de grandes dimensiones al cual se encuentran adosados otros recintos de planta circular de menor tamaño. Oliszewski et al. (2013)

Fraccionamiento (51 m²) y en un espacio contiguo la zona de Cava (40 m²), que es un espacio socavado de la loma para mantener una temperatura estable durante el tiempo de reserva de los vinos, lo cual contribuye a mejorar el producto final. En la zona de Fraccionamiento, se realiza el envasado y etiquetado del vino y el embalado para la venta. Para la construcción se utilizaron materiales tradicionales de la zona como el pircado de piedras a la vista que conforman sus muros. Las cubiertas son de losa alivianada de manera de poder conformar una “terraza mirador de 360°” con vista a los paisajes que se observan desde este punto elevado. En la cima de la loma, de manera lateral hay una plaza central de 1.000 m², y previo a la entrada de la bodega, se dispone de un espacio complementario donde se construyeron locales para la venta de artesanías para que los artesanos de la Comunidad expongan y vendan sus productos.



Vista exterior. Edificio principal y Paseo de artesanos



Área de fermentación (Nivel 3)

Construcción e instalaciones. Estrategia y logística

La obra de la Bodega Comunitaria “Los Amaicha” se inició en noviembre de 2012 involucrando un gran esfuerzo comunitario y el trabajo de técnicos de los seis proyectos de asistencia financiera y técnica antes mencionados. El desarrollo de los trabajos requeridos para la materialización de esta obra siguió la secuencia lógica de la tecnología constructiva adoptada para su ejecución, por lo cual el ritmo de los trabajos se hizo necesariamente lento y complejo. Más aún cuando se incorporan a este sistema constructivo ancestral, elementos ajenos al mismo como son las estructuras antisísmicas requeridas por la normativa vigente, o la elaboración de la carpintería metálica realizada por los propios comuneros.

La presencia de los desniveles requeridos por el proyecto, entre los distintos sectores de la Bodega, agregaron complejidad al proceso constructivo desde un principio, ya que los movimientos de suelo fueron de evolución incierta y compleja: se encontraron suelos sueltos en superficie y rocas en un nivel subsuperficial, lo que obligó al uso de martillos neumáticos portátiles puesto que las retroexcavadoras no pudieron romperlas por su tamaño.

El ítem principal de la obra fue la construcción de los muros de piedra que encierran los espacios requeridos por la Bodega. Esta labor fue muy lenta debido al tamaño de las piedras utilizadas para su construcción y sólo pudo ser ejecutado por comuneros amaicheños ya que sólo ellos son conocedores de las particularidades de esta técnica constructiva ancestral. La provisión de este material es muy compleja y requiere una logística muy aceitada para la escala de la obra considerada, teniendo en cuenta el gran volumen de la obra. La recolección de piedras, su acopio y su transporte a la obra desde las canteras situadas en lechos de ríos de montaña, a 10 km del emplazamiento de la obra, se hizo irregular e inconstante por la falta de equipamiento adecuado en la zona. Sin embargo, se contó con la asistencia de los equipos de la Comuna Rural de Amaicha del Valle y de la Dirección Provincial de Vialidad, aunque no siempre estuvieron a disposición cuando el cronograma de ejecución de la obra lo requería.

Dado el requerimiento de contar con una cubierta accesible (terraza mirador para el disfrute de la vista de los valles de Amaicha y Santa María por parte de turistas y visitantes), el entrepiso y la estructura del techo se resolvieron con una tecnología sustentada en vigas metálicas de grandes luces y viguetas de hormigón pretensadas con bovedillas de poliestireno expandido. Esta tecnología requirió mano de obra especializada (soldadores y cementistas) que no se encontraba disponible en la región. Además, se requirió de un volumen importante de hormigón, de calidades específicas para cada una de las etapas.

La obra siguió la secuencia lógica del diseño en correspondencia con cada nivel: 1. Cava y Fraccionamiento; 2. Fermentación; 3. Recepción y Prensado; 4. Administración y Degustación; de acuerdo a esta secuencia: fundaciones; muros de piedra; vigas y losas, atendiendo las necesidades del diseño “patrón margarita” y la intersección y niveles de los pétalos de la margarita. Después que los espacios estuvieron delimitados se realizaron las instalaciones industriales: Electromecánica, Frio, Sanitarias y las terminaciones. Para la materialización de la obra, la CIAV priorizó una política de ocupación de mano de obra local, como así también una política transparente de adquisición de insumos a nivel local y/o regional. Solo aquellos insumos que por sus especificaciones técnicas no se encontraban disponibles en la localidad o la región, fueron adquiridos a proveedores extra-regionales.

Las principales dificultades registradas a lo largo del período de ejecución de cuatro años de la obra, fueron las siguientes: a) incumplimiento de los contratistas no locales en la ejecución de los entrepisos y estructuras de cubiertas; b) incumplimiento de los proveedores no locales y locales a los contratistas y a la CIAV; c) falta de logística adecuada de transporte en general, especialmente desde la ciudad de San Miguel de Tucumán, lo cual tuvo una alta incidencia en los costos de los materiales (incrementos del 20 al 25 %); y d) el clima, especialmente los vientos y el frío.

Finalmente, con las instalaciones de frío, agua y energía, más los detalles de terminación, la Bodega comenzó su operación en la vendimia de 2015, durante los meses de marzo y abril, con la producción de un excelente primer vino, bajo supervisión de un enólogo asistido por un pasante francés, quienes

contribuyeron para la capacitación del personal técnico de la Comunidad, responsable de la producción del vino y de la logística para la vendimia.

6. Gestión de la producción primaria, vendimias y procesamiento

Vendimia 2015

La producción de vid destinada a la Bodega, fue un proceso que se inició en 2012 con la implantación y seguimiento de viñedos en distintos parajes de la comunidad y en otras localidades de los Valles Calchaquíes en las provincias de Tucumán y Catamarca. También se hizo el seguimiento de viejos viñedos implantados antes del inicio del proyecto (parrales de uva criolla), con el fin de incorporarlos como proveedores de uva criolla para la Bodega. Este trabajo de asistencia técnica y seguimiento de los viñedos fue realizado por técnicos de la Secretaría de la Agricultura Familiar (SAF) y del PRODERI. En 2015 ya se contaba con 60 viñedos de comuneros asistidos por la SAF, de los cuales sólo el 35% pudieron aportaron su producción a la Bodega, debido a problemas en los sistemas de riego durante los meses de octubre a diciembre de 2014.

Tanto el cronograma como la organización de la logística para la cosecha, fue llevada a cabo por los técnicos de la SAF y por el enólogo contratado para dirigir el proceso de elaboración. Paralelamente a la vendimia de 2015, se realizaron las siguientes actividades:

- Trámites de inscripción de viñedos en el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura)
- Convocatoria, armado y capacitación del equipo de bodega (jóvenes comuneros voluntarios)
- Organización del trabajo en bodega, armado del Laboratorio, ensayo de molienda, y gestión para compra de insumos y materiales
- Puesta a punto de registros para el INV y capacitación al equipo administrativo de bodega para operar el Sistema de Declaraciones Juradas Online del INV.
- La Vendimia 2015 se inició el 10 de marzo, habiéndose procesado 40.000 kg de uva y elaborado 28.000 litros de vino tinto varietal (malbec) y 2.000 litros de vino tinto con uva criolla de los viejos parrales de Amaicha del Valle.
- Conformación de Comité de Viñateros y de la Dirección de bodega Comunitaria.
- Elaboración del Plan de producción y Plan de negocios (comercialización).

Vendimia 2016

Previo a la vendimia, se brindó la asistencia técnica a los viñedos en: poda de invierno y formación de plantas; manejo de la canopia (desbrotes y despuntos), control de plagas y ajuste de fertilizaciones. Durante la tercera semana de marzo, se cosecharon 9 viñedos de cepas finas en pequeños viñedos de las localidades de Amaicha, Encalilla, El Paso, Quilmes y el Bañado; y durante la primera semana de abril se cosecharon 10 parrales de uva criolla en la localidad de Amaicha, lo cual totalizó un procesamiento de 15.000 kg de uva, volumen sensiblemente inferior al de la vendimia de 2015, debido a las pérdidas sufridas por heladas y granizo.

Posterior a la vendimia se gestionaron créditos asociativos del PRODERI, para realizar un adelanto en efectivo por la uva entregada a la Bodega. Asimismo, se gestionó la compra de insumos y se hicieron las presentaciones ante el INV para tramitar la Identificación Geográfica para cada viñedo.

Simultáneamente, se ejecutaron los fondos para la terminación de las obras de la Bodega (baños de visitantes, tanque australiano, bomba de agua, mobiliario de oficinas y laboratorio) y equipamiento (fraccionadora, bomba para vino y container refrigerado con capacidad para estibar 50.000 botellas).

También se contrató a la empresa diseñadora de etiqueta del vino Sumak Kausay Malbec 2015 a partir de las propuestas de diseño del equipo de comuneros que trabajan en la bodega; se obtuvo la Identificación geográfica de la Bodega ante el INV, lo que permitió agregar en la etiqueta el origen "Valle Calchaquí".

Durante el año 2015 se presentó el vino Sumak Kausay 2015 en la "Feria de las Comunas" organizada por el gobierno provincial y también en la Casa de Tucumán, en Buenos Aires. Tanto el cronograma como la

organización de la logística para la cosecha, fue llevada a cabo por los técnicos de la SAF y por el enólogo contratado para dirigir el proceso de elaboración.

Vendimia 2017

Durante los primeros días de marzo de 2017 se realizaron las tareas de determinación de grados brix para estimar rendimientos, organizar la logística de la cosecha y programar el procesamiento de la uva. El volumen ingresado a la Bodega fue de 18.000 kg de uva provenientes de 36 viñateros de Amaicha y Quilmes (9.155 kg de uva Malbec; 2.496 kg de uva Cabernet Franc; y 6.360 kg de uva Criolla).

Vendimia 2018

Durante la última quincena de marzo y la primera de abril se llevó a cabo la vendimia 2018 durante la cual se procesaron 9.000 kg de uva Malbec; 4.000 kg de uva Cabernet Franc aportada por 19 viñateros de Amcicha y Quilmes; y 5.000 kg de uva Criolla, provistos por 23 viñateros amaicheños.

7. Resultados de la experiencia y desafíos futuros

Impacto del emprendimiento de la Bodega de Los Amaicha en la consolidación de la Economía Social como estrategia comunitaria de desarrollo

Desde el inicio de su operación en 2016, la Bodega ha motorizado una serie de efectos sobre la economía de la Comunidad, entre los cuales podemos mencionar: la promoción del turismo rural, el incremento de las oportunidades de empleo, el fortalecimiento identitario de la Comunidad y la valorización de los recursos comunitarios.

El impulso al turismo rural, ya existente en forma previa a la inauguración de la Bodega, ha contribuido a la generación de nuevas fuentes de ingresos y empleos para los comuneros. El creciente flujo turístico en la región impulsado en parte por las visitas guiadas a la Bodega comunitaria, pero también por otras festividades populares, como la Fiesta de la Pachamama; el Festival del Vino Patero y la Mistela; el Encuentro de Tejedoras; Las Jornadas Ñaupa Amaicha de Arqueología Calchaquí; entre otras, representan oportunidades para el desarrollo de emprendimientos turísticos, como la realización de caminatas y excursiones; visitas a sitios arqueológicos; avistaje de aves; estadías en unidades productivas agropecuarias; y encuentros científicos y profesionales, entre otros.

Estos emprendimientos se encuentran comprendidos en la esfera de la ESyS y aunque tienen distintos grados de formalización frente a los organismos de control del Estado, tienen como rasgo distintivo su carácter comunitario, que los diferencia de los operadores turísticos empresariales a gran escala, que predominan en regiones vecinas, principalmente en Cafayate.

Como acción estratégica gubernamental para el desarrollo turístico del Valle Calchaquí se diseñó un plan regional de integración a la ruta del vino de la provincia de Tucumán con la ruta ya existente en la vecina provincia de Salta, en la caracterizada por su actividad vitivinícola y en la reciente ruta del vino. Por tratarse de un itinerario que atraviesa territorio comunitario, la Comunidad rubricó el acuerdo, pero manteniendo un modelo de desarrollo autónomo, que fortalezca la identidad diaguita y respete los derechos de los pueblos indígenas.

En cuanto a las oportunidades de empleo, el Cacique de la Comunidad se encuentra gestionando un sistema de microcréditos que impulse el desarrollo de emprendedores agrícolas y artesanales de la comunidad, a partir de las utilidades generadas por la Bodega. Una de estas alternativas es el incremento de productores vitícolas y de la superficie plantada con vid, aunque teniendo en cuenta las limitantes existentes tanto en la esfera de la comercialización (competencia de numerosos establecimientos vitivinícolas en la región) como en las restricciones impuestas por la escasa disponibilidad de agua para riego.

La Bodega Comunitaria de los Amaicha desempeña un papel importante en el proceso de fortalecimiento de la identidad indígena en general y diaguita-amaicheña, en particular. En general, los comuneros se sienten orgullosos de que la comunidad haya concretado este proyecto y que logre competir en el mercado

de vinos de la región. Esto es percibido como un indicador de prestigio y de una importancia simbólica muy grande para una comunidad originaria, en una actividad (la vitivinícola) que forma parte de la tradición local y de la historia de los amaicheños.

Desafíos futuros: potenciar las capacidades socio-productivas en el marco de la Economía Social y Solidaria

Cumplido en gran objetivo de construir, organizar y poner en funcionamiento la Bodega Comunitaria, la CIAV enfrenta actualmente nuevos desafíos orientados a mejorar la eficiencia del emprendimiento y potenciar los beneficios de la Economía Social y Solidaria con fines de desarrollo endógeno y autónomo. Un primer desafío está relacionado con la participación y apropiación del proyecto por parte de todos los comuneros y comuneras. A veces es posible observar una falta de motivación para participar, sea en este emprendimiento vitivinícola o en otras iniciativas productivas que podrían complementar los beneficios socio-económicos generados por la Bodega (turismo, artesanías, agricultura, manufacturas caseras, servicios de apoyo a la producción, etc).

En parte, esta falta de motivación podría resolverse a través de programas de capacitación y de líneas de microcrédito destinadas a la implantación y operación de unidades productivas que actúen como subsidiarias directas o indirectas de la Bodega.

También es necesario generar mayores niveles de confianza con los miembros de la comunidad que no están directamente involucrados en el funcionamiento de la bodega. Para ello, es imprescindible fortalecer los canales de comunicación entre la Bodega y el resto de la Comunidad. Una herramienta importante para tal fin va a ser la Radio comunitaria de los Amaicha, que actualmente está por entrar en operación.

Si bien el espacio de degustación de la Bodega es frecuentemente usado para fines sociales y pedagógicos (reuniones, taller, encuentros, peñas folklóricas, etc) estos eventos están generalmente dirigidos a turistas y visitantes. Hace falta crear una visión comunitaria lo más amplia posible de la Bodega con el fin de ampliar el impacto de los beneficios del proyecto. Una alternativa sería generar espacios abiertos de participación, mediante la realización mensual o trimestral de eventos abiertos para toda la comunidad, a partir de los cuales se generen o fortalezcan mecanismos de información sobre la marcha del proyecto vitivinícola, lo cual favorecerá la participación y apropiación del proyecto por parte de comuneros y comuneras.

Otro desafío a abordar es la revitalización de las instituciones andinas de la reciprocidad, como la "minga", el "trueque", el "torna y vuelta" y la producción "al partir", todas las cuales son formas de trabajo comunitario tradicionales en Amaicha. Aunque estas formas de reciprocidad se encuentran vigentes, no se practican con la periodicidad necesaria como para compensar las crecientes tendencias que impone el individualismo mercantilista.

Si bien la Bodega Comunitaria se gestiona como un emprendimiento de la Economía Social y Solidaria, enmarcada en los principios del Buen Vivir, no se debe dejar de tener en cuenta que también forma parte de circuitos comerciales competitivos, regidos por las pautas de la economía capitalista. En este sentido, es imprescindible fortalecer la gestión administrativa y comercial de la Bodega, desarrollando prácticas contables (ajuste de costos, estimaciones de rentabilidad, etc) y estrategias comerciales (publicidad y relaciones empresariales) con el fin de resolver los problemas de mercadeo que actualmente se registran a consecuencia de la alta competencia y de la sobreproducción de vinos en los Valles. Este fortalecimiento de la gestión comercial de la Bodega debe ir acompañado de una estrategia de comunicación y propaganda, primeramente en el ámbito local (residentes, visitantes y turistas) y posteriormente a través de circuitos comerciales regionales y nacionales.

Según los registros de la Bodega, aproximadamente la mitad de los comuneros que originalmente se incorporaron al Proyecto en la primera vendimia de 2015, han abandonado la vitivinicultura debido

principalmente a la escasez de agua para riego y a la falta de inversiones en infraestructura hídrica. Desde 2017 y hasta la fecha, la CIAV conjuntamente con el INTA y la Dirección de Recursos Hídricos de la Provincia, se encuentran desarrollando una serie de proyectos de mejoramiento de los sistemas de riego en Los Zazos, El Tiu, Ampimpa y Encalilla, con financiamiento del Ministerio de Desarrollo Social y el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Estos proyectos han permitido instalar el riego presurizado (por goteo y aspersión) en aproximadamente 110 parcelas agrícolas, muchas de las cuales pertenecen a pequeños productores viñateros asociados a la Bodega.

Bibliografía

- ACOSTA, Alberto (2011): *El Buen Vivir desde la periferia social de la periferia mundial*, Prólogo, en Oviedo Frerie, Atawallpa: *Qué es el Sumakawsay. Más allá del capitalismo y el socialismo. Camino alter-nativo al desarrollo. Una propuesta para los “indignados” y demás desencantados de todo el mundo*. Quito, Sumak Editores, 2011.
- BELLI, Elena y Ricardo SLAVUTSKY (2008), *Tierra y producción simbólica. Las condiciones materiales del patrimonio*. *Anales del IX Congreso Argentino de Antropología Social*, Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, UNaM. Posadas.
- CIAV (2004): Nueva Constitución Política de la Comunidad Indígena Amaicha del Valle, en <http://argentina.indymedia.org/news/2004/08/215156.php>
- CORAGGIO José Luis (2011): *Economía social y solidaria. El trabajo antes que el capital*. Quito, Ediciones Abya-Yala – FLACSO
- CRUZ, Rodolfo y Jorge MORANDI (2017): *Valorizaciones de los recursos locales y disputas socioterritoriales en los Valles Calchaquíes (Argentina)*. En: *Revista Ciéncia & Trópico*, 41 (1), pp 225-256. Recife: Fundação Joaquim Nabuco. Disponible en: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/1627/1338>
- HUANACUNI MAMANI, Fernando (2010): *Buen Vivir / Vivir Bien. Filosofía, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas*, Lima, Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas – CAOI.
- ISLA, Alejandro (2001): *Los usos políticos de la Identidad. Indigenismo y Estado*, Buenos Aires, Editorial de las Ciencias.
- OLISZEWSKI N., M. A. CRIA y J. G. MARTÍNEZ (2013): *Aportes a la arqueología del noroeste de Argentina: El caso de la Quebrada de Los Corrales (El Infiernillo, Tucumán)*. *MATS. Materialidades. Perspectivas en Cultura Material* 1:26-56.
- RAINER, Gerhard y Matilde MALIZIA (2014): *Los countries en el country: Migración de amenidad, vino de altura y urbanizaciones cerradas en Cafayate (Salta, Argentina)*. En *Journal of Latin American Geography*, 13 (1), pp 39-66. Conference of Latin Americanist Geographers
- RAINER, Gerhard y Matilde MALIZIA (2015): *En búsqueda de lo rural: Migración de amenidad en los Valles Calchaquíes, Argentina*. En *Journal of Latin American Geography*, 14 (1). Conference of Latin Americanist Geographers
- VILLAGRÁN, A. J. (2013): *El vino más alto y bajo el más bello cielo. Procesos de patrimonialización, turismo y estrategias empresariales. El caso de Cafayate (Valle Calchaquí)*, norte de Argentina. En: *Vivencia, Revista de Antropología*, N° 42, pp. 21-64.
- VILLARREAL, Federico (2010): *El conflicto entre los productores de San Carlos, Salta, por el agua del río Calchaquí*. En: MANZANAL, Mabel y Federico VILLARREAL (Organizadores), *El desarrollo y sus lógicas en disputa en territorios del norte argentino*. Buenos Aires: Ediciones CICCUS.