

6

Los Parrales y el Paisaje Cultural del Valle Cinteño

Benjamín Aramayo

La Vid en los Andes

Las plantas más provechosas y necesarias que los españoles introdujeron al Nuevo Mundo fueron la vid, el olivo, el trigo y el arroz.

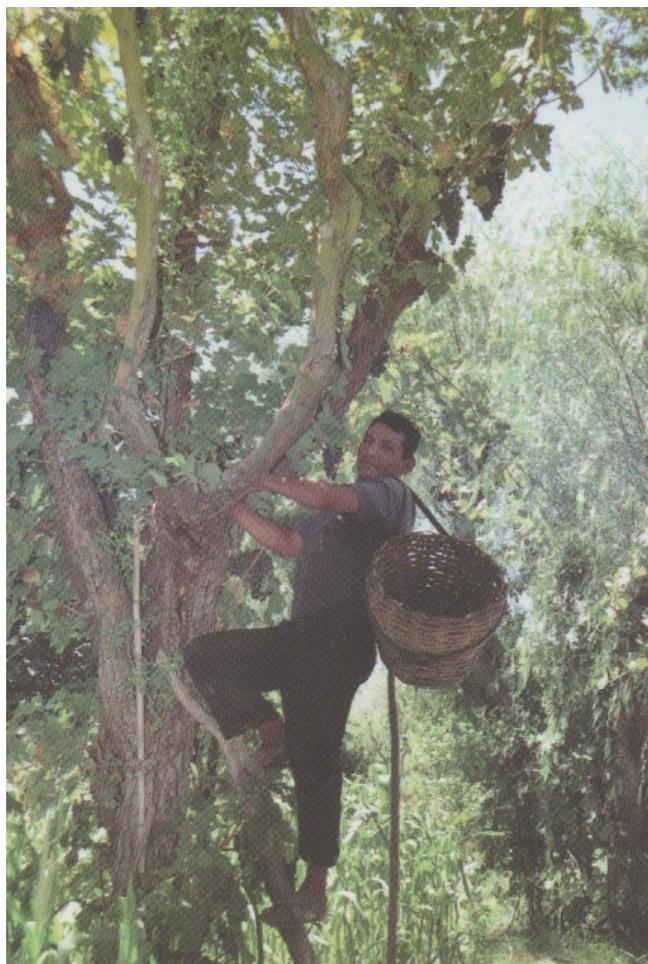
En el Perú, la población nativa había sufrido las consecuencias de las guerras civiles que siguieron a la conquista, de ese modo las tierras de cultivo de los valles costeros de Ica, Nazca y otros, se encontraban abandonadas. Pero los españoles que invadieron el Perú en el siglo XVI, muy temprano se dieron cuenta que en algunas partes del territorio que iban ocupando podían cultivar aquellos productos que extrañaban y les hacía falta, como el trigo y la vid entre los principales. Las noticias que recogieron los cronistas acerca de los lugares adonde se instalaron las primeras plantaciones de vid, no siempre concuerdan; el hecho es que la vid se aclimató rápidamente en la región costera, donde encontró un ambiente propicio. En un principio los frutos de la tierra proporcionaron a los invasores los alimentos básicos, pero definitivamente les hacía mucha falta el trigo para el pan y la uva para el vino. Harina y vino se importaban a precios muy elevados, en cantidades insuficientes y en condiciones precarias.

A diferencia de América del Norte en los Andes no había uvas silvestres, de manera que la primera uva conocida fue la especie *Vitis vinífera*, llevada a los Andes medio siglo después de su primera introducción en las Antillas: durante el segundo Viaje de Colón realizado en 1493, se puede asegurar que no se introdujeron plantas desde Europa, debido que no habrían soportado las duras condiciones del viaje, sino más bien habrían llegado en pasa de uva que contenían semillas viables. Como se sabe, la semilla no es una forma conveniente de propagar una variedad de vid de calidad reconocida.

Las primeras plantaciones de vid en el Perú, las hicieron excavando hoyos en el suelo siguiendo prácticas de los originarios para cultivar frutales andinos, buscando el beneficio que las vides necesitaban para su buen desarrollo y para obtener su producción; así lo señalan los cronistas Vásquez y Cobo.

Más tarde se encontraron los vocablos que se refieren a las porciones de terreno en que plantaban las vides; pozas, cuarteles ubicados a lo largo de jirones con las medidas de estas subdivisiones y el número de vides que usualmente se plantaba en cada una de ellas. En el caso de los viñedos de la iglesia, con frecuencia se asignaba a cada cuartel el nombre de un santo.¹

Imag. 1. Vendimia Tradicional en Sistema Mollar.



1. Ver Imagen 1

Posteriormente, en Magdalena de Pisco, el cronista Cobo encuentra una viña con sarmientos recién plantados y con viñas viejas. Algunas de 10 años, altas y bajas podadas y por podar, buenas y maltratadas y las botijas de mosto que habían producido o podían producir. Había en total 51.000 parras además de algunos árboles frutales, uno de los propietarios tenía ahí un lagar hecho de adobes.

Factores religiosos, económicos y culturales influyeron para que la vitivinicultura llegara a las Indias y rápidamente se dinamice su presencia. La iglesia católica había fijado el imperativo más fuerte, puesto que el derecho canónico no permitía sustituto alguno al vino, o sea que ninguna misa podía celebrarse sin vino. Por lo que las órdenes religiosas tuvieron una influencia crucial en el establecimiento de viñedos después de la conquista, tal es así que en el primer periodo colonial, cada convento tenía frailes con antecedentes campesinos y con experiencia en el cultivo de la vid y la elaboración de vino.

Los cronistas indican que las viñas implantadas en las costas del Perú eran altas, casi a modo de parras, tenían calles en parte hechas de ellas mismas a modo de pirámide y cargaban con gran abundancia, en otros lugares, las viñas eran de parrales bajos y otras de cepas; señalan también que las primeras uvas producidas en el Perú fueron de color negro, pero a principios del siglo XVII ya habían blancas albillas, moscateles y otras que debieron haberse conseguido por selección y propagación asexual, es decir por multiplicación de tallos (sarmientos) y acodo (amugronado como se conoce en Cinti).

Por lo general la uva se vendimiaba en el mes de marzo o por semana santa y se tendía la uva al sol sobre largas esteras por algunos días antes de pisarlas en los lagares, un indio ingenioso que al no tener lagar en que pisar su uva, la pisó en unos costales de lienzo. Parece que el método tuvo imitadores en la región y seguramente en pequeña escala y los españoles aprendieron de lo que el indio hizo por necesidad.

Los jesuitas tuvieron una influencia primordial en el fomento de la vitivinicultura andina. Llegaron al virreinato en 1568 y fueron expulsados en 1767, lo que tuvo un impacto mayor. En el siglo XVIII

La Compañía de Jesús era la propietaria de 30 y el 40 por ciento de la producción vitivinícola de toda la gran región andina, numerosos viñedos cayeron en decadencia cuando fueron puestos estos en remate, ya que los nuevos dueños no tuvieron la misma eficaz organización. La compañía de Jesús tuvo las propiedades más florecientes y mejor administradas, así como el comercio de vinos organizado de forma más eficiente.

Más al sur de América, tuvo lugar una vitivinicultura desarrollada a partir del decenio de 1550 en el territorio que hoy corresponde a Bolivia. El material propagador obtenido en las viñas de la costa peruana, Colonos y religiosos españoles realizaron pequeñas plantaciones en Río Abajo localidades próximas la ciudad de La Paz.

Una vitivinicultura productiva tomó cuerpo en los valles de Mecapaca. Sapahaqui, Caracato y Luribay. Los españoles en búsqueda de oportunidades para este cultivo, continuaron en su intento más al sur hacia Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija. Algunos valles de este amplio territorio presentaban condiciones aptas para el Cultivo de la vid. A finales del siglo XVI el despliegue de Potosí abrió grandes posibilidades al producto obtenido en el valle de Mizque, aunque distante de Potosí más de 200 kilómetros a través de tierras escabrosas 5 ríos sin puentes. Creció en importancia por su comercio con aquella ciudad. Otros valles más próximos a Potosí y a La Plata, también tenían viñedos.

En aquella época en Chuquisaca aproximadamente, habían pequeños viñedos en los valles de Tomina y Mojotoro. En las quebradas del río Pilcomayo y sus varios afluentes, hubo vallecitos estrechos de viñedos, en particular las de Turuchipa Esquiri, Mataka, Chaquí y Poco Poco. Algunos viñedos disponían de espacios convenientes, pero minúsculos, en otros el agua de riego era de mala calidad.

Los más amplios del sistema fluvial del Pilcomayo, situados al sur de la Villa Imperial, quedaban aislados y en constante amenaza hasta 1580 por parte de los Chiriguanos.

En Piraya las primeras implementaciones de viñedos se dice desaparecieron a consecuencia de los ataques provocados por esta tribu.

Los españoles introdujeron durante el siglo XVII la destilación del vino en los Andes con el fin de elaborar aguardiente. El vino destilado era un vehículo de embriaguez rápida e intensa que tenía mucha salida entre la población indígena a causa de su alto grado alcohólico.

En el Perú, el embarque de grandes cantidades de aguardiente se hacía por el puerto de Pisco, de donde toma su nombre el aguardiente de uva del Perú. En Bolivia el término SINGANI quiere decir aguardiente de uva. Singani es una deformación lingüística de una planta fijadora de suelos, la sivinga. La palabra aguardiente hace referencia únicamente al destilado de caña.

Conforme iba creciendo la producción de uva, también crecía la demanda de recipientes en que envasar, guardar y transportar mostos y vinos. La mayor parte se almacenaba en botijas de barro de diferentes capacidades según los usos a los que se destinaban. El transporte del vino desde los lugares de producción hasta las zonas de consumo en el altiplano se hacía en caravanas de llamas y envasado en odres de la piel de cabra.

La Vid en Cinti

El Valle de Cinti, situado al sudoeste del Departamento de Chuquisaca, se prolonga entre las provincias de Nor y Sur Cinti. En la colonia hacía parte de la provincia Pilaya y Paspaya de la Real Audiencia de Charcas, era conocido por sus importantes viñedos. En Cinti la vitivinicultura tuvo su inicio a finales del siglo XVI y se consolidó en el siglo XVII como centro importante de abastecimiento al creciente mercado Potosino. Cinti, a diferencia de otras zonas, desde aquella época tenía; como tiene hoy, muchas pequeñas propiedades produciendo uva para venderla a las bodegas.

El valle Cinteño, enmarcado en un cañón labrado por las inclemencias del tiempo. Las lluvias, el frío, el viento y la radiación solar, en los largos periodos geológicos, dieron lugar a la formación del cañón que, entre cerros colorados, es recorrido por ríos y quebradas de aguas que posibilitan la vida y la agricultura bajo riego que desde hace más de 4 siglos adopta el cultivo de la vid como su principal componente, dando lugar al funcionamiento de las tradicionales bodegas que caracterizan la hacienda cinteña, junto a los caseríos y demás dominios. ²

Imagen. 2. Cultivos de Vid del Valle Cinteño Autor: Mauricio Méndez



2. Ver Imagen 2

Las haciendas coloniales, casi siempre emplazadas en un morro, con una arquitectura funcional de desniveles trabajada en adobe de barro, piedra canteada y calicanto son el entorno de la bodega y la viña cinteña que fue cambiando a través del paso del tiempo, respondiendo a los requerimientos artesanales e industria es que demandaba la actividad en la producción de uva y la elaboración de vinos y aguardientes.

En Cinti, las primeras plantaciones de las viñas coloniales pudieron haberse dado con los sarmientos de vides criollas y algunas variedades rudimentarias que, habrían terminado de definirse en sus características por su adaptación a las condiciones ambientales del valle por su comportamiento productivo y la calidad para su consumo como fruta y principalmente para la transformación.

Pronto sobresalieron la Misionera también conocida como Negra Criolla, uva de alta productividad y rusticidad, rica para el consumo en mesa y deshidratada, así como para la elaboración de vino. Muy apetecida también: la uva Vijchoqueña, de grano grande y crecimiento vigoroso así como la Moscatel de Alejandría, muy aromática y requerida para su consumo fresco y en pasas que encontró su mejor

destino como materia prima del singani; la uva Real de grandes racimos. Así como variadas rosadas y tintas; además algunas otras de producción muy localizada y aprovechadas con fines específicos de las que se obtenían buenas pasas, particulares vinos que, lastimosamente con el transcurso de los años se han ido perdiendo a causa de la escasa producción, las exigencias del mercado y otros factores, disminuyendo con ello la diversidad generada por los viñateros de Cinti.

Por qué el Parral o Mollada

Al parecer los primeros viñedos mayormente fueron plantados y conducidos de acuerdo a criterios europeos, en forma de parronera (parral) soportada de forma alternativa con parrones (truncos o rodrigones de churqui), sujetos a caña huecas colocadas de forma vertical y horizontal a que se amarraban las plantas de uva con paja de sivinga (cortadera de hoja flexible y resistente que se encuentra en lugares húmedos, generalmente altos).

Las plantas de uva, sujetas de inicio en caña hueca y luego parrones. dependiendo del comportamiento y vigor de la variedad, pudieran después de varios años y con podas de formación ser conducida sin espaldera, dando lugar a las capas, cuya forma de árbol resulta muy vistosa y también productiva.³

Imag. 3. Vid del Valle de Cinti Autor: Mechthild Kaiser



3. Ver Imagen 3

La alternancia de estas formas de cultivo, dieron lugar a los primeros viñedos.

Las plantaciones realizadas en los amplios espacios de terrenos conquistados a los ríos e irrigados a través de rústicas acequias: tuvieron crecimiento rápido y vigoroso, al encontrar un clima benigno, suelos fértiles, buena y abundante agua; pero no todo era favorable, las madrugadas de los duros inviernos llegaban con heladas, obligando a proteger las nuevas plantaciones con paja o gavillas de molle, hasta la llegada de la primavera: con los años las plantas se convertían en dadoras de racimos de turgentes granos de uva, que con cierta frecuencia podían ser afectados por el azote del granizo, causando pérdidas importantes y daños a las plantas.

La observación de los nóveles viñateros y la búsqueda de soluciones a los problemas que surgían a través de prueba y error, generaron alternativas para la adecuada producción, así se produjo uno de los hallazgos más sobresalientes y que daría esa característica tan particular de los viñedos cinteños y única en el mundo; las plantas de uva que crecían en proximidad de los árboles de molle destacaban por mejores condiciones productivas y de sanidad que las demás plantas de vid, el molle, árbol nativo de los valles del sur andino, de tronco vigoroso y ramas tortuosas, que le sirvió de sostén, protección al frío y al eventual granizo, le dio sombra amable ante el inclemente sol también impidió que los racimos al ubicarse en altura, se vean afectados por las crecidas otorgando así una espaldera perpetua, de pintoresca y llamativa belleza a las viñas de Cinti.

El molle es un árbol de raíz pivotante que no compite con las raíces de la vid, tiene hoja perenne, resultando en inmejorable protección para la planta de vid, a partir de la incorporación de prácticas que se fueron adecuando con el tiempo.

Las prácticas obligatorias para un mollar parralero son la “aima”, realizada durante el invierno: con corte de machete que aplica el viñatero trepado al árbol, elimina las ramas crecidas durante el año anterior, dejando las ramas suficientes para el vivir del molle, así como para el soporte del parral y la protección necesaria para los

racimos en maduración. La rama de molle cortada, una vez amortiguada en el suelo, es la materia prima para el armado de gavillas, que al secarse se convierten en un elemento combustible indispensable en la destilería y en el horno de barro para la elaboración de pan, el sabroso asado de chanco y otras delicias elaboradas en el horno.

Posteriormente a la raima, se realiza la poda del parral conocida como “chapoda”. Simultáneamente se hace el amarrado con paja de sivinga, otras fibras vegetales que deben sujetar firmemente las varas de la vid al molle.

Sin lugar a dudas, este acierto de cultivar las viñas entre parroneras en líneas intercaladas con parrales sujetos a molles y a chañares otra especie andina utilizada en el maridaje entre la vid europea y el árbol andino, fue parte del desarrollo de una cultura agroforestal muy influenciada por criterios ambientales y sostenibles, basada en el conocimiento del medioambiente local, la habilidad y la estética dieron lugar a vistosos y productivos viñedos que, sin diseño aparente, organizaban intrincados laberintos de plantas de vid conducidas de variada manera, creando un ambiente amable nada monótono en que la mezcla de diferentes variedades, altura de plantas, con y sin espaldera, fueron formadas por el viñatero cinteño.

El viñatero de Cinti; desde inicios de la época colonial a partir de diferentes orígenes, aportes culturales fue el actor más importante de la producción vitivinícola, que adquirió su formación, a través de largos procesos de observación, intercambio de conocimientos y práctica continua; los saberes acumulados fueron transmitidos de generación a generación, que a la vez generaban otros nuevos o útiles variaciones de los primeros. Una valiosa interculturalidad que se dio en la época colonial y luego en la republicana, recibió la contribución de la mano de obra indígena, de esclavos negros que, bajo la conducción de curas y encomenderos españoles, establecieron el paisaje agrario propio de Cinti.

Varias crónicas mencionan que a lo largo de los diferentes siglos los problemas de mano de obra afectaron la viticultura colonial y republicana, dando lugar a que las viñas de los encomenderos fueran plantadas y conducidas por los yanacunas, y por los esclavos negros que de apoco se convirtieron en la valiosa mano de obra para las labores vitivinícolas.

En las haciendas, viñas y bodegas de Cinti, desde la época más temprana de la colonia existió un mosaico poblacional y socioeconómico complejo y diverso, conformado por españoles y criollos, así como por originarios que, junto a las categorías tributarias de peones, forasteros, arrendaros, conchabados y esclavos negros, que se concentraban en ejecutar diversos trabajos y actividades propias de la viña y de la bodega, siguiendo un calendario muy marcado de actividades durante el año, transitando de la roturación de la tierra, la fertilización con guano, la raima, la chapoda y la poda, despuntes, control de plagas y enfermedades, periódica realización de riego, cosecha, acarreo y pisa de la uva en el lagar, cuidado de la fermentación de los mostos, la obtención de Vinos y la destilación de aguardientes. Desde la antigüedad queda la costumbre de invitar al trabajador pequeñas raciones de guarapo, vino o trago, destinadas a incentivarlo.

Imagen. 4. Cultivos de Vid del Valle Cinteño Autor: Mauricio Méndez

En la época republicana se fortaleció la práctica de criar molles y chañares ubicados bajo criterios de aprovechamiento para el cultivo de la vid, cuando los árboles alcanzaban determinado desarrollo, plantaban vides para que creciera abrazada al árbol, creciendo ambos en un romance que ha de producir, por muchos años. dulces y cargados racimos de uva.

Aún es posible encontrar en Cinti parrales de unos 200 años de vida o más, que proporcionan abundante producción, de notable calidad. El benigno sol del verano favorece la maduración del noble fruto y los dorados racimos advienen a la vendimia En las viejas bodegas impregnadas de añejos aromas que resisten al tiempo, se beneficia la cosecha con la que se elaboran los vinos artesanales de buena calidad, cantando picarescos jailalitos - canciones de ritmo y estilo propio de la región - que evocan vivencias rurales de los antiguos pobladores del valle cinteño, los viñateros pisan y pisan los jugosos racimos de uva en rústicos lagares. ⁴

El cultivo en parral y la viña tradicional es verdaderamente laborioso, de actividad continua a lo largo del año, con prácticas transmitidas de generación en generación y formada a lo largo de la vida; hoy en día la mano de obra calificada en Cinti es muy escasa, siendo una de las razones



4. Ver Imagen 4

razones para que los productores de vid prefieran el cultivo o crianza de la vid conducida en alambradas, que posibilita mecanizar algunas actividades.

Pero, ¿y qué del Paisaje Cultural que guardan nuestras Viñas?

Los parrales cinteños, de uvas mollares junto a parroneras apoyadas en espaldera de caña hueca, se entremezclan con las cepas, confiriendo a las viñas cinteñas características muy particulares, por lo que son únicas en el mundo, dando lugar a un paisaje cultural que vincula los viñedos con las antiguas instalaciones artesanales e industriales de vino y de singani: que permiten observar la construcción histórica del paisaje que tuvo en este territorio a lo largo de largos siglos, desde la colonia temprana cuando los conquistadores y los misioneros ocuparían las tierras de labor en que los originarios de estas tierras llevaban adelante cultivos nativos, en pequeñas parcelas cercanas a las quebradas de las que recibían las aguas que las irrigaban (aunque esto no está suficientemente documentado: existen vestigios que permiten asegurar que así fue).

El uso de materiales locales en la construcción de viviendas y bodegas rústicas, durante la colonia temprana, con el empleo de mano de obra indígena, dio lugar a la integración de elementos arquitectónicos que traían los recién llegados con los de la cultura local que de a poco posibilitaron la aparición de complejos habitacionales y productivos de diferentes dimensiones: pero siempre dotados una singular estética, generalmente conformados por: las viviendas del patrón y de los peones, las bodegas, los corrales de ganado, los viñedos, las parcelas de cultivos anuales y las acequias que trasladaban el agua para la irrigación: así como los caminos de mulas que los vinculaban a las fincas vecinas, a los centros poblados de la región y a los mercados lejanos.

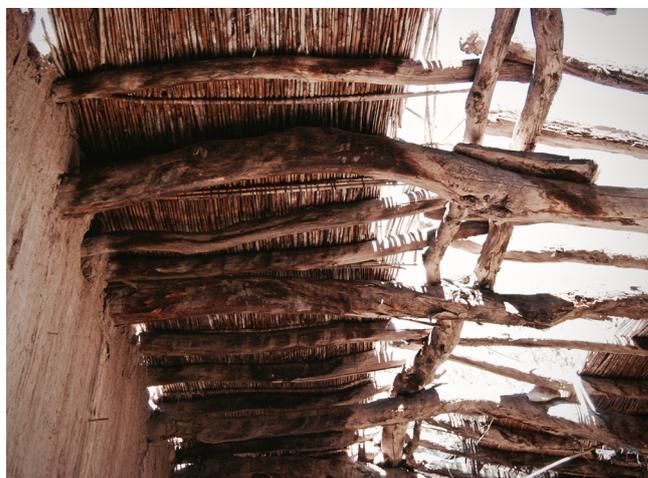
Los complejos productivo habitacionales descritos, engarzados en los valles profundos, surcados por ríos de caudal permanente, crecido en el verano y mermado en invierno, de aguas turbias en la época en que cae las

lluvias que suelen ser breves y espaciadas, con tormentas frecuentes, para luego dejar correr aguas transparentes. Los coloridos y altos cerros característicos del valle cinteño, es otro elemento que contribuye a la belleza de la campiña que con las transformaciones realizadas por generaciones de pobladores dedicados a vitivinicultura generaron atributos regionales significativos, tanto físicos como intangibles, constitutivos de un paisaje cultural único.⁵

La mejor manera de pensar en estos territorios, tan llanos de cultura y tradición, que producen nuestros viñedos y sobre todo nuestro singani, único en el mundo, es preservarlos, restaurarlos, conservarlos y su puesta en valor para beneficio de quienes heredaron esta secular tradición tan singular de Bolivia.⁶



Imag. 5. Bodega del Valle Cinteño Autor: Mauricio Méndez



Imag. 6. Materialidad de la cubierta Autor: Mauricio Méndez

5. Ver Imagen 5

6. Ver Imagen 6

El viñedo instalaciones artesanales e industriales se encuentran ubicadas en un valle con características climáticas que dotan de características organolépticas únicas a la uva y a sus derivados, en que se articulan la forma y el diseño del paisaje local su tipología arquitectónica y el estilo de vida de sus comunidades - Crean una identidad intercultural singular, donde el paisaje cultural de los viñedos y antiguas instalaciones artesanales e industriales de vino y del singani, no tienen igual en ningún otro sitio del mundo.

Debemos hacer promesa fiel de que nuestros parrales no morirán de pie, acaso cuando se aproxima el viñatero, con su hacha, machete y serrucho para subir al viejo molle, este grita no me quiten la vida quiero vivir y morir de pie abrazado por mis parras, amo a esta tierra; amo sus turbias aguas, su cerro y su sol, los frutos que yo cargo endulzan la vida de los cinteños y de muchos forasteros. ⁷

No soy el sándalo que perfuma el hacha que lo hiere. Soy el molle de hojas permanentes, soy el símbolo de los valles, que me alzo altivo a los cielos, robusteciendo mis brazos cada día para recibir el abrazo lleno de amor, de calor y esperanza, de los dulces y aromáticos sarmientos, para mañana desde las alturas ofrecerles los exquisitos racimos de uvas

blancas, rosadas o negras. No, no merecemos, ni el chañar, ni yo, este trato tan ingrato, somos vuestros protectores desde la época colonial, salvamos de las heladas y del granizo, cargamos en nuestras espaldas el rico fruto que saciará tu apetito que llenará tus cubas del dulce mosto que te dará un saludable vino y también el exquisito singani, emblema de nuestra patria Bolivia.

Los habitantes Cinteños, los chuquisaqueños. y los bolivianos estamos obligados a salvar de la destrucción a nuestros parrales, ya hemos dicho que son pocos los muy destacados cinteños que todavía cultivan la vid en este bello sistema, que son la arboleda! las parroneras y las cepas, las que conforman nuestro paisaje cultural y patrimonio arquitectónico, pero ¿Qué hacer para salvarlo?

La Propuesta

La intención del autor del presente texto es motivar y ojalá movilizar a población cinteña, a sus organizaciones e instituciones, como también interesar a las autoridades locales y regionales para la toma de acciones concretas, que posibiliten la preservación y el cuidado de lo más valioso que tienen los Cinteños, su particular paisaje cultural y un estilo de vida propio, forjado por el esfuerzo colectivo de culturas prehispánicas y europeas que intercambiaron saberes, destrezas y conocimientos destrezas

Imagen. 7. Cultivos de Vid del Valle Cinteño Autor: Mechthild Kaiser



7. Ver Imagen 7

y conocimientos, destrezas y conocimientos población mestiza que por generaciones fortalecieron la tradición secular, creando instituciones productivas, sociales y culturales que con innovaciones sucesivas modificaron la producción vitícola, muy valorada por la calidad de fruta de mesa que por siglos fue consumida por los poblados y ciudades coloniales y después republicanas, imposible de conseguir sin la conjunción de un clima singular, los suelos, el agua y el sol que, gracias a la calificada mano de obra de los viñateros, transfieren a la vid características organolépticas particulares que produce el deleite de los paladares.

Por su parte, la acuciosidad de los propietarios convertidos al oficio de elaboradores de vino y aguardiente formados por los conocimientos transmitidos generalmente de padres a hijos, como se sucedía con las propiedades agroindustriales que con la gradual adopción de tecnologías de transformación de la vid propiciaron la oferta de variados vinos y singanis que ganaron fama y preferencia entre las bebidas espirituosas consumidas como ofrenda sagrada en rituales religiosos y cada vez más, para alegrar las numerosas fiestas que, a la población de los Andes y de tierras bajas desde antiguo gustaron celebrar, de ese modo y principalmente el singani, gran aporte de estas tierras, pasó a formar parte de la cultura boliviana.

La mejor forma de querer este territorio, es haciendo algo por conservar aquello que lo ha constituido como tal y en gran parte son los viñedos, conformados por largos años de trabajo y de sudar, con la fe puesta en levantar cosechas que satisfagan las necesidades mínimas de las familias de productores y de sus dependientes, hoy más que ayer, la situación de los productores cinteños enfrenta numerosas dificultades. Por lo que se hace cada vez más complicado sostener la tradicional forma de cultivar la viña, la fuerza de trabajo es uno de los componentes más altos en los costos de producción. La escasez de mano de obra calificada, los fenómenos climáticos adversos, el bajo precio de la uva en el mercado, configuran un panorama poco optimista para la producción vitícola en general y en particular de este tipo de producción que, mayormente

es sostenida por personas mayores por lo que puede afirmarse que en pocos años más e irremediamente, podrían perderse los pocos viñedos conducidos bajo eficientes criterios agroforestales construidos en tan larga historia. Para el efecto Se propone llevar adelante algunas acciones que podrían ser de utilidad en pos de su preservación:

- Promover el inventario de las viñas tradicionales, recabando información amplia de todas sus características constitutivas.
- Realizar estudios sobre el sistema de cultivo tradicional que combina: uva, mollar, parronera y cepa, así como las interacciones entre diferentes especies y variedades, como su aporte a la ecología.
- Estudiar la posibilidad de producir vinos y singanis con uvas de viña tradicional con denominación de origen.
- Promover la puesta en valor de las viñas tradicionales como componente fundamental del patrimonio y del paisaje cultural de Cinti.
- Generar incentivos a las familias que poseen viñas tradicionales para su sostenimiento, pudiendo ser de diferente índole: en materiales, en dinero.
- Incorporar a las actividades turísticas que tienen lugar en la región, las viñas tradicionales como atractivo.
- Organizar visitas de turismo especializado en vitivinicultura tradicional.
- Promover el conocimiento de las viñas tradicionales por los niños y jóvenes de la región.
- Construir una agenda de responsabilidad compartida entre: productores, organizaciones, instituciones vinculadas sector y autoridades para priorizar y llevar adelante acciones que posibiliten preservar este patrimonio amenazado.

Las acciones propuestas, intentan ser un aporte para la reflexión, para la discusión, pero fundamentalmente para la revalorización de lo nuestro de nuestra identidad.