



“Turismo enológico en la Provincia de Córdoba:

Caso Bodega La Caroyense.”

Giuliani Flores, Lucila

lgiuliani@estudiantes.unsam.edu.ar

sam.edu.ar

Leocata, Camila

cleocata@estudiantes.unsam.edu.ar

Tutor: Ricardo Cortés
CIDETUR -EEYN -UNSAM
rcortes@unsam.edu.ar

Docentes del Seminario de Investigación Aplicada al Turismo: Ricardo Cortés, Roxana Hruby, Mercedes González Bracco, Yazmín Abraham, Martín Rodríguez Buscia y Triana Sánchez Attanasio.

Resumen

Dentro de la región Serrana de nuestro país, específicamente en el norte de la provincia de Córdoba, se desarrolla una incipiente región vitivinícola de gran potencial. Más del 80% de la uva se encuentra en Sierras Chicas y Calamuchita. Esto quiere decir que es capaz de elaborar vinos que compitan con otras regiones a nivel nacional e internacional.

El enoturismo comenzó a tener auge en Argentina a mediados de los '90 en las principales zonas vitivinícolas del país, y en los últimos años se ha constituido como una actividad indispensable para el desarrollo de la actividad. Debido a su gran potencial económico y su incremento en los últimos tiempos, nos enfocamos en el estudio de un caso en particular para comprender de qué manera este tipo de actividad contribuyó al crecimiento del turismo desde su inicio hasta el presente. Los datos y resultados obtenidos en la investigación se enfocan en la explotación de esta actividad por parte de la bodega “La Caroyense”.



Introducción

Córdoba es una de las 24 provincias que componen la República Argentina, se sitúa en la región centro y es la quinta provincia más extensa del país. Es muy conocida por sus paisajes serranos, por el festival folclórico de Cosquín, alfajores y fernet. Por eso, para algunos, resulta difícil escuchar hablar de sus cepas, viñedos y bodegas. Lo que muchos no saben, es que Córdoba fue uno de los primeros lugares en producir vino en Argentina.

Este fenómeno es el llamado turismo del vino o enoturismo¹ y se relaciona con la visita a bodegas, viñedos, catas y a toda actividad asociada a la vitivinicultura². El desarrollo de este tipo de turismo posibilita a los territorios vitivinícolas poner en valor sus formas de vida tradicional y mantener su paisaje. Además, es una oportunidad para las bodegas de comercializar su producto de manera directa y proporcionar al turista una experiencia de fidelización con la marca.

En Argentina, el vino y su cultura se están constituyendo como un producto cada vez más buscado por los visitantes. El turismo vitivinícola vive una tendencia creciente en todo el país que cuenta con aproximadamente 170 bodegas abiertas al público en las 14 provincias vitivinícolas como Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquén, Río Negro y Córdoba entre otras, albergan bodegas de todo tipo: boutique, industriales, tradicionales y otras más modernas que reciben a los turistas con el fin de transmitir su cultura y tradición a través de diferentes experiencias.

Córdoba es una de las provincias más polifacéticas del país, reuniendo una muy importante colección de sitios, reliquias, antigüedades, centros deportivos, fuertes actividades agroindustriales, cuenca lechera, polos industriales extensos y alta tecnología. Además, cuenta con atractivos turísticos muy variados, entre los que el enoturismo comenzó a aparecer como una nueva forma de romper con la estacionalidad del destino y diversificar la actividad.

En el presente trabajo, analizaremos la Región de Sierras Chicas y la influencia e importancia del turismo enológico en la misma.

¹ Turismo que se realiza en zonas vitivinícolas para conocer mejor los vinos que se producen en ellas, así como el entorno que los rodea.

² Arte o técnica de cultivar la vid y elaborar el vino.



Metodología

Diseño de la investigación

El método que elegimos es el cualitativo, a partir de un estudio de caso para conocer y comprender acerca del turismo enológico en la región seleccionada. Concretamente, nos basaremos en el estudio y análisis de la bodega “La Caroyense” y la elección se debe a la trayectoria e historia que posee.

Respecto a la recolección de datos, indagaremos en el relevamiento de bibliografía ya existente, información turística local y además, entrevistas no estructuradas o libres elaboradas para la ocasión ya que las publicaciones académicas acerca de nuevos y/o potenciales destinos enoturísticos en Argentina aún son escasas. A partir de esto, obtuvimos resultados que fueron integrados a las conclusiones finales respecto al caso estudiado.

Planteo del problema

El turismo enológico contribuye al desarrollo de la actividad turística en Sierras Chicas, por lo que tomamos como caso de estudio a la bodega La Caroyense y partimos de la siguiente pregunta... ¿Tiene esta bodega el potencial para recibir visitantes y desarrollar un producto turístico?

Objetivos

Objetivo general

- Analizar el turismo enológico en la Región de Sierras Chicas de la provincia de Córdoba a partir del desarrollo productivo de la bodega “La Caroyense”.

Objetivos específicos

- Conocer las características geográficas del territorio que posibilitaron el desarrollo y la planificación enoturística de la provincia de Córdoba.
- Observar y describir las características operativas de la bodega La Caroyense y su apertura al turismo.
- Analizar la actividad enoturística en la bodega La Caroyense.
- Medir el flujo de visitantes, su perfil y motivación vinculados al desarrollo local.



Estado del Arte

Para Macionis³ (1998) el enoturismo se caracteriza por la visita a los viñedos, bodegas, festivales y exposiciones de vinos por parte de aquellas personas cuyo gusto por el vino, la uva y el conocimiento de las características de la región vitivinícola son los principales motivadores.

Elias Pastor⁴ (2006) lo define por un lado, como una vertiente del turismo rural por su localización y el tipo de atractivos que aprovecha y; por otro lado, como parte del turismo cultural en cuanto a la búsqueda de conocimiento y apreciación de recursos que están relacionados con el patrimonio cultural, principalmente a la “cultura del vino”.

Para Getz⁵ (2006) es “simultáneamente una forma de comportamiento del consumidor, una estrategia utilizada por los destinos para promocionar la imagen y la construcción de atractivos en base al vino que posibilitan que las bodegas vendan sus productos directamente a los consumidores”. Este pensamiento es ratificado por López-Guzmán⁶ (2008) cuando afirma que el enoturismo se convirtió en una alternativa para generar empleo e ingresos en las zonas rurales.

En definitiva, se puede decir que estas definiciones no son excluyentes sino que se enriquecen entre ellas, para llegar a una idea global de enoturismo que pasa por la visita a una región vitivinícola por medio de la cual consumidores y proveedores se conectan para satisfacer sus intereses.

Es decir, el turista desea sentir o vivir una experiencia, degustar y adquirir vinos directamente de los productores. Y las bodegas logran fidelizar clientes haciendo más reconocible su marca y sus valores, reduciendo costos de distribución al poder vender su producto directamente.

Además, dinamiza la economía de la región al implantarse como una oportunidad de desarrollo local, retroalimentando el turismo rural al revalorizar su patrimonio y brindar nuevos motivos de negocio a nivel regional.

³ Autor estadounidense en materia de Sociología.

⁴ Autor español y doctor en Antropología.

⁵ Autor y docente canadiense referente del ámbito turístico.

⁶ Doctor español en Ciencias Económicas y Empresariales.



Mapa de las regiones de la provincia de Córdoba

Actualmente, son 6 de las 12 regiones cordobesas en donde se concentra la industria vitivinícola local gracias a la combinación de condiciones agroecológicas y climáticas de sus diversas regiones. La provincia posee una impronta diferente en la producción de sus vinos, según los suelos en donde se desarrolla la actividad. Estas regiones son:

1. Región de Sierras Chicas: Colonia Caroya y Ascochinga
2. Región del Norte: Quilino, Ischilín y San Pedro Norte
3. Región del Noroeste: Cruz del Eje y Villa del Soto
4. Región de Traslasierra: San Javier y San Alberto
5. Región de Grandes Lagos: Valles de Paravachasca, Calamuchita y Sierras del Sur
6. Región de Punilla: La Cumbre, Capilla del Monte y Carlos Paz



Caminos del Vino en Córdoba por regiones

Para facilitar el acceso a las bodegas y viñedos abiertos al público, se diseñaron distintos caminos o rutas del vino. Hoy en día existen 6 y son los siguientes:

- Caminos del Vino del Norte Cordobés: posee dos bodegas.
- Caminos del Vino del Noroeste: posee dos fincas.
- Camino del Vino de Punilla: posee tres establecimientos (entre ellas un viñedos y dos fincas).
- Camino del Vino de Sierras Chicas: posee siete establecimientos (entre viñedos y bodegas).
- Camino del Vino de Traslasierras: posee nueve establecimientos (entre viñedos y bodegas).
- Camino del Vino de Calamuchita: posee once establecimientos (entre viñedos y bodegas).

Este trabajo de investigación estará centrado en la región de **Sierras Chicas** y se analizará la bodega “**La Caroyense**” ubicada en la localidad de Colonia Caroya. Para situar se hará una breve descripción sobre el área turística y luego de la localidad en particular.



Área Turística Sierras Chicas

El cordón montañoso argentino se encuentra al Noroeste de Córdoba capital. Se accede a esta región por las RP N° 53 y N° 57. La zona serrana está caracterizada por una abundancia de ríos, arroyos, vertientes, lagunas y embalses artificiales que conforman junto a las sierras la base del atractivo turístico tradicional de la provincia. El clima es de tipo continental con inviernos frescos y veranos cálidos lo cual hace del territorio un destino turístico durante todo el año.

Dentro de las localidades que conforman esta región se destacan: Ascochinga, La Granja, Agua de Oro, La Calera, Jesús María, Colonia Caroya, El Manzano, Unquillo, entre otros.

En materia vitivinícola, está conformada por:

- Bodega La Caroyense
- Bodega Terra Camiare
- Chacra de Luna
- Finca Rosel
- Di Candi Bodega Artesanal
- Vinos Don Fabio
- Establecimiento El Bosque

Localidad de Colonia Caroya

Colonia Caroya se encuentra a 50 km de Córdoba Capital y se accede a través de la RN N°9. Es una ciudad que posee aproximadamente 20.000 habitantes y es muy conocida por los productos agrícola-ganaderos, entre los cuales destacan el fiambre (sobre todo el salame) y el vino.

La localidad nace como iniciativa del Presidente Nicolás Avellaneda, de fundar una colonia agrícola en las tierras de Caroyapa⁷. Es así que en marzo de 1878, más de 60 familias inmigrantes de la Región del Friuli en Italia, llegan a estas tierras y se instalan en la Estancia Jesuítica de Caroya. Fue construida en 1616 por la Compañía de Jesús y es uno de los

⁷ Nombre del cacique Sanavirón reconocido de la zona.

emblemas de esta colonia. Sus instalaciones en el año 1816 sirvieron para que se instale el Gral. Don Jose de San Martin, creándose luego la primera fábrica de armas blancas del país. La Estancia Jesuítica de Colonia Caroya fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el 2000.

Esta ciudad, cuenta con varios núcleos poblacionales, el principal se desarrolla a lo largo de la Avenida San Martin conocida también como la "calle ancha". La misma tiene una extensión de 15 km y está completamente arbolada por plátanos, considerada un Monumento Histórico. Está dividido en 5 km de extensión en la zona urbana y 5 km en un área semi-rural. Otros dos núcleos de la ciudad se encuentran a lo largo de la RN N°9. Al sur se encuentra una extensa área rural de alta densidad poblacional.

Durante el mes de marzo, se festeja la "Fiesta Provincial de la Vendimia" en honor a los productores de uva, y también se celebra la "Fiesta Nacional de la Sagra de la Uva".

Historia de la vitivinicultura en Córdoba

En el siglo XVII, con los jesuitas nacen los primeros vinos y provenían principalmente de las localidades de Jesús María y Colonia Caroya. El legado jesuita, además de dejar una impronta religiosa y estancias realizadas con arquitectura del barroco colonial, se caracterizó por la producción de vinos. Todo comenzó en la Estancia Jesuítica de Jesús María, donde nació el primer vino conocido como "lagrimilla". Luego, con el paso del tiempo y la llegada de inmigrantes a finales del siglo XIX, el norte de la provincia se convierte en una fructífera zona de productividad vitivinícola.

A comienzos del siglo XVII, surgen los vinos artesanales de los primeros productores y el corredor Sierras Chicas poseía unas 20.000 mil cepas de vid. Hacia finales de la década de los '90 en adelante comenzó un paulatino aumento a través de inversiones nacionales, instalando nuevas bodegas en los valles turísticos y nuevas regiones, con el objetivo de elaborar vinos de gran calidad.

Córdoba elabora principalmente vino, mosto⁸ y jugo de uva. La elaboración promedio de vino+mosto de esta zona es de 6.143 hl anuales. Un dato interesante es que la provincia serrana es la segunda productora de jugo de uva del país, luego de la zona Sur de Mendoza.

⁸ Jugo exprimido de la uva destinado a la elaboración de vino.

En cuanto a las uvas, lo más plantado es el Pinot Noir o Pinot Negro. La Pinot Negra de Colonia Caroya tiene entre 60 y 80 años. Luego sigue el Malbec y la uva Frambua o uva Chinche. Otras variedades que se adaptaron bien a la zona son Chardonnay y Ancellotta.

El vino y la cultura forman parte de la importante oferta turística de la provincia. Por lo que se firmó un convenio con COVIAR⁹ para que Córdoba fuera reconocida oficialmente como provincia vitivinícola argentina. Este organismo gestiona y coordina la implementación del Plan Estratégico Argentina Vitivinícola que tiene entre sus programas el Turismo del Vino.

Según datos oficiales del INV¹⁰ la provincia cuenta con 13 bodegas, 17 productores artesanales, 21 productores caseros y 5 fábricas de espumosos. Además, en los últimos 10 años, la superficie cultivada con vid creció un 5,7%. Cabe destacar que los viñedos se encuentran ubicados entre montañas, sierras y ríos. Estos espectaculares paisajes no sólo posibilitan la producción de vinos de altísima calidad y dedicación personalizada, sino que también se posicionan como destino en el enoturismo nacional y a partir de diversos reconocimientos y/o premios internacionales se está destacando cada vez más.

Hoy por hoy, el circuito turístico “Los Caminos del Vino de Córdoba” está conectado con los Valles del Norte Cordobés, Punilla, Calamuchita, Traslasierra y el corredor Sierras Chicas. Con la creación de los Caminos del Vino, el alcance toma una difusión nacional dando lugar al crecimiento del turismo enológico.

Caso de estudio: Bodega “La Caroyense”:

Esta bodega es uno de los establecimientos pioneros en desarrollar la vitivinicultura en Córdoba. Nace el 18 de noviembre de 1930 como cooperativa, eran 34 sus socios fundadores y tenían en sus casas pequeñas bodegas. Deciden unirse para generar una empresa que les permitiera trascender y progresar económicamente. Fueron ayudados y guiados por la “Federación Agraria Argentina”¹¹ y así crecieron rápidamente.

Debido a que los fundadores eran todos provenientes de la región del Friuli y del Veneto, construyeron el edificio recreando una fachada similar a las iglesias de la campiña (inspirados

⁹ Corporación Vitivinícola Argentina.

¹⁰ Instituto Nacional de Vitivinicultura.

¹¹ Es una organización patronal de productores rurales de la Argentina.

en Iglesia Catedral de Udine) cual añoranza de su tierra natal. Fue así como en 1932 se inauguró el edificio de la bodega, donde funciona actualmente.



Iglesia catedral de Udine, Italia



Bodega "La Caroyense"

Al poco tiempo, se transformó en una bodega representante de la vitivinicultura de Colonia Caroya, expandiéndose a nivel nacional. En 1939, se realiza en la localidad la primera fiesta de la Vendimia. Al año siguiente, tuvo un gran crecimiento donde se expande por otras provincias como en la Ciudad de Chilecito (La Rioja) y posteriormente en Villa Unión (La Rioja) y en Tinogasta (Catamarca).

A pesar del continuo crecimiento, en marzo del 2000 la cooperativa, en manos ya de la tercera generación, cerró por quiebra. A finales de ese mismo año, los actuales propietarios la compraron en subasta pública y reiniciaron las actividades bajo el nombre La Caroyense S.A. Los nuevos dueños apuntaron a sostenerse con la producción de espumantes y apostaron al turismo receptivo como una posibilidad de crecimiento, además de las bebidas ya tradicionales como el vino, el jugo de uva y la grappa¹². Surge la oportunidad de que a través de visitas guiadas, puedan recorrer las instalaciones para conocer el establecimiento y producción. Las personas podían recorrer los túneles, los piletones, los tanques y partes del sector de recepción de uva, y luego tener una pequeña degustación. La bodega es uno de los pocos lugares que tiene un sistema armado de turismo receptivo que solamente se dedica a atender al visitante.

¹² Es el nombre con el que se conoce en Italia al licor con graduación alcohólica que varía entre 38 y 50°, obtenido por destilación de orujos de uva, es decir, las partes sólidas de la vendimia que no tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino.

Si bien, a partir del 2000 fue abierta al público. En el año 2005 comienza a recibir visitas a lo largo del año, pero con mayores picos en vacaciones, fines de semana y feriados. Concurrían en primer medida turistas particulares, pero también recibía grupos de escuelas primarias, secundarias y alumnos universitarios; lo que aumentaba las estadísticas mostrando avances en comparación a años anteriores. Según datos recolectados, en el 2008, aproximadamente 21 mil personas arribaron a la bodega, mientras que, en el 2018 el promedio mensual de visitas es de 3 mil en temporada baja, una estimación de 36 mil visitas anuales sin tener en cuenta las temporadas de mayor movimiento.

La bodega está ubicada en el corazón de Colonia Caroya, en Sierras Chicas. Cuenta con una superficie de 10.000m² cubierta. En su interior, se obtienen vinos regionales, finos varietales, bivarietales, grapa y uvas en grapa. Uno de sus productos “estrella” es el champagne, el primero realizado en Córdoba. Destacado e imperdible, sus espumantes Nature y Extra Brut cuentan con una certificación de indicación geográfica de la localidad.

Hoy por hoy La Caroyense es la bodega más premiada por sus vinos y además tiene tanta historia, que la hacen un punto obligado para visitar. Dentro de sus reconocimientos, se pueden destacar dos premios de oro y uno de plata en el 13° concurso internacional de Vinos y Licores “Vinus 2016”¹³. En este concurso se otorgaron 197 premios a vinos y licores de Argentina, Australia, Brasil, Chile, Bolivia, Colombia, Estados Unidos, Francia, Italia, Macedonia, Nueva Zelanda y South África. La mayor cantidad de premios recayó en Argentina (125), seguida por Brasil (45) y Australia (11). Las de oro se las llevaron el “Vino Espumoso/Champagne Extra Brut Blanco 2015” y “Vino Espumoso/Champagne Nature Blanco 2015”. Y la de plata el “Paso Viejo Tinto Reserva Tannat Malbec Cosecha 2014”.

En el año 2021, en la XXXIII Cata Nacional de Vinos San Juan 2021¹⁴ obtuvo 3 distinciones, entre ellas:

- Medalla de Oro para el CAROYENSE PIU Espumante Brut Tinto Marselan 2019.
- Medalla de Plata para el CAROYENSE PIU - Brut Espumante Sauvignon Blanc- Chardonnay 2019.
- Medalla de plata para PASO VIEJO Tannat 2020 De guarda.

¹³ *Vinus 2016*: es un concurso internacional de Vinos y Licores que se realiza en el mes de Agosto en Mendoza para concientizar sobre los efectos beneficiosos del Vino en la Nutrición y la Salud.

¹⁴ Concurso vitivinícola más antiguo y prestigioso de la Argentina, que consiste en una cata a ciegas donde alrededor de 80 enólogos y los propios hacedores del vino, son los que evalúan.

Estos reconocimientos y premios afianzaron todo el recorrido de los últimos años, posicionando a Colonia Caroya como un referente central en el producto turístico cordobés “Los Caminos del Vino” y también abrió paso a un reconocimiento a nivel nacional.

Los puntos de venta de sus productos se encuentran en algunas ciudades del país como: Córdoba (Jesús María, La Falda, Capilla del Monte, Villa Carlos Paz, Villa María), Buenos Aires, Santa Fé (Capital, Reconquista y Avellaneda), Corrientes (Capital, Goya), Formosa, Chaco y Tucumán. Actualmente, la Colonia Caroya conserva sus raíces y tradiciones de los primeros pobladores que fundaron estas tierras.

Resultados obtenidos

La bodega fue visitada y estudiada, tanto en sus aspectos comerciales como de producción y gestión. Además, se realizaron entrevistas no estructuradas¹⁵ a diversos actores locales. La elección de este modelo se debe a que al ser más informal y flexible, permite adaptarse a los sujetos y a las condiciones. A partir de las respuestas obtenidas se expresarán los datos más relevantes.

En un principio, se puede asegurar que apostaron al turismo por la historia y mística que presenta, destacando el foco que hay que ponerle a la actividad fuera de la industria vitivinícola.

En cuanto a información detallada en su sitio oficial, las visitas guiadas y degustaciones en el establecimiento, se realizan durante todo el año de lunes a viernes de 8 a 12.30 hs y de 15 a 19.30 hs, los días sábados de 8 a 19.30 hs; domingos y feriados de 10 a 19.30 hs. El visitante podrá observar al equipo de elaboración, el sector de filtrado y la destilería; porque también se elabora grappa. Luego es dirigido a la sala de envasado para terminar el recorrido por la parte subterránea de la bodega, con el fin de demostrar el gran esfuerzo que significó la construcción del edificio puesto en pie en 1930. A su vez, ofrecen dos tipos de visita guiada, una modalidad gratuita en donde se puede recorrer todas las instalaciones, conocer su historia y cómo se producen los vinos en la actualidad, finalizando con una degustación de los productos que elaboran, sin incluir los espumantes ni el vino reserva. La visita se puede realizar sin anunciarse previamente (aunque es preferible hacerlo si se trata de un grupo

¹⁵ *Entrevista no estructurada*: instrumento para la recolección de datos a través de preguntas abiertas donde se torna una conversación. Las preguntas pueden variar de orden y abordar tópicos diversos, dependiendo del rumbo que tome la conversación.

grande, mayor a 10 personas). Por otro lado, cuentan con una modalidad VIP, donde se asigna un guía para el grupo en particular sin añadir otros turistas, al finalizar el recorrido se incluye degustación en el área de la galería de arte que estará reservada para el grupo, donde podrán disfrutar de tres de sus productos acompañado de una tabla de quesos y salame típico de la localidad. Este tipo de visita debe reservarse con al menos 24 horas de anticipación. ***“Abrimos algunas piletas como museos para que la gente conozca y dimensione la estructura de este edificio con los recursos que tenían en aquella época.”***– Afirma la vicepresidenta de La Caroyense María Celina Pay (Entrevista realizada por las autoras el día Lunes 07 de Noviembre de 2022).

En cuanto al nivel de visitas, año a año, fue incrementando. Específicamente luego de la pandemia ***“Se comenzaron a desarrollar más tours desde distintas localidades de la provincia hacia la bodega. Como por ejemplo, el tour que actualmente inicia en Villa Carlos Paz hasta Colonia Caroya”***– Según Gastón (guía local de Villa Carlos Paz, Martes 01 de Noviembre de 2022).

Además, resalta: ***“El resto de las bodegas que se encuentran por la zona son moderadamente modernas o nuevas con lo último en tecnología.”*** Lo que hace que la estudiada, se distinga principalmente por su valor histórico.

En referencia al lugar de procedencia de los visitantes: ***“Luego de la post pandemia estamos recibiendo más extranjeros, pero durante la pandemia recibimos muchos turistas de cercanía, locales de Córdoba, y de otras provincias como Buenos Aires y San Juan”***– Comenta Ana (Guía de la bodega “La Caroyense”). Durante el aislamiento, adoptaron otra manera de comercializar y promocionar a través de “tours virtuales” donde se proponía experimentar el recorrido en detalle desde la comodidad de tu casa totalmente gratis.

Por otra parte, destacó el perfil del turista que los visita: ***“Los turistas que nos visitan en su mayoría son adultos y adultos mayores de entre 30 a 60 años. Usualmente, vienen a realizar el recorrido grupos de familia o parejas y en menor cantidad, grupos de amigos y solos. Los picos de visitantes se generan en los fines de semana y vacaciones de verano/invierno donde en su mayoría se ocupan todos los cupos de la visitas guiadas que se pueden reservar por nuestra página.”***

Conclusión

Como cierre de análisis, podemos afirmar que nuestro país además de ser productor de vino, también por tradición y cultura, es un gran consumidor. Año tras año, los vinos argentinos han logrado posicionarse entre los principales mercados del mundo ya sea por su alto valor agregado, su calidad, su variada oferta, su características cualitativas, etc.

La provincia de Córdoba posiblemente sea la más polifacética del país, posee mucha diversidad y eso es una gran ventaja para los consumidores. Tiene una larga tradición vinícola gracias a los jesuitas quienes a partir del siglo XVII plantaron las primeras cepas en las Estancias de Jesús María. Esta herencia, sumado a los emprendimientos familiares que comenzaron a desarrollarse vinculados al mundo del vino, elevó a la provincia en término de enoturismo nacional.

Resulta fácil para los visitantes concurrir a la localidad de Colonia Caroya, principalmente, por ser reconocida por su turismo rural, histórico y cultural, sus microemprendimientos respecto a elaboración de dulces, conservas, alfajores, embutidos como cecinas, jamones, salames (producto típico de Colonia) y por supuesto, la producción de vino. Es decir que para ser potencia debe diferenciarse de otros destinos enoturísticos por la calidad y prestigio de sus vinos. En la actualidad, la calidad se ha convertido en una herramienta fundamental para alcanzar la competitividad, apuntando a lograr la satisfacción del cliente y en consecuencia la fidelización a la organización.

En cuanto al caso de estudio podemos decir que, “La Caroyense”, posee un gran reconocimiento a nivel nacional por su historia y antigüedad que la caracteriza. Por otro lado, con el pasar de los años fue incrementando cada vez más la visita a la misma por parte de turistas que provienen de todo el mundo. Esto se ve reflejado a partir del año 2000, donde deciden abrir al público circuitos guiados para enseñar todo su proceso productivo, pero el gran boom fue luego de la pandemia – según afirmaron actores locales. Además, vale destacar los diferentes premios que obtuvo a lo largo de su trayectoria que potenciaron su desarrollo y crecimiento.

Creemos que actualmente la bodega lleva a cabo una correcta estrategia de posicionamiento en el mercado la cual seguirá sosteniendo a futuro, ya que mantienen una innovación constante y trabajan en total armonía con el medio ambiente siendo útiles para la comunidad

de la que forman parte. Luego de estudiarla en profundidad, podemos afianzar que todas las acciones que realizaron fueron la semilla que tarde o temprano dio sus frutos.

Referencias bibliográficas

Sitio oficial de Turismo en Córdoba <https://www.cordobaturismo.gov.ar/>

Sitio oficial de Turismo en Colonia Caroya <https://coloniacaroyaturismo.gob.ar/>

“¿Por qué deberías visitar la ruta del vino cordobesa?” <https://www.wanderwine.tur.ar/por-que-elegir-la-ruta-del-vino-de-cordoba-argentina/>

Campana, Gabirel (2020). “La Vitivinicultura de Córdoba” <https://formacion.cordoba.tur.ar/wp-content/uploads/2020/11/Turismo-del-vino-5%C2%B0-Jornada.pdf>

“Tours virtuales por los caminos del vino”
https://www.cordobaturismo.gov.ar/cosa_para_hacer/tours-virtuales-por-los-caminos-del-vino/

(2019). Página oficial de Bodega “La Caroyense” <http://bodegalacaroyense.com.ar/>

Bodega “La Caroyense”. Córdoba Turismo
<https://www.cordobaturismo.gov.ar/experiencia/bodega-la-caroyense/>

Conrado, Sofía (2020). “Propuesta de valor para el desarrollo de enoturismo sustentable en Bodegas Etchart, Cafayate, Salta, Argentina”
<https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/1468/1/TMAG%20EEYN%202020%20CS.pdf>

COVIAR Corporación Vitivinícola Argentina. Sitio oficial. <https://coviar.ar/>

Córdoba Wine Travel. (2020). “Mapa caminos de vino en Córdoba”
<https://cordobawinetravel.com.ar/mapa-caminos-del-vino-de-cordoba/>

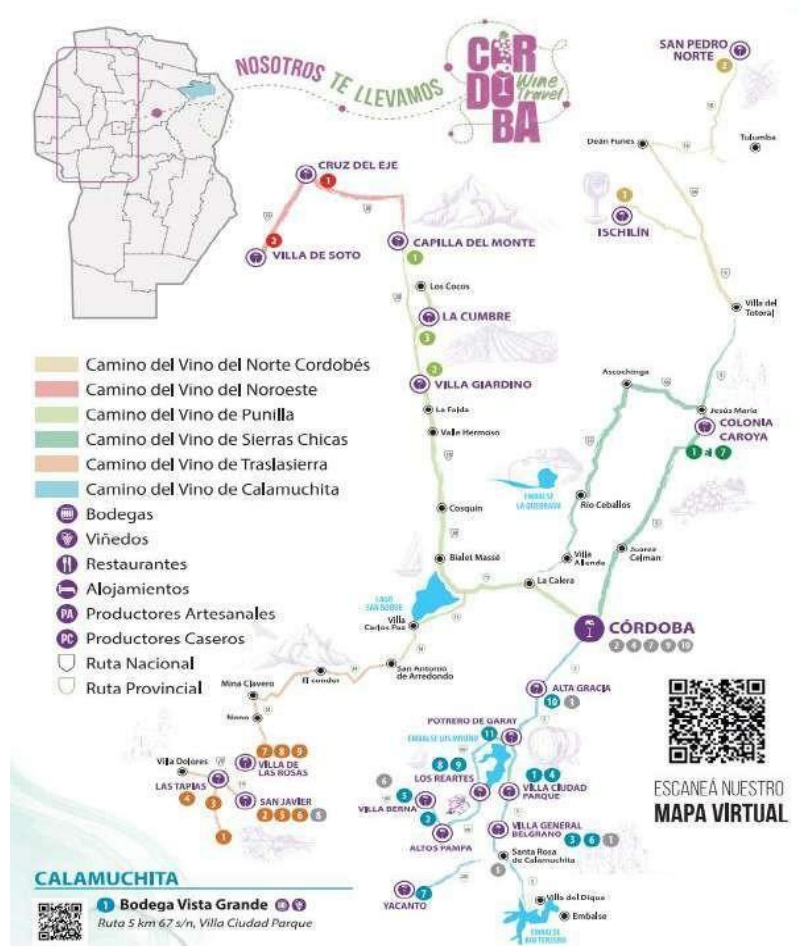
Roggio, Ariel. (2018). “La Caroyense: crecer entre medallas y el turismo” <https://fm-comunicar.com.ar/contenido/8772/la-caroyense-crecer-entre-medallas-y-el-turismo>

Córdoba Turismo. (2020). Video promocional “Caminos del vino en Córdoba”
<https://youtu.be/Ofw6eJ0djAU>

Córdoba Turismo. (2022). “Tours Virtuales por los caminos del vino en Córdoba”
https://www.cordobaturismo.gov.ar/cosa_para_hacer/tours-virtuales-por-los-caminos-del-vino/

Anexos

Circuitos Camino del vino



Localidades del área de Sierras Chicas



Existencias del vino por color y por provincia (al 1 de Octubre 2022)

| PROVINCIA | TOTAL GENERICO | | | VARETAL | | | VARETAL A CERTIFICAR | | | TOTAL VARETAL | | | TOTAL POR COLOR | | TOTAL GENERAL |
|----------------------|------------------|------------------|------------------|----------------|------------------|------------------|----------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| | BLANCO | COLOR | Total | BLANCO | COLOR | Total | BLANCO | COLOR | Total | BLANCO | COLOR | Total | BLANCO | COLOR | |
| MENDOZA | 1.978.018 | 4.606.754 | 6.584.772 | 675.127 | 3.145.791 | 3.821.918 | 32.725 | 518.822 | 551.247 | 708.852 | 3.664.313 | 4.373.165 | 2.686.870 | 8.271.057 | 10.957.937 |
| SAN JUAN | 594.719 | 595.891 | 1.190.520 | 40.346 | 146.647 | 186.993 | 7.194 | 23.431 | 30.625 | 47.540 | 170.078 | 217.618 | 642.269 | 675.879 | 1.318.138 |
| LA RIOJA | 92.481 | 104.209 | 196.690 | 22.079 | 56.047 | 78.125 | 5.637 | 12.385 | 19.022 | 28.715 | 68.432 | 97.147 | 91.196 | 172.641 | 263.837 |
| SALTA | 52.589 | 116.940 | 169.537 | 25.319 | 70.482 | 95.801 | 842 | 14.410 | 15.252 | 25.161 | 84.892 | 111.653 | 78.750 | 201.840 | 290.590 |
| NEUQUEN | 2.401 | 41.142 | 43.543 | 3.394 | 21.650 | 25.050 | 30 | 4.321 | 4.357 | 3.430 | 25.977 | 29.407 | 5.031 | 67.119 | 72.950 |
| CATAMARCA | 10.899 | 27.295 | 38.193 | 1.770 | 9.000 | 10.770 | 305 | 6.873 | 7.178 | 2.075 | 15.873 | 17.948 | 12.973 | 43.078 | 56.051 |
| RIO NEGRO | 4.630 | 26.191 | 30.821 | 1.126 | 10.410 | 11.536 | 422 | 5.884 | 5.906 | 1.548 | 15.494 | 17.042 | 6.178 | 41.685 | 47.863 |
| LA PAMPA | 166 | 4.733 | 4.899 | 64 | 2.314 | 2.378 | 0 | 1.628 | 1.628 | 64 | 3.940 | 4.004 | 230 | 8.673 | 8.903 |
| CORDOBA | 297 | 5.048 | 5.345 | 582 | 2.091 | 2.673 | 52 | 608 | 660 | 634 | 2.699 | 3.333 | 931 | 7.747 | 8.678 |
| TUCUMAN | 660 | 1.624 | 2.284 | 292 | 1.068 | 1.360 | 22 | 2.227 | 2.249 | 314 | 3.295 | 3.609 | 974 | 4.919 | 5.893 |
| BUENOS AIRES | 852 | 1.107 | 1.959 | 724 | 883 | 1.607 | 17 | 642 | 659 | 741 | 1.525 | 2.266 | 1.593 | 2.632 | 4.225 |
| CHUBUT | 1.493 | 1.874 | 3.367 | 127 | 423 | 550 | 1 | 34 | 35 | 128 | 457 | 585 | 1.621 | 2.331 | 3.552 |
| JUJUY | 63 | 1.634 | 1.697 | 116 | 444 | 560 | 12 | 493 | 505 | 128 | 937 | 1.665 | 191 | 2.571 | 2.762 |
| SAN LUIS | 13 | 1.293 | 1.216 | 0 | 492 | 492 | 0 | 32 | 32 | 0 | 524 | 524 | 13 | 1.727 | 1.740 |
| ENTRE RIOS | 20 | 569 | 589 | 23 | 864 | 887 | 0 | 30 | 30 | 23 | 894 | 917 | 43 | 1.463 | 1.506 |
| Total general | 2.709.300 | 5.446.042 | 8.155.342 | 772.088 | 3.468.612 | 4.240.700 | 48.265 | 590.718 | 638.983 | 820.353 | 4.059.330 | 4.879.683 | 3.529.653 | 9.505.372 | 13.035.025 |

LOS VOLUMENES INCLUYEN: ESTADO : DISPONIBLES
 LOS VOLUMENES NO INCLUYEN: VINOS : ESPECIALES, FRIZANTES, ESPUMANTES
 FUENTE DE LA INFORMACIÓN: LIBRO ELECTRONICO DE BODEGAS
 COORDINACION VITIVINICOLA Y US ALCOHOLICOS, OCTUBRE 2022
 DATOS PROVISORIO SUJETO A PRESENTACIÓN FORMULARIO DESPACHOS DE BODEGA