

1721 - 28 DE SEPTIEMBRE - 2022

DÍA DEL VINO EN LA ESTANCIA JESUÍTICA DE JESÚS MARÍA

Anteproyecto

PRESENTACIÓN:

Desde hace varios años viene resonando una idea entre el personal y los directivos de la Estancia de Jesús María-Museo Jesuítico Nacional de recrear las principales producciones que tenía esta estancia jesuítica de manera de que sean un complemento a la visita guiada pero, especialmente, que sirvan de representación simbólica de la feracidad de esta tierra que cobijó el trabajo de esclavizados, indígenas, criollos y jesuitas.

Dichas producciones eran las vinculadas a la vitivinicultura y a la horticultura, en especial frutales.

En el año 1984, el anterior secretario del museo Ricardo Dellacosta, intentó interesar a la primera Directora Nacional de Museos, Mónica Garrido, en este tema; logrando pequeños avances.

Hacia los años 2010 y 2014, hubo otro importante intento y se logró recabar importante documentación sobre el tema y vincularse muy estrechamente con las bodegas de la región para relanzar la idea de que los primeros productores de la zona fueron los jesuitas.

Desde el año 2019, la actual dirección del museo, retomó esas ideas y comenzó a trabajarlas en 3 (tres) dimensiones:

- 1) Investigación sobre la vid, el vino y la gastronomía colonial, en especial en el Norte de Córdoba
- 2) Articulación con instituciones y colectivos de profesionales vinculados a estas temáticas (historiadores, enólogos, agricultores, etc.)
- 3) Definición y arreglo de un espacio dentro del predio de la Estancia que permitiera la producción, pero también la visita de la misma.

Es en ese marco que se trabajó en paralelo en esas líneas y se logró, hacia mediados de 2022 estar en condiciones de poder lanzar este anteproyecto que cuenta con el apoyo y el interés de la Municipalidad de Jesús María y el acompañamiento profesional del Colectivo de Especialista en Vino de Córdoba “Patente X”.

MARCO HISTÓRICO:

En el Archivo General de la Nación, Compañía de Jesús, Sala IX, 6-9-5 encontramos, con fecha del 28 de setiembre de 1721, un memorial sobre la visita que hace el entonces padre provincial José de Aguirre a la estancia de Jesús María. En dicho documento, la máxima autoridad de los jesuitas a nivel local (provincia jesuítica del Paraguay) especifica alguna de las medidas que se deberían tomar para el buen

funcionamiento de la unidad productiva... entre ellas, el comportamiento de los religiosos durante sus visitas a las otras estancias, la ampliación de los aposentos, en la finalización de la ranchería de los esclavos, etc. Pero en el punto 5º, señala un dato muy interesante que luego se corrobora con otros documentos de Jesús María y que señala "Procúrese con cuidado reparar las fallas y llenar los vacíos que tiene **la viña**, que el **principal renglón de la estancia**".

OBJETIVOS:

El proyecto propone:

- Llevar adelante la implantación y posterior producción de uvas.
- Lugar Bodega del Museo Jesuítico de Jesús María.
- Implementar las técnicas jesuitas, intentando imitar lo más certeramente posible la producción de uvas y vinos que los jesuitas tenían en la Estancia.
 - Elaborar vinos en la Bodega de la Estancia, logrando un producto que permita difundir el legado jesuita a la comunidad y los visitantes. Para llevar adelante dicha elaboración se desarrollará un plan de vendimia, el cual consiste en definir botellas a producir y en base a ese número se trabajará con ánforas y vasijas de barro que permitirán realizar con mayor fidelidad las técnicas.
 - Generar un producto único y de calidad, representativo de Córdoba con gran valor simbólico rescatando nuestro legado cultural e histórico.

EQUIPO:

En primer lugar, el COLECTIVO "PATENTE X" integrado por Enólogo Gabriel Campana, Ing. Agr. Daniela Mansilla Galdeano y Sr. Juan Cruz Borsotti, quienes harán el seguimiento y asesoramiento para la instalación y mantenimiento del viñedo.

En segundo lugar, personal del Museo Jesuítico Nacional, quienes realizarán las tareas indicadas por los especialistas.

En tercer lugar, la Municipalidad de Jesús María, actor clave en la articulación y acompañamiento del proyecto, actuando como importante facilitador.

ESPACIO ELEGIDO:

El espacio es una fracción de terreno al lado de la nueva huerta del museo. El terreno seleccionado tiene 12x6 mts. (70mts²) con posibilidad de ampliación. En él caben 4 hileras con una docena de vides cada una, totalizando unas 50 (cincuenta) vides en esta primera etapa.



REQUERIMIENTOS TÉCNICOS:

Los requerimientos técnicos son para su implantación y cuidado, ya que la etapa de fructificación y luego la de vinificación será posible dentro de 4 años, por lo que recién llegados a ese momento se planificará esa etapa.

- 8 cabeceros (diámetro 10-12 cm)
- 4 intermedios (diámetro 8-10 cm)
- 8 estacones
- 400 m de alambre 17/15
- 40 m de alambre 19/17
- 50 plantas
- 50 cañas
- 50 polainas
- 60 metros de manguera
- Mochila para aplicación de productos
- Motoguadaña para desmalezado y azadas
- Fertilizante de base
- Hormiguicidas
- Productos para control de enfermedades

CRONOGRAMA:

AÑO 2022:

- Enero a mayo: reuniones técnica, consultorías, proyecto
- Junio-julio: preparación del terreno
- Agosto: preparación de los espalderos
- Septiembre: plantación e inauguración

AÑO 2023:

- Controles periódicos y reposición de las plantas inviables

AÑO 2024:

- Controles y mantenimiento de los viñedos
- Ampliación del viñedo (necesidad de segunda generación de plantas)

AÑO 2025:

- Micro-vinificación en vasijas y con técnicas coloniales (a realizarse en los lagares que tiene disponible el colectivo "PATENTE X")

PROGRAMACIÓN INAUGURACIÓN:

Para la inauguración se ha pensado en una actividad en conjunto que organizaremos los 3 (tres) actores involucrados en el proyecto, a la cual se sumarán -seguramente- otras instituciones, entidades, colectivos y personas.

El 28 de septiembre en horas de la tarde dará comienzo el evento, con esta programación (provisoria):

- Pequeño acto de inauguración del viñedo y la huerta del museo



- “De-vino Concurso”, arte espontáneo en rincones de la estancia
- Muestra de artistas locales y regionales
- Expo Vinos Regionales de Córdoba (únicamente de las 4 cuentas vitivinícolas de Córdoba)
- Música y danza relacionada con la vid y el vino

CIERRE:

Este proyecto busca comenzar a recuperar las técnicas coloniales en la elaboración de ese imprescindible alimento que era el vino y ayudar a entender la globalidad del proceso productivo de una estancia jesuítica a partir de retomar las producciones que se hacían en la época.

Un primer paso es la instalación de un pequeño viñedo, el cual podrá ser ampliado cuando se lo desee ya que el lugar elegido es el ideal para ello.

La fecha de inauguración, además, está basada en un documento jesuítico original. Muchos documentos nos hablan del vino en esta estancia, pero ese es el primero que dice que la vid es la principal producción de la misma, por eso es que hemos titulado a este proyecto DÍA DEL VINO EN LA ESTANCIA, con la posibilidad de que -en un futuro no muy lejano- esa fecha se convierta en el DÍA DEL VINO DE CÓRDOBA.

Jesús María, junio 2022.

*Carlos Alfredo Ferreyra
Director*

*Estancia de Jesús María-Museo Jesuítico Nacional
Museo Nacional de la Posta de Sinsacate*