

# Experiencia educativa

## Experiencia educativa sobre la vitivinicultura mendocina en el marco de la carrera del Traductorado Público en Inglés



### Prof. Esp. Trad. Verónica Mastrodonato

Traductora Pública de Inglés, Especialista en Docencia Universitaria y Profesora de Grado Universitario en Lengua y Cultura Inglesas. Actualmente, cursa la Especialización en Docencia en Entornos Digitales. Se desempeña como Jefe de Trabajos Prácticos en Traducción General I y II en sede central y Profesora Titular de Traducción Científico-Técnica I y II en sede este, del Traductorado Público de Inglés de la Universidad Nacional de Cuyo. <https://orcid.org/0009-0008-1065-088X>  
Email: [veronica.mastrodonato@ffyl.uncu.edu.ar](mailto:veronica.mastrodonato@ffyl.uncu.edu.ar)

**Palabras clave:** vitivinicultura, traducción vitivinícola, visitas a bodegas

**Keywords:** *grape growing, viticulture translation, winery visits*

**Cómo citar este artículo:** Mastrodonato, V. (2025) Experiencia educativa sobre la vitivinicultura mendocina en el marco de la carrera del Traductorado Público en Inglés. *Revista En la mira. La educación superior en debate*. 6(9), p. 57-69.

### Resumen

Este artículo da cuenta de una experiencia educativa llevada a cabo en la carrera del Traductorado Inglés-Español de la Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo), en la sede Este, ubicada en el departamento de Junín. En la cátedra de Traducción Científico-Técnica II, los estudiantes de 3er año adquieren conocimientos sobre la vitivinicultura y la traducción de los tipos de textos que se utilizan en esta área. Con el propósito de que afiancen sus conocimientos y valoren la actividad vitivinícola que destaca a la provincia de Mendoza, los estudiantes llevan a cabo un trabajo de documentación enmarcado en visitas a bodegas de la zona vitivinícola Este a cargo de un enólogo. Estas visitas contribuyeron a poner en valor el saber adquirido sobre la vid, desde su ciclo fenológico hasta la elaboración del vino. De esta manera, la teoría y la práctica convergen en una bodega, una instalación que atesora una historia y resalta valores tales como el legado cultural, el trabajo y el cuidado del medioambiente, entre otros. A lo largo del cursado de la materia, los estudiantes vivencian que la vitivinicultura mendocina es un valor en sí mismo y es lo que nos representa tanto en el contexto regional como en el internacional.

### Abstract

*This article describes an educational experience in the English-Spanish Translation program at the National University of Cuyo's (UNCuyo) East campus in Junín district. Third-year students attending the Scientific-Technical Translation II course learn about grape growing and how to translate various text genres used in the viticulture*



*sector. With the aim of consolidating their knowledge and valuing the winemaking activity that distinguishes the province of Mendoza, the students do a documentation project that involves visiting wineries in the Eastern wine region led by an oenologist. The visits to the wineries broaden the knowledge gained about the vine, from its phenological cycle to the winemaking process. In this way, theory and practice converge in a visit to a winery, a facility that treasures a history and embodies values such as cultural heritage, hard work, and sustainable winemaking practices, among others. Throughout the course, students experience that Mendoza winemaking is a value in itself and is what represents us both in the regional and international context.*

## Introducción

Este artículo presenta una experiencia que se llevó a cabo en la cátedra de Traducción Científico-Técnica II (TCTII) de la carrera del Traductorado Inglés-Español, en la sede este de la Universidad Nacional de Cuyo. Como en la materia se aborda la vitivinicultura y la traducción, surgió de la necesidad de poner a los estudiantes en contacto con una de las industrias más relevantes desde los aspectos histórico, económico y cultural que se refleja en la idiosincrasia de la Argentina, con especial énfasis en la provincia de Mendoza.

En el siglo XVI, los misioneros españoles introdujeron las primeras cepas en la región de Cuyo. Más tarde, una oleada de inmigrantes que llegaron a la Argentina en el siglo XIX posibilitó el desarrollo de la vitivinicultura. En Mendoza, los inmigrantes europeos supieron identificar áreas que reunían el microclima ideal para plantar sus viñedos y así establecer sus bodegas. Este acto de fe para con nuestro *terroir*<sup>1</sup> fue el inicio de la industria vitivinícola local que paulatinamente creció hasta convertir a Mendoza en la tierra del Malbec argentino por excelencia. Así, el vino mendocino inició continuos viajes desde nuestro *terroir* a otras latitudes, lo que permitió que adquiriera prestigio por su gran calidad y cosechara premios y distinciones a nivel internacional. Con la creciente comercialización y el auge del enoturismo se han generado lazos con otras culturas que necesitan ser mediados y fortalecidos por la traducción vitivinícola. Esta especialidad de la traducción está presente en la carrera del Traductorado de Inglés - Español de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo y se aborda a través del estudio de diversas temáticas relacionadas con la vid y el análisis y la traducción de textos específicos, lo que luego permite contextualizar todos los aprendizajes adquiridos en visitas guiadas a cargo de enólogos en las bodegas locales.

El presente trabajo busca compartir una experiencia educativa que se planificó con el propósito de que los estudiantes de tercer año que cursan TCTII puedan profundizar el conocimiento adquirido sobre la vitivinicultura, en especial el proceso de elaboración del vino, durante las visitas guiadas a bodegas a cargo de enólogos de la zona Este de Mendoza. A través de esta experiencia directa de campo, se desea también promover que los estudiantes aprendan a valorar una bebida tan noble que surge de la visión que tuvieron nuestros antepasados para ver en el *terroir* mendocino la posibilidad de gestar una actividad económica que creció hasta convertirse en la bandera insignia de la provincia.

El artículo se desglosa en seis secciones. En la primera, se delinean los inicios de las primeras cepas en Mendoza, que fueron plantadas de la mano de personajes cuyo conocimiento y habilidades marcaron hitos importantes en la historia de la vitivinicultura, hasta el establecimiento de bodegas que han ganado un lugar en el mercado internacional. En la sección siguiente, se brindan datos sobre lo que esta actividad económica representa para Mendoza y lo que aporta en especial la zona Este. En la tercera sección, se introduce cómo se trabaja la vitivinicultura y la traducción a través de la cátedra Traducción Científico-Técnica II en la carrera del Traductorado Inglés-Español de la UNCuyo, en la sede Este, ubicada en el departamento de Junín. En la

<sup>1</sup> *Terroir* es un término de origen francés que se emplea en el ámbito de la vitivinicultura para referirse a cómo el clima, el suelo, la topografía y la tradición local le aportan al vino el carácter y la calidad.

antepenúltima sección, se presenta el trabajo que realizan los estudiantes de 3er año de la carrera en esta cátedra en torno a las visitas a las bodegas, mientras que en la penúltima sección se brinda información detallada sobre las vivencias adquiridas en las visitas guiadas a bodegas de Junín y San Martín, ubicadas en el este provincial. Finalmente, se resalta la importancia de esta actividad educativa para los estudiantes. Los comienzos de la vitivinicultura en Mendoza

La vitivinicultura se forjó en la Argentina con el aporte y el conocimiento de muchos protagonistas europeos. Sus orígenes se remontan al siglo XVI con la llegada de los conquistadores españoles. Junto con ellos, arribaron sacerdotes que vinieron a diseminar la religión cristiana en Sudamérica. En muchas de sus celebraciones religiosas, el vino cumplía un rol preponderante y significativo. Al respecto, Yeomans (2021) comenta que las primeras cepas se introdujeron de la mano de religiosos que cruzaron la cordillera de los Andes:

*The first cuttings are believed to have been planted in Argentina in 1556, by Father Cedrón who brought over cuttings from the Chilean Central Valley to San Juan and Mendoza. Although the first plantings were small, by the end of the sixteenth century, there were vineyards scattered throughout Argentina and planted in each region that the Spanish settled – from east to west and north to south.*

Esta es clara evidencia de que la iglesia católica fue quien plantó la cepa fundacional, dando inicio a la actividad vitivinícola de una forma artesanal y solo para consumo dentro de la celebración de la eucaristía. A medida que la fe católica se expandía, el cultivo de la vid se incrementó.

Con el tiempo, esta actividad se vio impulsada con la gran oleada de inmigrantes europeos que se vieron forzados a emigrar debido a la filoxera que atacó los viñedos en Europa y a la irrupción de la Primera Guerra Mundial. Estos inmigrantes que arribaron a la Argentina con la idea de crecer y forjarse una nueva vida provenían de países con una fuerte tradición vitivinícola. Sobre la experticia y el bagaje vitivinícola que tenían estos inmigrantes, Yeomans (2021) comenta que, [...] «they used their know-how to develop the Argentine winemaking industry. They also brought over new technologies and set up workshops to repair winemaking machinery». Entre algunos inmigrantes que se afincaron en Mendoza y llevaron a cabo emprendimientos vitivinícolas, podemos mencionar a Santiago y Narciso Goyenechea, dos hermanos que adquirieron un viñedo en Villa Atuel, en San Rafael, y establecieron la Bodega y Viñedos Goyenechea en 1868; Felipe Rutini, quien fundó la Bodega La Rural en Coquimbito, Maipú en 1885; y Nicola Catena, quien plantó su primera viña de Malbec en Luján de Cuyo en 1902, cepa que hasta ese momento solo había sido empleada como uva de corte en Burdeos. Otro inmigrante que contribuyó significativamente a nuestra industria local fue el ingeniero agrónomo francés Michel Aimé Pouget. A mediados del siglo XIX, Pouget arribó a Chile, junto con otros expertos, para desarrollar la industria vitivinícola en Chile. Justo coincidió que en ese momento se encontraba el argentino Domingo Faustino Sarmiento, exiliado en el país trasandino, quien al tomar conocimiento sobre la labor de Pouget, contacta a sus compatriotas. De esta manera, Pouget es invitado por el gobernador de Mendoza, Pedro Pascual Segura, con el objetivo de promover la industria vitivinícola nacional. El 17 de abril de 1853 se envía un proyecto a la Legislatura de la provincia para fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura. Cinco meses más tarde, se aprueba el proyecto y luego Pouget se convierte en el director de la escuela. La Quinta Normal de Agricultura fue la primera escuela de agricultura en Argentina que también contaba con un vivero especializado en vides. Respecto al cultivo de vides, Yeomans (2021) aporta que Pouget introduce variedades franceses tales como Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Malbec, y resalta que «These grapes adapted very well to the terroir and produced wines of more concentration and better quality wine than the Criolla varieties». El 17 de abril se transformó en una fecha tan importante para la vitivinicultura que es el Día Internacional del Malbec, conocido también como Malbec World Day (MWD). Esta fecha es una iniciativa creada por Wines of Argentina, que como su sitio web destaca, «El Malbec World Day (MWD) es una iniciativa global creada por Wines of Argentina que busca posicionar al #MalbecArgentino en



el mundo y destacar el éxito de la industria vitivinícola nacional. Celebrado por primera vez el 17 de abril del 2011, el MWD logró posicionarse como un acontecimiento histórico en la promoción del #VinoArgentino a nivel mundial y hoy forma parte del calendario internacional».

La Argentina continuó buscando aportes de expertos para seguir creciendo. Es por eso que a mediados de los 90, muchas bodegas contrataron a enólogos itinerantes para introducir cambios y lograr ser competitivas a nivel mundial. Barnes (2021) destaca algunos cambios:

*The influx of foreign knowledge and experience led to an influx in investment in new technology, including stainless steel tanks and French oak barrels, as well as a different approach to viticulture – favouring concentration and maturity of grapes over yield and productivity.*

A fines del siglo XIX y comienzos del XX, el vino argentino, especialmente el Malbec, se posicionó muy bien en el mercado internacional. Esto permitió que las bodegas locales incrementaran sus exportaciones y Mendoza se convirtiera en un destino turístico para los amantes del vino hasta adquirir la categoría de Capital Internacional del Vino. Desde 2005, Mendoza forma parte de la Red de Grandes Capitales del Vino junto con las siguientes ciudades: Adelaida, Australia; Bilbao/Rioja, España; Burdeos, Francia; Lausana, Suiza; Mainz/Rheinhessen, Alemania; Porto, Portugal; San Francisco/Napa Valley, Estados Unidos; Valparaíso/Valle de Casablanca, Chile; Verona, Italia; Cape Town/Cape Winelands, Sudáfrica; y Hawke's Bay, Nueva Zelanda.

Según la revista Wine International Association (WIA), en 2018, 1,1 millones de visitantes atraídos por la cultura del vino eligieron Mendoza como destino. Barnes (2021) aclara que de ese número de turistas, el 36% eran extranjeros y especifica que cuatro de cada diez turistas del vino son brasileños y el resto proviene de Estados Unidos e Inglaterra.

A lo largo de estos últimos años, las bodegas no solo han trabajado arduamente para elaborar vinos de calidad que reciben excelente puntuación, sino que se han esmerado por reinventarse desde lo arquitectónico. Cada bodega ha creado construcciones magníficas, otorgándole un estilo propio, y ha incorporado diversos espacios para ofrecer experiencias que abarcan desde una simple degustación de sus vinos, pasando por el maridaje que brinda la posibilidad de probar la gastronomía argentina, hasta hospedaje enclavado en la naturaleza nativa que, en algunos casos, incluye servicios de relajación y spa.

La perfecta conjugación entre la elaboración de vinos de máxima calidad y la prestación de servicios premium ha llevado a las bodegas de Mendoza a posicionarse muy bien y competir a nivel internacional, lo que les ha permitido recibir importantes distinciones.

En 2023, tres bodegas mendocinas se posicionaron en el top ten de World's Best Vineyards 2023 entre 50 bodegas del mundo. Catena Zapata fue votada como la bodega y viñedo número uno en el mundo. De acuerdo con el sitio web La Vigne (2023),

«[ ] es la bodega familiar más antigua de Argentina, conocida por su rol pionero en el renacimiento de la variedad Malbec. La familia Catena tiene más vinos de 100 puntos que cualquier otra bodega de Sudamérica, y su Viñedo Adrianna, a 1,500 metros de altura, es reconocido como el <Grand Cru de Sudamérica>».

Dentro del mismo certamen, las bodegas Salentein y El Enemigo quedaron en el puesto noveno y décimo, respectivamente.

En la edición 2024, otras bodegas mendocinas se destacaron entre los primeros dieciocho puestos: Finca Victoria - Durigutti Family Winemakers de Luján de Cuyo, en el puesto décimo, y Bodegas Salentein, del Valle de Uco, en el puesto décimo octavo.

A nivel local, en la edición 2025, el evento para el Best of Mendoza's Wine Tourism se realizó en el Espacio Arizu, donde se premiaron a bodegas en materia de enoturismo. En esta edición se presentaron 85 propuestas de 48 empresas distintas, ya que se podía aspirar a más de una categoría. Los ganadores del oro de cada categoría competirán en la ciudad de Verona, Italia, por el galardón internacional: Alojamiento, La Morada Lodge; Experiencias Culinarias, Bodega Alta Vista – Restaurante Assemblage; Servicios relacionados al turismo vitivinícola, Bee Experience; Arquitectura y paisaje, Penedo Borges; Arte y cultura, Mendoza Wine Fair 2024; Experiencia innovadora, 83 – Bodega Trapiche; Prácticas sustentables del turismo vitivinícola, Bodega Terraza de Los Andes; y Pequeñas bodegas (categoría local), Penedo Borges.

### La actividad vitivinícola en Mendoza en la actualidad

Como hemos podido apreciar, la vitivinicultura en Mendoza es el resultado de un legado cultural que ha sabido enriquecerse y transformarse a lo largo del tiempo. La provincia alberga cinco zonas vitivinícolas, de acuerdo con los datos brindados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV): zona Norte, zona Centro, zona Este, Valle de Uco y zona Sur. Según WINE FOLLY, uno de los sitios webs más especializados en vitivinicultura, los números hablan por sí solos cuando miramos a Mendoza a través de una copa de vino:

- Mendoza concentra el 75% del total de los viñedos de Argentina.
- El 63% de todo el vino producido en Mendoza es vino tinto.
- El Malbec representa el 19.52% de la superficie cultivada total en Argentina y el 26% de la producción de Mendoza.
- Hay más Malbec plantado en Mendoza que en cualquier otro lugar del mundo.

Claramente, estos números evidencian el trabajo mancomunado del sector vitivinícola de nuestra provincia que se refleja en el reconocimiento y prestigio del vino mendocino en el mundo. Mendoza es sinónimo de buen vino y este es el motivo por el cual atrae a muchos turistas extranjeros a visitar las bodegas, degustar los vinos y participar de las distintas celebraciones relacionadas con el mundo del vino. En los últimos años, las bodegas han incrementado sus ventas al exterior y han apostado a desarrollar el enoturismo para brindar un servicio premium a los turistas extranjeros.

Una de las zonas vitivinícolas que aporta significativamente a esta actividad económica es la zona Este. En 2007, en el **Centro de Viñateros y Bodegueros del Este** surgió el proyecto de crear una marca regional que identificara a la región y sirviera para promocionar los productos, los servicios y el turismo de todo el territorio. Así nació **Tierras del Este**, Mendoza - Argentina, una marca colectiva que representa a los departamentos de Gral. San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y la Paz.

Nos proponemos ahora tomar mayor conocimiento sobre la zona Este para luego comentarles sobre las visitas realizadas en esta zona.

El informe elaborado por el Laboratorio Estadístico del INV (2023) nos brinda información de las condiciones agroecológicas de la zona **Este**. El terreno tiene una altura que va desde los 600 a los 700 m sobre el nivel del mar y se encuentra irrigado principalmente por el curso inferior del río Tunuyán y por el río Mendoza, y en menor medida por el agua subterránea extraída por bombeo. En cuanto a los suelos y el clima, el informe los caracteriza de esta manera:

Los suelos son de origen eólico, de textura franco arenosa y arena limosa, ricos en potasio. También existen algunos suelos salinos, los que deben manejarse adecuadamente mediante lavados. El clima es templado y posee un régimen superior a 2200 horas de sol en un período de 210 días favorables para el desarrollo vegetativo. Esto permite la perfecta maduración de la mayoría de las variedades cultivadas.

El Centro de Viñateros y Bodegueros del Este nos aporta información sobre la superficie cultivada y el aporte significativo de esta zona a la vitivinicultura de la provincia:

[...] Tierras del Este posee una superficie de 68.000 has de viñedos [...] En términos porcentuales, la región expresa, en relación al total de la provincia de Mendoza, el 52% de la producción de uvas; el 50% de la elaboración de vinos, el 75% de la elaboración de mostos y el 80% de uvas en fresco y pasas. Se reconoce como la zona de mayor producción de uvas, elaboración de vinos, mostos y pasas de uvas del país.

Entre las uvas aptas para la elaboración, se destacan las siguientes variedades:

**Tintas:** Bonarda, Malbec, Syrah y Tempranillo.

**Rosadas:** Criolla Grande, Cereza y Moscatel Rosado.

**Blancas:** Pedro Giménez, Torrontés Riojano, Chardonnay y Ugni Blanc.

## Traductorado Inglés-Español en la Universidad Nacional de Cuyo

En la actualidad, la carrera del Traductorado Inglés-Español cuenta con dos sedes: la sede central, ubicada en el campus universitario en el Parque San Martín, en la Ciudad de Mendoza, y la sede este, en el Centro Universitario del Este, en el departamento de Junín.

La Traducción Científico-Técnica II (TCTII), una de las cátedras que aborda la traducción en las disciplinas de la ciencia y la tecnología, se focaliza en la vitivinicultura y la traducción, dos áreas que convergen en la comunicación en torno a la cultura, la tradición y la idiosincrasia del vino. En este campo de la traducción, existen variedad de textos que se pueden traducir, como por ejemplo:

- Textos de divulgación científica como abstracts, artículos de investigación, informes, artículos de revistas especializadas y PowerPoints de ponencias.
- Textos de descripción y promoción de vinos, como notas de cata y fichas técnicas.
- Textos publicitarios como folletos informativos y portfolios de bodegas.
- Textos institucionales como los blogs y las páginas web del sitio web de bodegas y empresas. relacionadas con la elaboración y comercialización de vinos.
- Textos relacionados con el enoturismo.
- Textos vinculados a requisitos fitosanitarios.

Desde la cátedra TCTII, se presenta y analiza la anatomía de algunos de estos textos para luego abordar el proceso traductológico, así como también temáticas vinculadas al vino, tales como el origen y la historia del vino, el ciclo fenológico de la vid y el proceso de elaboración del vino. Estas temáticas se presentan a través de presentaciones interactivas, videos y visitas a bodegas. En lo que respecta a las visitas guiadas, estas están siempre a cargo de un enólogo que les posibilita a los estudiantes una instancia para documentarse sobre la bodega, adquirir una experiencia más vívida sobre el proceso de elaboración del vino, ya que toman contacto con el tipo de instalación, las maquinarias y los diferentes contenedores para el almacenamiento del vino, degustar vinos en proceso de elaboración y ya elaborados y consultar dudas.



## De la teoría al campo y del campo a la práctica

Toda visita educativa en las bodegas se enmarca en un trabajo grupal que los estudiantes tienen que realizar, que consta de dos partes. La primera instancia tiene como objetivo que los estudiantes se documenten con información sobre la bodega, exploren información contenida en el sitio web de la bodega, para que se familiarizaran con la cultura y tradición propias de la bodega y ya cuenten con conocimientos al momento de hacer la visita. En una sección tienen que enfocarse en la historia de la bodega y recabar información sobre el fundador de la bodega, el año de la fundación, la ubicación de la bodega, cuánto tiempo lleva la familia en la industria del vino, cuáles son los valores que mantienen y qué inversiones han hecho para exportar; en una segunda sección deben reunir y sintetizar información sobre las características de los viñedos; en una tercera parte tienen que conocer sobre la oferta de actividades que brinda la bodega a los turistas; en una cuarta sección, se les propone que busquen textos paralelos (orales o escritos) que describan en detalle el proceso de elaboración del vino y la experiencia de la cata de vinos en inglés y español; y en la última sección, se los invita a los estudiantes a que piensen cinco o más preguntas que quisieran hacerle al enólogo. Mientras que la segunda instancia del trabajo, que se completa una vez finalizada la visita, tiene como fin que los estudiantes reflexionen sobre la experiencia educativa. Se busca que registren si pudieron hacer las preguntas que habían pensado, que mencionen conocimiento o nueva terminología que adquirieron y que expresen su opinión como visitantes sobre si la bodega tiene una excelente oferta para sumergir a los turistas internacionales en el mundo del vino y/o sugerirían algo más.

Estas experiencias en el campo buscan que los estudiantes se apropien de la idiosincrasia de cada bodega y asuman un rol activo antes, durante y después de las visitas.

## Visitas educativas en bodegas

Nuestras visitas guiadas a cargo de especialistas se han desarrollado en los departamentos de Junín y San Martín. Nos proponemos, ahora, brindarles mayor información sobre la actividad vitivinícola de los departamentos y las visitas a bodegas.

Junín deriva de la voz del dialecto quechua «suni» o «sunin», que significa «territorio llano» o «llanura».

Según los datos brindados por la Cámara de Turismo de la provincia de Mendoza, la vitivinicultura es la actividad económica principal del departamento. Las variedades más cultivadas son: Malbec, Criolla Grande, Cereza, Bonarda, Pedro Giménez y Moscatel Rosado. Su producción de vino no solo abastece parte del mercado interno, sino que gran parte se destina al mercado internacional, principalmente a los Países Bajos, Estados Unidos, Reino Unido, Brasil y Canadá.

La actividad vitivinícola de este departamento también tiene sus manifestaciones artísticas en celebraciones como la Fiesta de la Pisada de Uva, la Fiesta de la Melesca y la Fiesta Nacional de la Danza.

Uno de los fuertes emprendimientos de la zona que visitamos con los estudiantes en dos oportunidades es la bodega Aleph Wine Co., ubicada en la Ruta 60, en el distrito Barriales, fundada en 2021. Esta bodega tiene una fuerte impronta federal, ecológica y cultural. Uno de sus principios es trabajar de forma colaborativa con los pequeños productores de la zona. En algunos casos, se compra uva cultivada por los productores locales para la elaboración de vino o bien se prestan las instalaciones para que ellos puedan producir su vino, promoviendo así la cooperación entre los distintos agentes involucrados en esta actividad. Cuando fuimos recibidos por uno de los miembros del equipo directivo, Sharbel Morcos destacó la clara visión de la bodega: todos los que integran este proyecto forman una comunidad en la que todos se benefician. Es en este sentido que eligieron Aleph para el nombre de la bodega, que significa la transformación, la creación, también el principio y el fin, dada su

condición de atemporalidad. En consonancia con esta visión, se esfuerzan en el día a día por dar lo mejor al servicio del otro; por lo tanto, nos comentó Sharbel, no existe la jerarquía en el trato con los empleados, ya que se considera que cada miembro de la empresa es importante y nadie es más que el otro.

El cuidado del medioambiente es otro de los principios que está presente en todos los pasos que conforman la elaboración del vino. La bodega apuesta por los vinos orgánicos y veganos y el reciclado. Cabe resaltar que el material excedente como el plástico se lleva a la Planta de Reciclado Junín Punto Limpio para la recolección, el reciclaje y la elaboración de productos sustentables. Estas prácticas han posibilitado que el establecimiento obtenga la certificación de bodega orgánica y continúa con el proceso de certificación de Sistema B.

Otro de los principios que sustenta este proyecto es la cultura, ya que el establecimiento abre su espacio para generar distintos eventos para que la comunidad local y los turistas participen. Los artistas locales han presentado sus obras y los músicos han desplegado su talento en espectáculos enmarcados en festivales que desde hace varios años forman parte de la agenda cultural de la provincia: Música Clásica por los Caminos del Vino y Tango por los Caminos del Vino.

Para abordar el proceso de elaboración del vino, desde la recepción de las uvas hasta el envasado, nos recibió el enólogo Emilio Salvarredi. Mientras recorríamos las instalaciones, pudimos observar que la bodega cuenta con piletas de concreto que están claramente identificadas con el nombre del varietal del vino y el tipo de vino: vino yema y vino prensa. Cada pileta tiene un código QR a través del cual los enólogos pueden acceder a información actualizada, que se almacena en un sistema de software diseñado para recabar datos sobre la trazabilidad del vino.



**Figura 1:** Código QR para la trazabilidad

La trazabilidad registra datos específicos desde las características del viñedo del cual se extrajeron las bayas hasta la identificación de los lotes enviados al mercado. La bodega exporta principalmente a países de Sudamérica como Uruguay, Brasil, Paraguay, Perú y también a Noruega y Estados Unidos.

Otra de las bodegas que tuvimos la oportunidad de visitar en Junín es Divendres, también ubicada en el distrito Los Barriales, a 800 metros del Monumento al Agua y al Trabajo. Divendres, el quinto día de la semana, es el día en el que un grupo de amigos se reúne para disfrutar de la amistad en torno a una mesa en la que nunca faltó el buen vino. Como todos los amigos comparten la pasión por el vino, decidieron apostar por la creación de una bodega en la que no solo se elaborara vino de buena calidad, sino que

también contara con un espacio para realizar encuentros. Es así que, en esta bodega, se pone en valor la amistad y el encuentro, dos valores que se conjugan con el vino para crear momentos inolvidables. El enólogo, Miguel Navarro, junto con otros amigos con quienes comparte la pasión por el vino, son los fundadores de Divendres.



El día que realizamos nuestra visita a la bodega, Miguel Navarro nos invitó a ver los viñedos, en el cual pudimos apreciar dos sistemas de conducción con apoyo: el parral y la espaldera. Parte del viñedo de uva Malbec está certificado para elaborar vinos orgánicos, ya que la bodega busca también producir este tipo de vinos para satisfacer el paladar de consumidores más exigentes. Los vinos orgánicos tienen una gran demanda en el mercado europeo, especialmente en los Países Bajos. El proceso de elaboración del vino se lleva a cabo en vasijas de cemento y en tanques de acero inoxidable. El recorrido finalizó con una degustación guiada por el enólogo, en la cual tuvimos la posibilidad de degustar un vino H30 - Malbec que ha sido elaborado para un segmento medio alto de consumidores dentro del mercado interno. Respecto de las etiquetas, Miguel nos comentó que en la actualidad las etiquetas de los vinos ya no brindan información tan detallada sobre cómo se percibe un vino a la vista, en nariz y en boca, ya que lo que se pretende es liberar al consumidor de conceptos previos para que este descubra las características del vino que ha elegido beber. Este nuevo concepto de etiqueta es lo que se refleja en H30 - Malbec.



Figura 2. Vino de degustación H30 - Malbec

Durante el proceso de degustación, Miguel Navarro mostró su amplio conocimiento por los distintos varietales y estuvo abierto a contestar interrogantes y dudas de los estudiantes. Es importante destacar que el enólogo también se desempeña como profesor de la Universidad Nacional de Chilecito de La Rioja en las cátedras de Enología III de la Licenciatura en Enología y de Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina y de Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo en la carrera de Sommelier comercial.

Divendres apuesta a posicionarse en el mercado nacional e internacional, ya que está en proceso de expansión de sus instalaciones para realizar eventos y captar el paladar de los turistas a nivel internacional.

De Junín nos trasladamos al departamento de San Martín, lugar íntimamente vinculado a nuestro prócer, el General José de San Martín, padre de la patria, por ser uno de sus lugares de residencia. Como destaca el sitio web del municipio: «Don José de San Martín vivió entre el 4 de febrero y el 4 de noviembre de 1823 y proyectó la construcción de su chacra y de una vivienda, a la que cariñosamente llamaba su <Tebaida>». Conforme al informe del INV (2022), el departamento concentra el 44% de la superficie de vid del área Este y el 43,9% de la cantidad de viñedos. Entre las principales variedades implantadas se encuentran:

**Tintas:** Bonarda, Malbec, Syrah y Tempranillo.

**Rosadas:** Criolla Grande, Cereza y Moscatel Rosado.

**Blancas:** Pedro Giménez

El Bonarda se considera la 2.<sup>a</sup> cepa de uva tinta más importante en la Argentina, que cuenta con 3.758 hectáreas cultivadas de este varietal, según los datos arrojados por el sitio web del departamento de Gral. San Martín. Es por este motivo que se conoce a San Martín como la capital del Bonarda. Esta cepa tiene su propia celebración en la agenda nacional del 1 al 8 de agosto, conocida como la Semana del Bonarda.

En este departamento tuvimos la grata posibilidad de conocer la bodega Los Haroldos, uno de los proyectos vitivinícolas más grandes de la región, ubicada en la Ruta Panamericana y Miguez del departamento. La bodega fue fundada por Haroldo Santos Falasco, oriundo de la provincia de Buenos Aires. En sus inicios, Don Lolo, como lo llamaban, recorría las calles en su bicicleta y entregaba vino a los lugareños. Con el correr del tiempo, pudo fundar una bodega familiar en 1939, que hoy se encuentra bajo la dirección de la 4.<sup>a</sup> generación de la familia. Esta tradición familiar ha perdurado por más de 80 años gracias a los valores que han guiado la empresa, como se destaca en su sitio web: «La esencia de Bodega Los Haroldos, arraigada en el trabajo, el esfuerzo y una fuerte tradición, se refleja en nuestra dedicación constante, el progreso y en la elaboración de vinos de calidad superior». Así, con admirable tesón, la bodega creció y, en el presente, cuenta con viñedos ubicados en tres subregiones: Valle Norte, irrigada por el río Tunuyán; Valle de Uco, con viñedos que van desde los 900 a 1500 metros sobre el nivel del mar; y Valle del Sur, que presenta un terroir ideal para el cultivo de uvas destinadas a obtener vinos de mayor calidad como Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La bodega tiene la embotelladora más grande de Latinoamérica y ha sabido incorporar tecnología de vanguardia producida en Francia, lo que le permite en la actualidad exportar a 42 países. Según el sitio Wines of Argentina, las exportaciones tienen como principales destinos a Perú, Brasil, Colombia, Venezuela, Ecuador, México, Estados Unidos, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Países Bajos, Polonia, República Checa, Turquía, Rusia y China.

En 2023, Bodega Los Haroldos comenzó a desarrollar el enoturismo, lo que se materializó en la incorporación de la bodega en el circuito turístico de la provincia. En la actualidad, se ofrece la posibilidad de almorzar una picada y empanadas al finalizar el recorrido por las instalaciones.

De la mano del enólogo Joaquín Brandani, los estudiantes hicieron un recorrido por las instalaciones de la bodega en inglés. Nos comentó que en el lugar se desarrollan en distintos sectores proyectos que distinguen a las firmas de los Falasco: Bodega Balbo, Bodega Los Haroldos y Familia Falasco Premium Wines, lo que permite producir diferentes líneas de vinos, cada una con su propio proceso de elaboración que les otorga una marcada distinción.

En la medida en que nos presentó los proyectos, brindó información sobre el proceso de elaboración de vinos tintos, blancos y anaranjados, mostró la maquinaria usada en cada etapa y la variedad de recipientes

de diferentes materiales para el almacenamiento del vino, tales como tanques de acero inoxidable, barricas, ánforas y piletas de concreto. Los estudiantes también tuvieron la posibilidad de realizar sus consultas en inglés y degustar seis vinos.



**Figura 3.** Recorrido con los estudiantes por la Bodega

### Conclusiones

Sin lugar a dudas, estas experiencias enriquecen el cursado de la materia-taller Traducción Científico-Técnica II en sede Este, brindándole la posibilidad a los estudiantes de consolidar sus conocimientos sobre la vitivinicultura y acercarlos a un posible campo laboral. Es importante resaltar que, más allá del área de trabajo que elijamos abordar desde la traducción, nuestro bagaje cultural y, más aún, nuestro saber sobre una actividad económica tan importante en Mendoza es un aspecto que debemos acrecentar de forma continua y promover desde cualquier carrera universitaria.

La industria vitivinícola nos ofrece una gama muy variada de bodegas: cada una cuenta con una cultura propia y valores muy genuinos que la vieron nacer, crecer y buscar nuevos horizontes. Justamente, en esa esencia radica la riqueza que cada una transmite en la línea de sus vinos. Cada una con su propia cultura confecciona el tapiz cultural que teje nuestra propia historia y cultura argentina. Conocer nuestro legado cultural y profundizar sobre nuestra propia idiosincrasia nos habilita a estar mejor empoderados como ciudadanos para valorar nuestras raíces y defender nuestro patrimonio cultural.

Particularmente, las visitas educativas a bodegas resultan enriquecedoras para los futuros traductores, ya que vivencian el origen del vino al tomar contacto con las instalaciones que albergan la maquinaria vitivinícola y al adentrarse de lleno en el proceso de elaboración con la guía de un enólogo. Vivenciar la cultura del vino desde adentro contribuye significativamente a que los estudiantes valoricen la actividad vitivinícola y adquieran el conocimiento que deberán seguir acrecentando para llevar a cabo trabajos de traducción de excelencia en este campo.



## Referencias bibliográficas

- Barnes, A. (2021)** *Michel Aimé Pouget & the arrival of Malbec in South America*. South America Wine Guide. <https://southamericawineguide.com/a-journey-through-argentine-wine-history/>
- Blog Borderío (2024)** *La bodega más antigua de Argentina*. <https://blog.borderio.com/cual-es-la-bodega-mas-antigua-de-argentina/>
- Bodega Bianchi (2019)** Día Internacional del Malbec: ¿Por qué el 17 de abril? en el Wine Blog. [https://www.bodegasbianchi.com.ar/blogs/blog/dia-internacional-del-malbec-por-que-el-17-de-abril?utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign={PMAX}&gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiA9667BhDoARIsANnamQacwKo0USTf8U\\_SMHQKnKGHLYvEXszPvdEaKPqz2Cwysr46gCpc3bMaAthHEALw\\_wcB](https://www.bodegasbianchi.com.ar/blogs/blog/dia-internacional-del-malbec-por-que-el-17-de-abril?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign={PMAX}&gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA9667BhDoARIsANnamQacwKo0USTf8U_SMHQKnKGHLYvEXszPvdEaKPqz2Cwysr46gCpc3bMaAthHEALw_wcB)
- Bodega Catena Zapata. (s.f.)**. Los Comienzos. <https://catenazapata.com/es/beginnings-es.php#:~:text=Nicol%C3%A1s%20Catena%20Zapata%20decidi%C3%B3%20crear,a%20principios%20de%20los%2080>
- Bodega y Viñedos Goyenechea. (s.f.)**. Herencia vinícola: Continuando la tradición vitivinícola desde 1868. <https://goyenechea.com/about/>
- Cámara de Turismo de la Provincia de Mendoza. (s.f.)**. Junín, tierra de historias y vides. <https://mendoza-camara.org/junin-tierra-de-historias-y-vides/>
- Centro de Viñateros y Bodegueros del Este. (s.f.)**. Caracterización. <https://centrovyb.org.ar/es/caracterizacin-28.htm>
- Centro de Viñateros y Bodegueros del Este. (s.f.)**. Marca Regional. <https://centrovyb.org.ar/es/marca-regional-31.htm>
- Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas. (12 de febrero de 2021)**. La cultura del vino. <https://vinosdo.wine/noticias/la-cultura-del-vino/>
- El descorche. (3 de febrero de 2024)**. Desde Barriales, Bodega Aleph apuesta por los vinos orgánicos y proyecta una excelente cosecha. <https://eldescorchediario.com/desde-barriales-bodega-aleph-apuesta-por-los-vinos-organicos-y-proyecta-una-excelente-cosecha/>
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. (2023)**. Regiones Vitivinícolas Argentinas, Provincia de Mendoza, Área Este. [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe\\_zona\\_este\\_2022.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_zona_este_2022.pdf)
- (2 de agosto de 2022)** Semana del Bonarda <https://www.argentina.gob.ar/noticias/semana-del-bonarda#:~:text=Del%201%20al%208%20de,pa%C3%ADs%20la%20Semana%20del%20Bonarda.>
- La Vigne (24 de julio de 2023)** CATENA ZAPATA es el Viñedo NÚMERO 1 del Mundo de acuerdo a World's Best Vineyards [https://lavigne.com.uy/blog/catena-zapata-es-el-vinedo-numero-1-del-mundo-de-acuerdo-a-world-s-best-vineyards-19?srsId=AfmBOorU4WN9Wlj7ZDXeV9U32\\_VOVdak516WZi-9WpO\\_7lIbbLJ1B6KS#](https://lavigne.com.uy/blog/catena-zapata-es-el-vinedo-numero-1-del-mundo-de-acuerdo-a-world-s-best-vineyards-19?srsId=AfmBOorU4WN9Wlj7ZDXeV9U32_VOVdak516WZi-9WpO_7lIbbLJ1B6KS#)
- MDZ (22 de julio de 2023)** Esta es la última bodega que se sumó al turismo en Mendoza: en qué lugar de la Ruta 7 queda <https://www.mdzol.com/sociedad/2023/7/22/esta-es-la-ultima-bodega-que-se-sumo-al-turismo-en-mendoza-en-que-lugar-de-la-ruta-queda-354948.html>
- Municipalidad de Junín. (s.f.)**. Planta de recolección, reciclaje y elaboración de productos sustentables. <https://www.juninmendoza.gov.ar/punto-limpio/>
- Municipalidad de San Martín. (s.f.)**. Historia. <https://sanmartinmza.gov.ar/historia/>
- Muñoz, M. (2024)**. Comienzo de un nuevo año con A, de Aleph Wine Co., bodegas y viñedos. Memo. <https://www.memo.com.ar/opinion/morcos-aleph/>
- Ministerio de Economía, Infraestructura y Energía. (2017)**. Informe Impuesto al Vino. <https://www.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/5/2017/11/Informe-Impuesto-al-Vino.pdf>
- Municipalidad de San Martín. (s.f.)**. Bonarda, varietal insignia de San Martín. <https://sanmartinmza.gov.ar/bonarda/>
- Punto a Punto. (6 de septiembre de 2024)**. Se distinguió en Mendoza lo mejor del turismo del vino y los ganadores competirán por el premio mundial en Verona <https://mendoza.puntoapunto.com.ar/se-distinguió-en-mendoza-lo-mejor-del-turismo-del-vino-y-los-ganadores-compitiran-por-el-premio-mundial-en-verona/>

- Prensa Mendoza. (13 de septiembre de 2023).** Mendoza distinguió a la excelencia del turismo del vino <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/mendoza-distinguió-a-la-excelencia-del-turismo-del-vino/#:~:text=Mendoza%2C%20Capital%20Mundial%20del%20Vino,y%20Hawke's%20Bay%2C%20Nueva%20Zelanda>.
- Revista de Vinos. (s.f.).** Historia del Vino Argentino. Recuperado el 27 de diciembre de 2024. <https://wineinternationalassociation.org/history-of-argentina-wine/>
- Rutini Wines. (s.f.).** Historia. <https://rutiniwines.com/historia/>
- Yeomans, C. (2021)** *A journey through Argentine wine history*. South America Wine Guide. <https://southamericawineguide.com/a-journey-through-argentine-wine-history/>
- Wine Folly. (s.f.).** Mendoza. <https://argentina.guides.winefolly.com/regions/mendoza/>
- Wines of Argentina. (s.f.).** Historia. <https://malbecworldday.com/es/#seccion-historia>
- Wines of Argentina. (s.f.).** Los Haroldos. <https://www.winesofargentina.org/es/bodegas/l/580>
- World's Best Vineyards. (s.f.).** World's Best Vineyards 2024. <https://www.worldsbestvineyards.com/list/1-50>