



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 14 de marzo de 1990

VISTO las Resoluciones Nros. A. 907-C.D./88 y A. 320-C.D./89 y la presentación efectuada por el Director Consejero Enól. Rubén J. GAETE, tendiente a propiciar el apoyo del Organismo en la ejecución de un programa técnico práctico para realizar elaboraciones de champagne, por el método champenoise, y

CONSIDERANDO:

Que es política del Instituto Nacional de Vitivinicultura propiciar y apoyar todas las manifestaciones que permitan un mayor perfeccionamiento de las prácticas enológicas, como asimismo que contribuyan a una diversificación de los productos vitivinícolas y posibiliten ampliar el segmento referido a la comercialización del vino.

Que la región del país integrada por la provincia de Río Negro, Neuquén y La Pampa ha manifestado una tendencia a la obtención de vinos finos, observándose que con la denominación "Vinos Finos de las Zonas Frías", ya se han realizado importantes trabajos de promoción.

Que brindar el apoyo a tales tareas generan nuevas fuentes de trabajo y a su vez la inducción al mejor aprovechamiento de las uvas.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y el Decreto N° 302/89,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Aprobar y adherirse a la realización del programa técnico-práctico

2435

for. 1139



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

de "Elaboración de champagne, método Champenoise" en la provincia de Río Negro, según el programa que obra como Anexo I de la presente Resolución.

2º.- El programa tendrá una duración de DOS (2) años a partir de la fecha y abarcará DOS (2) etapas:

Primera Etapa: Champagnización de QUINCE MIL (15.000) botellas con vinos bases elaborados en la presente cosecha.

Segunda Etapa: Elaboración Champagnización de QUINCE MIL (15.000) botellas elaboradas en el año 1991 y Champagnización de CINCO MIL (5.000) botellas de vinos bases elaborados en 1990.

3º.- El programa estará habilitado para todos los establecimientos vitivinícolas que se encuentran en condiciones técnicas de realizarlos debiéndose prorratear entre los mismos el material de trabajo (botellas, cánulas, corchos, etc.).

4º.- Designase al Presidente del Organismo Ing. Eduardo A. MARTINEZ y al Director Consejero Enól. Rubén J. GAETE, Coordinadores del Programa aprobado.

5º.- A los fines de la presente Resolución aféctase al Laboratorio de General Roca para efectuar sin costo alguno las determinaciones analíticas que la experiencia demande.

6º.- Habilitase a los Coordinadores del Programa para que conjuntamente con los Colegios de Enólogos de la región, elaboren el diagrama de trabajo más conveniente al proyecto.

7º.- El monto de las erogaciones será afectado al Inciso 12 - Bienes y Servicios No Personales del Presupuesto vigente.

8º.- Apruébase para la realización del Programa la compra de los siguientes insumos para cada año que a continuación se detalla:

Año 1990

Tiraje:

15.000 botellas Champagneras de 750 cc. con pico para tapa corona de 29 mm.

15.000 Opérculos de PVC.



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

15.000 Tapas Coronas de 29 mm. en chapa 22 con apósito de PVC.

Año 1991

Tiraje:

20.000 botellas Champagneras de 750 cc. con pico para tapa corona de 29 mm.

20.000 opérculos de PVC.

20.000 Tapas Coronas de 29 mm. en chapa 22 con apósito de PVC.

DEGUELLO (1990)

15.000 Corchos Champagneros de 47 x 30 mm. de 2 arandelas.

15.000 Bozales de alambre cinco o con chapa de ajuste.

DEGUELLO (1991)

20.000 Corchos Champagneros de 47 x 30 mm. de 2 arandelas.

15.000 Bozales de alambre cinco o con chapa de ajuste.

9º.- Asimismo apruébase la entrega de UN (1) pasaje aéreo mensual ida y vuelta desde Mendoza a General Roca, desde el mes de abril de 1990 hasta diciembre de 1991 para el/los técnicos, que tengan a su cargo la conducción de los programas de elaboración y que los coordinadores dispongan como necesarios.

10.- Asignar a la realización del programa los fondos que legalmente le correspondan a la provincia de Río Negro, según lo previsto en la Ley N° 23.550, para los fines a



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

que alude la presente Resolución.

11.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del -
 Registro Oficial y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C.119



Ing. Agr. EDUARDO A. MARTÍNEZ
 PRESIDENTE

ALBERTO GOYENECHEA
 DIRECTOR CONSEJERO

RAMÓN DÍAZ
 DIRECTOR CONSEJERO

JOSÉ FERNÁNDEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

EDUARDO ENRIQUEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

OSCAR MOYANO
 DIRECTOR CONSEJERO

AMERICO JOSÉ ZINGARETTI
 DIRECTOR CONSEJERO



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

PROYECTO PARA TRABAJO EXPERIMENTAL PRACTICO EN RIO NEGRO

ELABORACION CHAMPAGNE METODO CHAMPENOISSE

- a) Apoyar la diversificación de usos de la uva emprendido por el Gobierno de Río Negro.
- b) Apoyar el esfuerzo del empresario de Río Negro en su interés por mejorar la calidad de los vinos de la región mediante la elaboración de Champagne.
- c) Entrenar a Técnicos y Obreros en la Elaboración de Champagnes por este método, a fin de concientizarlos sobre la importancia de las distintas operaciones y a su vez desmistificar las dificultades que se atribuyen al mismo.

¿PORQUE SISTEMA CHAMPENOISSE?

- 1- Porque indudablemente resulta de un producto de elevada calidad apreciada por el consumidor, cosa que hace asociar al resto de la producción del establecimiento, o zona con el mismo, redundando en un mejoramiento de la imagen en general.
- 2- El equipamiento es relativamente fácil conseguir en el País y su costo es bajo.
- 3- El producto obtenido tiene una estabilidad superior a la de otros sistemas.
- 4- Por su mano de obra tiene un alto valor social agregado.

DURACION DE LA EXPERIENCIA

El trabajo experimental estará dividido en 2 etapas de 1 y 2 años.

PRIMERA ETAPA: Champagnización de 15.000 botellas con vinos de la presente cosecha.



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Comprende las siguientes sub-etapas:

- 1- Degustación: Análisis y ensamblaje de los vinos (Cuvée).
- 2- Estabilización.
- 3- Tirage - Activación y reproducción de levadurado.
 - Preparación de Licor de Tirage.
 - Selección y Dosificación de Aduvantes.
 - Corte.
 - Llenado.
- 4- Control Fermentación.
- 5- Remuage.
- 6- Deguello.

CRONOGRAMA EJECUCION TRABAJO PRACTICO

- Item 1 y 2: Inmediatamente.
- Item 3: 30 días después.
- Item 4: Desde 15 días después de Tirage hasta final Fermentación (julio-Agosto-Septiembre).
- Item 5: Septiembre-October y en adelante.
- Item 6: Noviembre en adelante.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

Se detallará por operación y desde el momento del Tirage en adelante ya que lo anterior es común a lo necesario para los vinos tranquilos.

Además se ha pensado en un equipamiento piloto con el objeto de poderlo transportar, de acuerdo a las necesidades, entre los distintos Establecimientos.

LLENADO:

1. Mezcladora: Consta de un recipiente de una capacidad de un 15% superior a lo que se estime llenar por día que debe constar de un agitador axial o central que en todo caso puede reemplazarse



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

por remontage y debe tener al menos una salida inferior que permita el perfecto escurrido del mismo.

2. Llenadora: Basta con una llenadora manual o semiautomática que funcione por sifón.
3. Tapadora: También puede ser manual con mandril de 29 mm. con retención de tapa magnética y accesorio de centrado.
4. Tanque para Activación y Reproducción de Levadurado: Este puede ser simplemente un tanque de inoxidable o plástico de capacidad suficiente para contener un cuádruple del volumen necesario para un día y donde se pueda acondicionar la temperatura.
5. Tanque para preparación de Licor de Tirage: Este puede ser cualquier recipiente enológico donde se pueda disolver el azúcar.

REMUAGE:

1. Pupitres: En cantidad necesaria de acuerdo a producción, debe tenerse en cuenta que un Pupitre de 120 botellas alcanza para desborrar aproximadamente 800 botellas en el año.

DEGUELLO:

1. Congeladora de Botellas: De tipo compacta con capacidad para 100 - 150 botellas hora.
2. Gabinete de Deguello y Degollador: Fáciles de construir.
3. Tranquilizador.
4. Dosificadora.
5. Tapadora manual o semiautomática.
6. Vestido.

El primer elemento se deberá hacer fabricar mientras que los restantes se puedan conseguir de segunda mano y hacerlos reacondicionar.

SEGUNDA ETAPA: Champagnización de 15.000 botellas de vinos bases elabora-

2435



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

dos en 1991 y Champagnización de 5.000 botellas de vinos bases elaborados en 1990.

El resto de las operaciones será similar a los detallados para la primera etapa.



[Signature]
 ALBERTO E. DE GUYERECHE
 DIRECTOR GENERAL

[Signature]
 RAMON ARTURO DIAZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 ING. Agr. EDUARDO A. MARTINEZ
 PRESIDENTE

[Signature]
 JOSE FRANCISCO FERNANDEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 EDUARDO HECTOR RODRIGUEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 OSCAR ROYANO
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 MERICIO JOSE ZINGARETTI
 DIRECTOR CONSEJERO