

PROYECTO DE LEY

Artículo 1º. - Declárase Patrimonio Inmaterial Cultural y Natural de la Nación en los términos de la ley 26.118, a la técnica y saberes sobre la elaboración y obtención del aguardiente artesanal, practicada ancestralmente en la Provincia de Catamarca.

Artículo 2º. - Declárase de interés nacional la preservación, resguardo, valoración, documentación, registro, difusión, promoción, investigación, trasmisión y revitalización del patrimonio cultural inmaterial declarado en el artículo 1º.

Artículo 3º. - Declárase de interés cultural y turístico la producción del aguardiente con miras al fortalecimiento de las economías regionales, reconociéndole carácter estratégico.

Artículo 4º. - Se entenderá por "técnica y saberes sobre la elaboración de aguardiente" el proceso y práctica artesanal tradicional, transmitida de generación en generación, comprendiendo todo el proceso.

Artículo 5º. - La Autoridad de Aplicación competente, deberá promover acciones positivas por sí y en articulación con el Gobierno de la Provincia de Catamarca para el cumplimiento de la presente, de acuerdo al art. 1º, a saber:

- a) Proteger, estimular, promocionar y facilitar el conocimiento y practica de la técnica de elaboración y obtención de aguardiente.
- b) Fomentar las plantaciones de vid destinadas a la producción de aguardiente.
- c) Fomentar la investigación y las publicaciones acerca de este Patrimonio Inmaterial Cultural, sus orígenes y evolución.
- d) Promover la salvaguarda y facilitar la organización de ciclos, presentaciones y muestras para su puesta en valor.
- e) Impulsar acciones de cooperación y difusión regional e internacional.
- f) Establecer premios y reconocimientos que contribuyan y fomenten acciones privadas a favor de la puesta en valor y preservación.
- g) Jerarquizar el oficio de quienes practican la técnica de elaboración de aguardiente, con perspectiva de género.

Artículo 6º. - La Autoridad de Aplicación de la presente ley será definida por el Poder Ejecutivo Nacional.

Artículo 7°. - Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional.

Silvana Micaela Ginocchio, Diputada Nacional, Catamarca

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El presente proyecto de ley, busca declarar Patrimonio Inmaterial Cultural y Natural de la Nación a la técnica y saberes sobre la elaboración y obtención del aguardiente artesanal, interiorizada e identificatoria de un territorio y región del país.

El aguardiente, como parte de la viticultura constituye una rama significativa. Se obtiene por destilación de los orujos de las uvas, que son las partes sólidas de las mismas, siguiendo un tradicional método. La destilación debe ser lenta y constante. El primer paso es cuando se vaporizan los elementos volátiles, posteriormente, la condensación de esos vapores.

El desarrollo de la producción del aguardiente tiene sus orígenes a la Edad Media y su evolución está relacionada con el perfeccionamiento de los alambiques; llega a América con los españoles que introducen el cultivo de la vid.

En nuestro territorio nacional, su marco histórico es representativo de la historia de comunidades con fuertes rasgos identitarios, la elaboración artesanal ha trascendido en el tiempo y el espacio.

Es el caso de Catamarca, el aguardiente fue germen del desarrollo socio económico de la región y está ligado a costumbres, saberes y tradiciones de su gente.

Si bien hay registros de producción en la región de cuyo y otras del noroeste, es en la provincia de Catamarca donde se encuentran los registros y antecedentes más antiguos, con una importante producción de reconocida calidad a gran escala

Si consideramos la definición de Ley 26.118 que aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la elaboración y obtención del aguardiente encuadra en todos sus términos y finalidad:

Tiene una trayectoria histórica y continúa siendo transmitida y recreada desde hace más de dos siglos adaptándose a diferentes entornos por distintas generaciones, con un mismo componente simbólico.

Forma parte de la memoria colectiva viva de una región, remite a una historia y geografía, encontrando marco de referencia en antiguas prácticas de cultivo, elaboración, tráfico comercial y sustento económico, como fiestas populares en su honor con ricas connotaciones.

Su permanencia esta casi ritualizada.

Contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Su reconocimiento es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Es una auténtica manifestación cultural con un gran valor tradicional para la provincia, la región y el país.

Antecedentes: Sin ánimo de hacer un recorrido histórico con rigor científico, se hace una breve reseña que refleja información contenida en diversas publicaciones.

El territorio de la provincia de Catamarca, desde el tiempo de la Colonia fue polo de producción artesanal y abastecimiento de aguardiente de alta calidad, manteniendo rutas comerciales y lazos económicos sociales y culturales con distintas ciudades de la región.

Existen registros que, en el siglo XVIII, la provincia sostenía una importante producción agrícola en la que se destacaba la vid y el algodón, dando cuenta de plantaciones de vid en el valle y producción de vinos y aguardientes usando alambiques, vinculándose comercialmente con Chile.

Esta producción y comercialización en auge, se vio afectada con las reformas Borbónicas de fines del s. XVIII al permitir la importación de aguardientes perjudicando la economía regional al hacer descender el precio del aguardiente local, no obstante, la producción se mantuvo.

En el transcurso de la segunda mitad del s XIX, Catamarca comienza a experimentar según datos censales, una reducción demográfica visible, que, sumada a otras circunstancias coyunturales, tendrá repercusión en su economía, significándole una pérdida de sus prometedoras industrias artesanales y del comercio exterior mantenido con Chile, Bolivia y Perú que le había dado prosperidad hasta entonces.

El científico alemán J. J. Von Tschunsi publicó en 1861 "*Viaje por las Cordilleras de los Andes de Sud América de Córdoba a Cobija*" en el año 1858. "*Catamarca es relativamente fértil y en algunas regiones que tienen suficiente agua es hasta exuberante. Ganadería, agricultura y vitivinicultura suministran productos para un comercio activo de exportación, pero los ramos de la industria están a un nivel bajo todavía*". El artículo menciona los principales productos de su economía "... vino y aguardiente. Este último es un artículo importante para el comercio con Bolivia." El autor indica la importancia del comercio de la provincia y sus exportaciones a Chile, Bolivia y Perú como así también exportaciones de cueros por vía del puerto de Buenos Aires y lo trascendental de la elaboración de vinos y aguardientes.

Siguiendo un trabajo de F. Argerich, R. T. Pastoriza, J. Breppe¹, "*Proceso Económico Catamarqueño*" cita un trabajo de Víctor Martín de Moussy, aparecido en 1860 y otro en 1864, este último dedicado a las provincias que recorre y hace referencia documentación que le sirvió de consulta. Al referir a Catamarca, quien menciona expresamente la presencia de los productos "*vinos y aguardientes*" formando parte de su economía.

Benedicto Ruza, en 1854, siendo Ministro de Gobierno realiza un trabajo de descripción sobre Catamarca del periodo decenal entre 1844 y 1853, el cual refleja la importancia de la producción de aguardiente: al hacer la evaluación de las exportaciones el rubro "*vinos y aguardientes*" es superior al de "*animales en pie*" y "*forrajes*" dando testimonio en cifras que los mayores porcentajes provienen del comercio con Bolivia.

En el año 1888 Francisco Latzina publicó geografía de la República Argentina dedicado a Catamarca un capítulo. En esta obra cita producciones industriales y entre ellas el aguardiente de uva, de caña y de tuna, registrando el aguardiente de uva, la cantidad de hl 6480, lo cual representaba el mayor valor de ingresos comparado con otros productos. El mismo trabajo publicado, agrega y aporta que "*prescindiendo de las casas de negocio y de las pequeñas industrias caseras y anuales hay que mencionar sin embargo "...10 destilerías..."*"

Durante la segunda mitad del S. XIX el aguardiente gracias a los adelantos y nuevos conocimientos inicia una fase mayormente industrializada.

En la provincia de Catamarca la producción del aguardiente mantuvo importancia para la economía provincial hasta mediados del s. XX, advirtiéndose luego una disminución.

A tal punto está incorporado el aguardiente a la vida y costumbres de los catamarqueños, que en el Departamento Valle Viejo, hacia 1970 se crea e instala por muchos años consecutivos, y en el espacio físico de la cancha de la Liga Chacarera de Fútbol, un importante festival que llevo por nombre "Fiesta Nacional del Aguardiente", haciendo honor a la historia de alambiques y cultivo de la vid.

Esta fiesta organizada por una comisión de vecinos y con el apoyo de los organismos estatales, alcanzó carácter nacional, y supo ser una de las más grandes y trascendentes de la provincia, característica y representativa del departamento Valle Viejo donde eran muy comunes las plantaciones de vid y alambiques caseros para uso doméstico y de comercialización. La cartelera incluía artistas de reconocimiento nacional, regional y provincial que desfilaron por sus tablas.

No es casual que el Himno de Catamarca refiera en su letra a este histórico departamento y su tiempo de aguardiente:

¹ Geografía de Catamarca – Editorial Sociedad Argentina de Estudios Geográficos – 1978 Contribuciones presentadas en la XXXV semana de Geografía.

"Valle Viejo de la Cuesta del Portezuelo, / del aguardiente y del tiempo aldonero."

Sin lugar a dudas el aguardiente es un producto catamarqueño por excelencia, que nos identifica cultural e históricamente. La técnica y saberes sobre su elaboración y obtención, es una expresión cultural que llega hasta este presente, transmitida oralmente de generación en generación, y continúa siendo practicada en la actualidad.

Dentro de la provincia bodegas históricas mantienen su producción: *"Además continuamos la tradición familiar de seguir fabricando aguardiente. Hoy somos la única destilería inscripta en Catamarca, cuando llegaron a haber tal vez 15. Llegamos a tener la Fiesta Nacional del Aguardiente, que se hacía en la zona de Valle Viejo, netamente de producción de aguardiente".*²

Frente al creciente interés del turismo interno y tendencias, estos antecedentes posicionan a la provincia dentro de los circuitos de viticultura como una de las propuestas sobresalientes a explotar, para el desarrollo económico, social, local y regional, relacionándose con meta establecida por el Objetivo N° 8 de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 -ONU.

El desarrollo debe serlo armónicamente en función del presente y pasado como punto de apoyo para encaminarnos al futuro y tener relevancia regional y nacional.

Importancia de proteger y salvaguardar esta técnica:

La técnica y saberes sobre la elaboración y obtención, de aguardiente es una cabal expresión cultural que corre el riesgo de extinguirse, si no se protege, estimula, investiga, promociona y facilita su conocimiento y práctica, por cuanto en las últimas décadas ha declinado.

Desde una perspectiva de identidad debe ser considerada como una verdadera expresión cultural de una comunidad, que ha sobrevivido a través del tiempo, merced a la transmisión de generación en generación.

Precisamente esta vulnerabilidad, requiere de medidas encaminadas a garantizar la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La Ley 26.118, aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que fuera adoptada por la Trigésima Segunda Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura - UNESCO. El art. 2 define "patrimonio cultural inmaterial" como : *"... los usos,*

² <https://bichosdecampo.com/en-catamarca-oscar-andreatta-continua-un-legado-vitivinicola-que-lleva-un-siglo-elabora-vinos-finos-y-organicos-hizo-los-primeros-espumantes-del-norte-y-hasta-preserva-un-tradicional-aguardien/>

representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural... que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana..."

El patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural, cuya gran importancia estriba en el valor social y económico del acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten.

Protegerlo es uno de los más grandes desafíos de la humanidad del siglo XXI, y gravita trascendental importancia para la cultura, el desarrollo local y regional.

Su salvaguarda hace necesarias políticas, facilidades y medidas concretas, de conservación y valorización, creación de capacidades y conocimientos, motivos que sustentan y dan fuerza al presente proyecto.

Declarar Patrimonio Inmaterial Cultural y Natural de la Nación en los términos de la ley 26118, a la técnica y saberes sobre la obtención, y elaboración del aguardiente reviste crucial importancia por cuanto contribuirá eficazmente a la construcción de una sociedad argentina más equitativa, al crecimiento y desarrollo sostenible en las dimensiones social, cultural y económica, para Catamarca, la región y el país.

Por los argumentos expuestos es que solicito a mis pares me acompañen en el presente proyecto.

Silvana Micaela Ginocchio, Diputada Nacional, Catamarca