

CONSUMO LOCAL DEL VINO DEL TRÓPICO PRODUCIDO EN VILLA DE LEYVA,  
BOYACÁ.

CIFUENTES ORTIZ FREDDY SANTIAGO  
MANRIQUE GARZÓN DAVID FELIPE

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA  
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA  
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA  
BOGOTÁ D.C

2017

CONSUMO LOCAL DEL VINO DEL TRÓPICO PRODUCIDO EN VILLA DE LEYVA,  
BOYACÁ.

CIFUENTES ORTIZ FREDDY SANTIAGO  
MANRIQUE GARZON DAVID FELIPE

Asesor del trabajo  
GARAVITO JENNY ZORAYDA

Trabajo de grado para optar al título como  
Tecnólogo en Gastronomía

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA  
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA  
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA  
BOGOTA D.C.

2017

**Nota de aceptación**

---

---

---

---

---

Firma del Presidente del jurado

---

Firma del jurado

---

Firma del jurado

---

Bogotá, noviembre de 2017

### **Dedicatoria**

Dedicamos este proyecto a nuestros familiares y amigos quienes fueron parte principal para la construcción de nuestras vidas profesionales, brindándonos apoyo moral y económico; a nuestros profesores quienes fueron los que nos incursionaron en el maravilloso mundo de los vinos y la gastronomía. Por último, le agradecemos a la Universidad por acogernos en sus instalaciones y por brindarnos la oportunidad de formarnos como seres íntegros y capaces de solventar cualquier problema.

## **Agradecimientos**

Primeramente, agradecemos a la Universitaria Agustiniense por habernos aceptado, acogernos y permitirnos representarla dándonos este sentido de pertenencia a lo largo de nuestra carrera, así como también a los diferentes docentes que junto a su sabiduría y conocimiento nos brindaron las mejores herramientas para formarnos como seres integrales.

También agradecemos Alexander Trujillo, Yazmín Dajud, Joaquín Herzberg, Alba Pérez y Diego Hernández de los viñedos Umaña-Dajud, Viña de la villa y Ain Karim quienes muy amablemente nos recibieron y respondieron nuestras inquietudes.

## **Resumen**

El presente proyecto tiene como objetivo principal caracterizar la dinámica de consumo local del vino fabricado en Villa de Leyva, Boyacá-Colombia, recolectando información teórica, histórica, geográfica y conceptual; con el apoyo de salidas de campo, visitas a bibliotecas para obtener evidencias que nos permitan sustentar de una manera clara y concisa el objetivo general del proyecto.

## Glosario

- **Barrica:** Almacenamiento utilizado para conservar y que ayuda a elaborar el vino.
- **Botella:** Botella cilíndrica de color verde o blanco con cuello estrecho que sirve para contener los líquidos.
- **Cabernet sauvignon:** Uva tinta muy popular en todo el mundo y que se adapta con facilidad a todos los climas y suelos; Es una variedad de las más fuertes en taninos, por lo cual requiere para su maridaje comidas pesadas tales como harinas y carnes altamente especiadas.
- **Cata:** Ejercicio para valorar las cualidades de un alimento o licor accionando las cualidades organolépticas.
- **Cava:** Lugar subterráneo, húmedo donde se almacenan las barricas para la producción del vino.
- **Corcho:** Tapón que se hace de corcho para las botellas de vino.
- **Crianza:** Denominación que se les da a los vinos que han pasado por barricas.
- **Maridaje:** Sugerencia para acompañamientos entre el vino y la comida buscando un equilibrio.
- **Mosto:** Zumo de la uva que se obtiene en el prensado antes de la fermentación.
- **Vino Rosado:** vino de esta tonalidad.
- **Ruta vitivinícola:** Guía para conocer los viñedos de una región o un país.
- **Sauvignon Blanc:** Uva blanca muy popular en todo el mundo; es un vino ácido, ligero y con tonos dorados y verdosos, está dotado con aromas inconfundibles típicos de la cepa.
- **Tanino:** Sustancia astringente que se encuentran en los hollejos de la uva y que se encuentran más marados en los vinos tintos.
- **Vino Tinto:** vino de esta tonalidad
- **Vino de Trópico:** Es el vino que se da en el trópico.
- **Trópico:** Es la región de la tierra comprendida entre la línea de cáncer y capricornio
- **Vendimia:** Recolección y cosecha de las uvas.
- **Vid:** Planta trepadora de la familia vitáceas, cuyo fruto es la uva.
- **Vino del trópico:** nombre que se le da al vino que se hace en el trópico.
- **Vino:** Bebida alcohólica que se obtiene a través del zumo de uvas exprimidas, y que naturalmente se fermenta.

- Viñedo: Es un terreno donde se plantan vides.
- *Vitis vinifera*: Tipo de Vid.



## Contenido

Introducción .....	11
1. Tema de investigación .....	12
2. Problema de investigación .....	13
2.1 Planteamiento del problema.....	13
2.2 Formulación del problema .....	13
2.3 Justificación .....	13
3. Objetivos .....	14
3.1 Objetivo general.....	14
3.2 Objetivos específicos .....	14
4. Marco referencial .....	15
4.1 Marco teórico .....	15
4.1.1 Introducción al vino. ....	15
4.1.2 ¿Qué es el vino?.....	15
4.1.3 Historia del vino.....	15
4.1.4 Historia del vino en Egipto. ....	16
4.1.5 Historia del vino en Grecia. ....	16
4.1.6 Historia del vino en el imperio Romano.....	17
4.1.7 Historia del vino en la edad media.....	18
4.1.8 Historia del vino en Colombia. ....	18
4.1.9 Valle del Cauca. ....	19
4.1.10 Boyacá.....	23
4.2 Marco histórico y geográfico .....	34
4.2.1 Villa de Leyva.....	34
4.3 Marco legal .....	39
4.4 Antecedentes .....	40
5 Metodología .....	42
5.1 Tipo de investigación.....	42
5.1.1 Diagrama de flujo general del proyecto.....	42

5.2 Diseño experimental .....	44
5.2.1 Revisión bibliográfica.....	44
5.2.2 Trabajo de campo.....	44
5.2.3 Análisis de resultados. ....	52
6. Resultados y análisis.....	53
6.1 Bitácora.....	53
6.2 Consumidores .....	58
6.3 Resultado establecimiento gastronómico.....	60
6.4 Entrevistas.....	63
6.4.1 Viña de la villa. ....	63
6.4.2 Umaña Dajud .....	68
6.4.3 Ain Karim .....	73
6.5 Cartilla.....	79
Conclusiones y recomendaciones .....	82
Referencias.....	84
Lista de figuras.....	88
Lista de tablas .....	89

## Introducción

Turistas, estudiantes y personas de la región podrían interesarse sobre este proyecto que se llevó a cabo en la Universitaria Agustiniiana por estudiantes de Gastronomía con el fin de mostrar el Consumo local del vino del trópico producido en Villa de Leyva, Boyacá. De lo cual no se conoce mucho y hay muchos mitos sobre la producción y la exportación, por medio de este proyecto se pretende entender el consumo local del vino del trópico producido en Villa de Leyva donde se dan condiciones aptas para el crecimiento de la vid, esta planta requiere de las cuatro estaciones, presentes en la zona templada, pero esta región posee un microclima que permite el crecimiento de esta por esta razón recibirá el nombre de vino del trópico. En esta zona hay tres viñedos que están realizando la producción de vino del trópico que son Viña de la villa, Umaña Dajud y Ain Karim. Este último sabemos que es el que tiene más tiempo en el mercado y que tiene una producción significativa y que distribuyen sus vinos a Carulla y a Éxito; estos son los datos de partida para la investigación.

En este proyecto se encontrará historia de vino a nivel general para que se pueda evidenciar cuando y como llego a Colombia, la adaptación de estas plantaciones y los sitios donde inicialmente hicieron las pruebas, mostrando la influencia del suelo y clima llegando así a Villa de Leyva como sitio idóneo para la plantación de la vid, además de esto mostrar la historia de estos tres viñedos.

El proyecto tiene como finalidad entender la oferta y demanda del vino en un sector muy tradicional como lo es Villa de Leyva, con el fin de aportar estrategias que apoyen el consumo de esta industria en el sector.

## **1. Tema de investigación**

Colombia es un país que se encuentra entre los meridianos de cáncer y capricornio, por lo cual es una región de clima tropical. En algunas regiones se concentran características de suelo, clima y horas luz para el crecimiento de la vid, al tener esta particularidad se obtienen dos vendimias al año en comparación a los del nuevo y viejo mundo.

Villa de Leyva goza de la gran fortuna de poseer estas características, lo cual ha permitido que varias personas se aventuren y experimenten el cultivo y producción del vino de trópico arrojándoles muy buenos resultados, tanto así, que algunos llegaron a ser galardonados internacionalmente. Sin embargo, estos vinos no se consumen por diferentes razones culturales y económicas. Por esta razón el objeto de estudio de esta investigación es el “Consumo local del vino del trópico producido en Villa de Leyva, Boyacá” para resaltar su importancia y así mismo generar una estrategia de consumo apoyada en maridajes con productos autóctonos de la región, aportando al crecimiento gastronómico del municipio de Villa de Leyva.

## **2. Problema de investigación**

### **2.1 Planteamiento del problema**

Los viñedos que se encuentran ubicados en los alrededores de Villa de Leyva se venden al nivel departamental y algunos en enoturismo, a partir de esto se establecerá la oferta y la demanda del consumo del municipio de Villa de Leyva y sus alrededores en los que incluimos (Sáchica y Santa Sofía).

### **2.2 Formulación del problema**

¿Cómo es la dinámica oferta-demanda del vino del trópico de Villa de Leyva y que factores la afectan?

### **2.3 Justificación**

Villa de Leyva es un municipio reconocido por su turismo, sus parques arqueológicos, su arquitectura colonial y su diversa gastronomía; es importante ayudar a incentivar el consumo de este vino para mejorar su economía y acogida turística. Adicionalmente el presente proyecto busca contribuir a la biblioteca de la universidad, para enriquecer el conocimiento de la enología nacional, brindando una herramienta que perdurará y fomentará estudios en el futuro.

### **3. Objetivos**

#### **3.1 Objetivo general**

- Caracterizar la dinámica de consumo local del vino fabricado en Villa de Leyva.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- Establecer la oferta y demanda local del vino de trópico de Villa de Leyva.
- Determinar los factores que influyen sobre la oferta y demanda de los vinos del trópico en Villa de Leyva.
- Diseñar una guía de maridaje como apoyo al consumo del vino en Villa de Leyva.

## **4. Marco referencial**

### **4.1 Marco teórico**

#### **4.1.1 Introducción al vino.**

El interés por el vino que muestran cada vez más personas en todo el mundo ha supuesto que este producto haya adquirido una gran relevancia. El simple hecho de sentarse con un grupo de amigos, parientes o compañeros alrededor de una botella es muy agradable, ya que se crea una atmosfera especial de camaradería y naturalidad; el vino se convierte en el impulsor de nuevas amistades y experiencias. (Dominé, 2008)

#### **4.1.2 ¿Qué es el vino?**

Explicado de una manera muy sencilla, el vino es una bebida hecha a partir de la fermentación de uvas recién vendimiadas. Por esto, con frecuencia, el vino suele ser descrito como una de las bebidas alcohólicas más naturales.

La fermentación es un proceso natural originado por levaduras. Las levaduras son organismos microscópicos que viven de manera natural entre las uvas en el viñedo y en la bodega. Para vivir, las levaduras se alimentan de azúcar, como el que se encuentra en el jugo de las uvas, convirtiéndolo en alcohol y dióxido de carbono. Sin embargo, el vino es mucho más que solo jugo de uva alcohólico. Existen muchas particularidades que determinan el aspecto, el aroma y el sabor de un vino, dando como resultado una amplia selección de vinos cuando vayamos a un bar, a un restaurante o a una tienda. (Wine & spirit education trust, 2012)

#### **4.1.3 Historia del vino.**

El vino tiene una larga historia y cada botella puede tener la suya, lo que contribuye muchísimo a la fascinación que ejerce esta bebida. Pero su papel en la historia de nuestra cultura es incluso más amplio y más profundo. El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada en numerosas civilizaciones. Por otra parte, representa toda una serie de descubrimientos relacionados con las primeras reacciones químicas efectuadas por el hombre: la fermentación y la oxidación. (Pellini, 2015)

#### **4.1.4 Historia del vino en Egipto.**

El primer sistema para extraer el zumo o mosto de los racimos de uvas fue pisarlos. Pero los egipcios fueron mejorando este procedimiento y envolvieron las uvas en telas de lino de cuyos extremos tiraban para extraer el mosto.

Conocida es la anécdota de cierto bodeguero de Alejandría, poseedor de trescientos frascos de vino muy viejo, setenta años, en una época en la que un vino de tres ya era una rareza. En aquella bodega del Egipto antiguo llamada “Las buenas cosas” se vendía ese vino para regular el vientre, bajo receta médica. En torno al vino existía una serie de creencias peregrinas; se decía que ciertos caldos exóticos podían dejar embarazada a una mujer sin concurrencia de varón. No faltaba quien asegurara que mientras unos vinos causaban insomnio, otros abatían tanto al hombre que tardaba en despertar de su modorra. (Curiosfera, s.f.)

#### **4.1.5 Historia del vino en Grecia.**

El vino griego era muy distinto a lo que hoy entendemos por tal. Era muy oscuro y espeso, tanto que se bebía mezclado. Se almacenaba en barricas, odres o ánforas de arcilla que taponaban con tejido impregnado en aceite de oliva o grasa animal, y lacraban o cegaban con barro arcilloso. En el primer caso el aire penetraba en el interior volatilizandolos aromas naturales; en el segundo, el taponado de arcilla hacía imposible la transpiración y el vino se pudría. Los vinos clásicos duraban poco, pero llegaron a tener renombre los de Quíos o Lesbos, que viajaban en recipientes de barro de la altura de un hombre, especie de ánforas con orejas y base puntiaguda.



Estas voluminosas piezas cerámicas se taponaban con barro envuelto en un trapo y sellado con cola de pescado. El vino común solía venderse a granel, y en envases de pequeño formato a gente adinerada de la ciudad o de la diáspora griega.

Era tan fuerte que se aconsejaba mezclarlo con agua e incluso con sustancias que hoy parecen aberrantes, como la resina, agua de mar y especias. Sócrates decía que el vino humedece el alma y calma las penas adormeciéndolas: hermosa manera de decir que lleva al hombre al olvido de sí y de sus problemas. Por lo general, el vino que se bebía en los simposios o reuniones de amigos se aromatizaba con hierbas que alteraban su sabor. Eran vinos del año; en Grecia un vino de cuatro años era ya un vino de gran solera, en el límite de su edad posible.

Los griegos crearon un sistema revolucionario para extraer el vino: depositaban la uva en un recipiente cilíndrico por cuyo interior descendía un disco o émbolo que estrujaba los racimos. También se aplicó el principio de la palanca para sacarle mayor partido a la uva, que soltaba así el máximo de jugo. Curioso caso el del vino de Poseidonia, en la costa de Sicilia, cuyos vinos eran muy conocidos en el siglo VI a.C. Dos siglos después la ciudad pasó a llamarse Paestum, apelativo con el que se comercializó y llegó incluso a España, donde pasado el tiempo se llamaría vino de Pastum, de donde se diría “pasto” o vinazo, nombre que ha llegado hasta nuestros días. (Curiosfera, s.f.)

#### **4.1.6 Historia del vino en el imperio Romano.**

En Roma, adonde algunos creyeron en la Antigüedad que había sido Saturno el encargado de llevar tan delicioso caldo, el emperador romano Tiberio, sucesor de César Augusto, tuvo fama de borracho. De él se cuenta que abusaba tanto de la bebida que dieron en llamarlo Biberio..., pero no es sino un juego de palabras de la época. Los romanos mejoraron el sistema de extracción del vino inventando una especie de colador-exprimidor. En el siglo II a. C. el escritor latino Catón el Viejo describe en *De re rustica* una prensa de uva con tornillo que había visto en las Galias, en la región correspondiente a la vieja provincia de Châteauneuf-du-Pape.

Todos estos avances mejoraron el producto y dieron un vino más elaborado y puro. Sabemos cómo era el vino antiguo. Unos frasquitos de vidrio sellado, hallados en el fondo del mar entre restos de naufragio muestran que nada tenía que ver con el actual. Si hoy se alaba la pureza, la

ausencia de mezclas en un buen vino, antiguamente era lo contrario: vinos y licores se mezclaban con perfumes, miel, áloes, tomillo, bayas de mirto, mirra e incluso con agua de mar. (Curiosfera, s.f.)

#### **4.1.7 Historia del vino en la edad media.**

No fue invento casual; el benedictino Dom Pérignon, gran catador, discurrió mucho hasta conseguir el caldo espumoso y burbujeante que Luis XIV puso de moda en Francia en perjuicio del Borgoña, que hasta entonces se bebía. Idea del mismo fraile fue envasar en botellas herméticas, lo que permitía conservar el gas carbónico producido en la fermentación de primavera, cuando se produce la espuma: y aunque no inventó el tapón de corcho, que ya emplearon los romanos, sí lo recuperó y comenzó a poner las botellas boca abajo. El vino era almacenado en barricas de madera, en las que madura normalmente a los tres años. Un mayor tiempo de almacenamiento puede no dañarlo, pero desde luego no lo hacía mejor. No fue hasta finales del XVIII cuando se mejoraron los procesos de obtención y elaboración del vino, hasta el punto ya que los caldos podían permanecer hasta veinte años dentro de los barriles. (Curiosfera, s.f.)

#### **4.1.8 Historia del vino en Colombia.**

La vid fue traída a América por los jesuitas españoles en la época de la conquista con el fin de producir el vino, indispensable en las ceremonias religiosas. Aún hoy en día existen plantas de este tipo de uva que crecen silvestres en algunos lugares de Boyacá.

A finales del siglo XVI, las áreas cultivadas y la producción de vino comenzó a crecer en los virreinos de Nueva España (México) y Perú. Los productores españoles se vieron amenazados y comenzaron a presionar a la corona para que se restringiera la producción en los territorios conquistados. El rey Felipe II no tenía los mecanismos para gravar los vinos hechos en América y entonces prefirió prohibir el cultivo y la producción. (Vino.com, s.f.)

#### **4.1.9 Valle del Cauca.**

El cultivo de la vid se realizó inicialmente para uva de mesa, con variedades Italia y la Moscatel. Dados los grandes esfuerzos desarrollados por la secretaria de agricultura del departamento del valle, en el momento actual en esa región se han establecido unas 1300 hectáreas de las 1.500 que aproximadamente tiene Colombia. Las 200 hectáreas restantes se encuentran distribuidas en otros departamentos, siendo quizás el de Boyacá en donde mayor entusiasmo se ha encontrado por este cultivo; pues el hecho de haber sido el área pionera en el cultivo de frutas ha influido en ello grandemente.

En el departamento se pueden distinguir dos zonas diferenciadas para cultivo de la vid que son, en zona norte: Bolívar, Roldanillo, la Unión y Toro y en zona centro: Ginebra, Cerrito y Guacarí.

La zona norte es la que más desarrollo ha alcanzado, tiene su epicentro en el municipio de la Unión, situado a una latitud de 1.000 metros sobre el nivel del mar y una latitud de 4° 33' norte la temperatura media es de 24°C con fluctuaciones de 32°C. Como media máxima y 18°C como mínima media. (Hidalgo, 1992)

##### ***4.1.9.1 Viñedo del Valle del Cauca.***

###### ***4.1.9.1.1 Casa Grajales.***

En los albores del año 1944, los 5 hermanos Grajales decidieron emprender la tarea de cultivar uvas, comercializar y difundir entre los colombianos la buena costumbre de consumir el fruto de la vid, así nació Grajales Hermanos.

En un pueblo del norte del Valle que se conocía como Hato de Lemos, hoy, La Unión, nació la viticultura en Colombia, en el año 1976 se complementó la cultura del consumo de uva con una bebida obtenida por la transformación de la misma, el vino.

El 18 de noviembre de 1977 se inaugura CASA GRAJALES S.A. como productora de vinos comenzando con los más antiguos y rudimentarios procesos. Hoy contamos con equipos y tecnología adaptados a nuestros medios. (Vinos casa Grajales, 2012)

Alberto Alejandrino Grajales Hernández no se acuerda el día que pinchó por última vez el glúteo de Ceferino González, un español que se refugió en La Unión (Valle) luego de huir del régimen del general Francisco Franco. Eso fue a finales de la década del 30, cuando el único enfermero del pueblo, capaz de colocar una inyección intravenosa, era Alberto Grajales, un muchacho de 22 años amante del campo y de la cirugía vegetal. Es decir, de los injertos.

El español siguió enfermo, y un día amenazó con devolverse para su tierra así el general Franco le cortara la cabeza. Empacó maletas, llamó por última vez al enfermero para que le aplicara la mortificante inyección y le dijo: Alberto, yo estoy muy viejo y usted está joven. Cultiva las uvas, y las semillas que produzcan regálalas sin egoísmo para que todo el mundo las siembre y de ese modo consigan su billete.

Don Ceferino nunca se fue para España, sino para Picalaña (Tolima), y luego para Flandes, donde meses después lo mató una deficiencia sanguínea.

El joven Grajales aceptó el consejo, se amarró un machete a la cintura y partió para la cordillera con el fin de conseguir semillas silvestres y combinarlas luego con las producidas por 12 matas tipo uva blanca malagueña que tenía su abuela, María de los Ángeles Grajales, en el solar de la casa.

De la región de El Tigre, donde se padre Alberto Alejandrino Grajales, tenía El Caney, una finca de cinco fanegadas, se trajo varias muestras y las cruzó de distintas formas. Complementó el experimento con otras especies autóctonas importadas de las montañas del Tolima.

Las cosas le funcionaban y amplió el cultivo a 180 matas con un ensanche que le hizo al solar de la casa. Pero vino el primer problema para continuar con el ensanche: la falta de plata. Pensó en sus cuatro hermanos, dispersos por todo el país, empleados en actividades cualesquiera, pero con principios abundantes de unión familiar.

Eso fue entre 1947 y 1950. Empezó a llamarlos, uno por uno, a convencerlos de la bondad del proyecto y de la posibilidad de convertir el apellido Grajales en una gran casa.

Al primero en llamar fue a Gerardo, hoy gerente general de Grajales Hermanos. Era agente de tránsito en Bogotá, cargo al que había llegado luego de pagar servicio militar en los Llanos Orientales en la época de la violencia.

Luego convenció a León, un policía que había prestado sus servicios en Palmira y Sevilla (Valle) y que quería tanto su oficio como a la agricultura.

Posteriormente se unieron Eduardo, que alternaba la peluquería con el empleo de vigilante de combustibles en el ingenio azucarero de Rio paila, y Luis, propietario de una carnicería, en Villanueva (Cesar). A quien menos le gustó la idea fue a Eduardo, pero su hermano lo convenció.

Cada uno aportó sus escasos ahorros, que los hicieron crecer con la venta de una bicicleta, una mesa, un radio y una máquina de escribir. Con un capital que no sobrepasaba los 15.000 pesos adquirieron tres fanegadas adicionales al solar, fiaron los abonos y los alambres para la cerca, y plantaron 2.500 árboles.

Fue un comienzo duro porque los colombianos no estaban acostumbrados a consumir uvas, y menos si eran compradas. Las dificultades las fuimos superando y pensamos en la reinversión. El setenta por ciento de lo que nos entraba por uvas lo ahorrábamos para comprar tierras. La gente nos vendía los terrenos fiados y con la producción los pagábamos luego, comentó Alberto Alejandrino Grajales, el gestor del negocio.

Pero hubo necesidad de adaptar plantas más resistentes porque las plagas rondaban y la filoxera, un hongo que atacaba los viñedos de Europa, se aproximaba. Don Alberto se fue para Montpellier (Francia) a averiguar de injertos resistentes e importó varias especies.

En 1969 hubo una sobreproducción alarmante y toneladas enteras de uva fueron a parar al río Cauca. Entonces se pensó en los mercados externos y se aprovechó una invitación del Fondo de Promoción de Exportaciones (Proexpo), para participar en una feria internacional.

Se hicieron contactos con compradores de Canadá, y en 1971 se hizo el primer despacho. Hubo mala suerte: el embalaje (empaquete) era deficiente y el sistema de enfriamiento malo. Las uvas se devolvieron.

Fue necesario aprender a exportar, mejorar la selección de las frutas y la presentación del empacado.

Hoy en día las uvas Grajales son conocidas en Alemania, Holanda, Suiza, Francia, Inglaterra, Bélgica, Estados Unidos, Brasil, Ecuador y las islas del Caribe. Desde luego, las importaciones se cierran en épocas de producción en los países con estaciones.

La sobreoferta trajo dolores de cabeza, pero fue a la vez una experiencia provechosa. Primero porque se ingresó a los mercados internacionales y segundo porque los obligó a pensar en la producción de vinos. Fue en 1974 cuando se fermentaron en la piscina de la finca miles de uvas que se desgajaban de las plantaciones y que no encontraban mercado.

El vino casero de la piscina no sirvió, porque se pudrió y tuvieron que botarlo. La alternativa fue ir al exterior a mirar experiencias y copiar modelos. Finalmente, en 1978 se salió al mercado nacional con este tipo de bebidas, y hoy producen mensualmente un millón doscientas mil botellas entre vinos blancos, secos y semisecos; brandy y champañas.

Los Grajales tienen más de 1.200 fanegadas de tierra cultivadas de uva, maracuyá, granadillas, melones, mangos, manzanas, hortalizas y pitahayas. Hay 900 mil árboles de uva, paradores, red propia de transporte, almacenes y una fundación que alberga a 800 estudiantes. Buscando más pepas Las uvas no son la única inspiración agroindustrial de la familia Grajales. En sus 1.200 fanegadas de tierra que han incorporado a su propiedad, y que fueron en su mayoría adquiridas a crédito, tienen extensos cultivos de maracuyá, granadillas, melones, mangos, manzanas, hortalizas y pitahaya.

En solo maracuyá hay 300 hectáreas plantadas, que producen 25.000 toneladas métricas de fruta y que van a parar a los mercados internacionales. Estados Unidos, Canadá, Holanda, Alemania y Suiza son los principales compradores.

La organización está asesorando a pequeños y medianos agricultores de todo el país con el fin de avanzar en tecnología y aumentar las ventas de frutas al exterior.

Además, existe en mente otro proyecto: la piña. La organización estudia la posibilidad de iniciar la producción a gran escala de esta fruta aprovechando la creciente demanda en el exterior. Es un propósito que está cuajando.

No sucede lo mismo con el vino. La producción está estandarizada y por ahora no se piensa aumentar el nivel actual. Son 1.200.000 botellas que salen al mercado nacional y que entran a competir con las bebidas de comedor importadas.

La causa: no hay uva suficiente para incrementar el volumen. Con gran esfuerzo en el último trimestre cuando sube el consumo, por la aproximación de la época navideña, la producción aumenta a tres millones de botellas por mes. La exportación de vino tampoco está en la mente de los Grajales. (Ardila, 1990)

#### **4.1.10 Boyacá.**

En el departamento de Boyacá se han venido ensayando con el cultivo de uvas para vinificación con buenos resultados en unas partes y muy regulares en otros.

Los lugares en donde mejores logros se han obtenido son Punta larga en el municipio de Nobsa, Boyacá y Villa de Leyva en el mismo departamento.

Así, desde los tiempos de la colonia, no se cultivaba en Colombia uvas para producción de vino de calidad y solo hasta 1982, con el inicio del proyecto de Marcos Quijano, en el viñedo Marqués de Punta larga en Nobsa, Boyacá (uno de los lugares con mayor número de días soleados en el país), se reactivó el cultivo. 5 años después, salió al mercado la primera botella de vino de la cepa riesling hecho en Colombia, convirtiéndose en la primero de una gran variedad de vinos que han sido premiados en Europa y Canadá por su calidad durante los últimos años y posteriormente el despliegue también de viñedos como Villa de la viña con Chardonnay y Cabernet Sauvignon, Ain Karim con Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc y el más joven Umaña Dajud con su cepa Cabernet Sauvignon. (Vino.com, s.f.)

##### ***4.1.10.1 Viñedos de Boyacá.***

###### ***4.1.10.1.1 Marqués de punta larga.***

Cerca de Un siglo Construyendo en el Valle del Sol, Mediante la Innovación, Una Tradición Fundada en la Calidad “Enmarcado en la consagración de la tierra aprendida de mis padres, he tenido la fortuna de ver prosperar desde 1982 en la Loma de Punta larga, lo que Marcel Niedergang del periódico Le Monde de París llamó.

“el Primer Cru Tropical”, colocándome ante un apasionante desafío. De acuerdo con la idea de mi padre, espero por éste medio devolver a la tierra algo de lo mucho que me ha dado.”

1771: Don Carlos III, Rey de España, otorgó el título de Marqués a Don Luis Ignacio Diego del Castillo y Caicedo, por medio de un despacho expedido a San Lorenzo del Escorial, el 21 de Noviembre de 1771. Nació así la estirpe de los Marqueses de Zurba, de los cuales el último fue Don Gerardo del Castillo Lasprilla, mi bisabuelo. Por ésta razón, por una parte, se bautizó así

nuestro vino, cambiando Zurba (el nombre de un río de aquí) por Punta larga (el de nuestra loma) y la otra, en nuestra etiqueta figura el escudo de armas de los Marqueses de Zurba. Nuestro Proyecto Vitivinícola nació en Punta larga en 1982 y el primer vino se degustó en 1987.

1910: Primera década del Siglo XX, En la Hacienda Las Lomitas de Don Marcos C. Quijano, en Sogamoso es conocida, por el ganado normando traído de Francia.

1927: El Doctor Marco A. Quijano Niño, inicia en la Hacienda San Marcos, en Sogamoso, un huerto de árboles frutales importados de Francia. Lo asesora el horticultor francés Joseph Dure.

1940: Se populariza en diversas regiones de Boyacá el cultivo de árboles frutales de origen francés, muchos procedían de la Hacienda San Marcos.

1950: El Doctor Marco A. Quijano Niño puede ser cada vez más confidente y protector de los menos favorecidos. Las frutas de San Marcos adquieren renombre nacional, “Calibán” las alaba El Tiempo.

1960: Toma forma estando Marco Quijano Rico, en Europa, la idea de introducir el cultivo de la vid y la cultura del vino, al Valle del Sol.

1970: Comienza un enriquecedor periodo de dedicación a la ciencia y la tecnología del café de Colombia, preámbulo en la realización del proyecto vitivinícola, de la loma de Punta larga.

Es fundado por Marco Quijano Rico el LIQC, Laboratorio de Investigaciones sobre la Química 1975: La interpolación gráfica de valores de la altitud, en función de los de latitud de ciertos viñedos renombrados, indica para el valle del sol una altitud entre 2500 y 2600 metros, la cual coincide con la que tiene.

Se inicia un estudio de las vides existentes en el Valle del Sol: distribución, estado, identidad y origen. Resultan ser de una cepa similar a la Mission, variedad de Vitis Vinífera introducida por los Jesuitas, en la temprana colonia, a toda América.

1981: Uvas maduras de una cepa, probablemente de la variedad misión, plantada en el solar de la casa de Bautista Salamanca, hermano de Petronila, quien fuera mi niñera, presentaron un contenido en sólidos solubles de 19.5° Brix ( 82.4° Oeschle), dentro del rango de la categoría Kabinett (umbral 80° oeschle).

1982: Para la realización del Proyecto Vitivinícola, seleccionada entre diversos predios, de manera razonada, se adquiere en Nobsa, la Loma de Punta larga. Para tomar esta decisión jugó



un papel muy importante el contenido en azúcar de uvas de la que sería años después identificada como variedad Misión, medido a finales de 1981.

1984: Se instalan en la Loma de Punta larga las primeras cepas Riesling, Pinot noir y otras, importadas de Hochheim (Rin/meno) Alemania. El Profesor Helmut Becker del H. Forschungsanstalt, especialista de talla mundial en viticultura desde Geisenheim, Alemania, se apasionó por el Proyecto de Punta larga y muchos resultados promisorios se le deben a él, tanto por las cepas que puso a disposición, como por su método de micro vinificación.

1985: Visita a la Loma de Punta larga el Profesor Paul Crutzen, Director del Instituto Max Planck para la química del aire, Premio Nobel de Química en 1995, quien nos hace valiosas reflexiones sobre la climatología de tierras altas tropicales. Los trabajos de tesis de grado y postgrado, de diez universidades nacionales y extranjeras, en la Loma de Punta larga reflejan avances significativos de las investigaciones sobre la vitivinicultura en el Valle del Sol.

1986: La utilización por primera vez en el mundo tropical del índice helio térmico de Huglin, para caracterizar la vocación vitícola de la Loma de Punta larga, da valores que indican que es apropiada para el cultivo de variedades como Riesling y Pinot noir.

1987: Se producen los primeros vinos, de uvas de las variedades Riesling y Pinot noir, que cumplen con creces las exigencias de la norma alemana de calidad superior, poseen pleno carácter varietal y marcada tipicidad.

1988: Se produce el primer vino espumoso utilizando como base una mezcla de vinos Riesling y Pinot noir y el método champanes, de re fermentación en la botella. Es considerado sobresaliente por un grupo internacional de conocedores.

1989: Se realiza la primera Fiesta de Bienvenida a la Vid en el Valle del Sol, Vid & Vino Internacional. Presentes, los embajadores de Alemania, Joaquín y Matilde Schlaich, la Reina de los vinos del Rin Anne Shweikard y otros huéspedes de Alemania, Austria, Francia, Italia y Suiza.

1990: En el marco de la segunda Fiesta de Bienvenida a la Vid en el Valle del Sol, Vid & Vino Internacional, representa a Suiza (Región de Lavaux), la Señorita Corinne Dentan. Se reúne en el Museo de Arte Religioso el Primer Seminario Internacional sobre Viticultura y Enología Tropicales en Altitud, con la participación de científicos de Alemania, Argentina, Bolivia,

Colombia y Francia. Henry Mugnier siembra, en la Hacienda San Marcos, vides Riesling y Silvaner, de la Loma de Punta larga.

1992: El expresidente de la Confederación Helvética (Suiza) Pierre Aubert, a la cabeza de la misión oficial para la celebración de los 500 años del descubrimiento de América visita tres lugares en Colombia: Medellín por estar allí la construcción del metro, en buena parte financiada por Suiza, Bogotá por ser la sede del gobierno nacional y el Viñedo de Punta larga, a causa del aprecio que induce esta innovación de un antiguo universitario colombiano en Suiza (palabras del señor Aubert).

1993: El Profesor Deni Boubais, (ENSA, Montpellier, Francia) especialista de talla mundial en viticultura, se sorprende del clima septentrional de la Loma de Punta larga y de la calidad de los vinos Riesling y Pinot noir.

1995: Se implementa con buenos resultados un proceso semicontinuo de fermentación fed-batch de vinificación, diseñado para las condiciones locales. Se perfecciona una técnica de desgasificación biológica de vino tinto por fermentación malo láctica. El profesor Alain carbonneau (ENSA, Montpellier, Francia), especialista de talla mundial en viticultura, encuentra que la Loma de Punta larga tiene especial vocación para el cultivo de la variedad Pinot noir y que los vinos de esta variedad y de la Riesling, encierran una gran promesa. Afirma que ha asistido en Punta larga al nacimiento de la viticultura de calidad en clima frío tropical.

1996: Se vendimian con 28% de azúcar, en enero, las uvas Pinot noir para el vino del milenio, buen tanino y acidez, excelente bouquet, pleno carácter, varietal y local. Un vino de colección. En los trópicos: una primicia mundial. Ascanio Infant de Rivera, enólogo de la Associazione Italiana Sommeliers, visita la Loma de Punta larga y encuentra fascinante el vino Pinot noir de 1994. Se inicia a escala notable el Proyecto de Extensión del Cultivo de la Vid a otros municipios, orientado hacia la caracterización y valoración de territorios con vocación vitícola, dentro del concepto de “denominación de origen geográfico”.

1997: Vinos de Punta larga, en particular Riesling, dejan una excelente impresión en Alemania. En la exposición Bremen, Weinmetropole im Deutschen Norden. Vino Riesling de Punta larga obtiene una nota de 69 puntos sobre cien, en la categoría más alta: “vinos de prestigio internacional” del concurso Selecciones Mundiales, de Montreal, Canadá entre 1700 vinos, de 33 países. Se desarrolla un proceso para el control en mostos de microorganismos

indeseables, sin cambios organolépticos, mediante tratamiento hiperbárico: otra primicia mundial.

1998: Se vendimian con 23%, en diciembre, las uvas de un cruzamiento Riesling x Silvaner, denominado ADOC. Riesling Becker, otro vino del milenio. Perfecto equilibrio, intenso aroma varietal con notas de frutas y flores tropicales. Otra primicia mundial, en los trópicos.

1999: L'office Internacional de la Vigne et du Vin, Paris, Francia acoge todas las ponencias propuestas, basadas en investigaciones realizadas en la Loma de Punta larga, para ser presentadas en el XXIV Congreso Mundial del Vino, en Mainz, Alemania. Se Inicia el proyecto de extensión vitícola en Corrales. Se producen las primeras manifestaciones de intereses extra regionales, al margen de los objetivos genuinos de la viticultura en el Valle del Sol. Se prepara en la Loma de Punta larga terreno para la instalación de 20.000 cepas de las variedades Pinot noir y Riesling x Silvaner.

2000: Es presentado como el Vino del Millenium – RUBI DE ESMERALDAS Vino seleccionado Pinot Noir 1996 Grand Cru Tropical, Marqués de Punta larga, Valle del Sol.

Rubí de Esmeraldas Marqués de Punta larga, Valle del Sol, 1996 Pinot Noir Millenium Varietal al 100%. Elaborado con uvas producidas en la Loma de Punta larga, por cepas seleccionadas y aclimatadas desde 1984, de la variedad Pinot noir. Las uvas se cosecharon con 28.5° Brix en enero de 1996, época apropiada para la buena maduración de las uvas. Aunque el vino únicamente ha sido madurado en vidrio, muestra intenso aroma que recuerda la madera de cedro andino entremezclado con notas frutales y florales, bayas rojas, sobre todo frambuesas, violetas y humo de sarmientos. En boca es suave, con buena acidez, pleno y equilibrado. En retro nasales es limpio, de gran persistencia, con sabores de frutos rojos y arrayán, maderas exóticas, ahumado, verdaderamente grandioso. Este vino con 15% en volumen de contenido alcohólico es la mejor expresión de la combinación de características de clima frio de regiones tropicales y clásicas. Presentación, botella bordelesa incolora de 0,75 l, caja de madera de pino regional.

2001: Si inicia a escala notable la elaboración de vinos de Origen Geográfico Garantizado, con uvas de viticultores asociados al Proyecto, producidas en otros municipios.

2002: Primer Cru Tropical: Valle del Sol D.O.G. Riesling blanca 2002 Cosechado con 22°Brix, Varietal al 100%. Elaborado con uvas producidas en la Loma de Punta larga, por cepas seleccionadas y aclimatadas localmente desde 1984, provenientes del Valle del Rin, Alemania.

En más de 20 vendimias, para todas las introducciones, el contenido observado de sólidos solubles de las uvas supera los 20° Brix, manteniendo al mismo tiempo niveles de acidez apropiados.

2004: Es representante de la Agencia France Press, Jaques Thomet, gran conocedor de vinos, ensaya en el Paipa Hotel y Centro de Convenciones una costosa botella de Pinot noir de Punta larga y envía a todo el mundo un despacho que dice: "... Reino de la esmeralda, Colombia dispone de otra joya, esta vez para el paladar, su primer cru tropical..."

2006: Pinot noir Rubí 2002 sorprendió a los asistentes a la cata a ciegas, obteniendo un alto puntaje frente a otros renombrados vinos suramericanos. La opinión de los jurados estuvo muy dividida (como suele ocurrir con Pinot noir), pero 7 de los 10 jurados le dieron entre 85 y 90 puntos. Único identificado por los 10 catadores como clásico Pinot noir. El periódico Gente de Medellín titula: "Un vino de Nobsa, Boyacá, ocupó una honrosa posición entre clásicos suramericanos, en los resultados de la cata a ciegas, realizada el 12 de Octubre en Hojas Secas Studio"

2007: CONCURSO RIESLING DEL MUNDO – ESTRASBURGO, FRANCIA, FEBRERO 5 DE 2007 10° ANIVERSARIO.

Vino seleccionado para la celebración: Riesling Marqués de Punta larga, Valle del Sol, 2002 Presentado por: Serge Dubs, mejor sommelier del mundo 1989. L'Est Agricole et Viticole lo describe como un Riesling de la Cordillera de los Andes a 2600 metros de altitud.

Riesling Marqués de Punta larga, Valle del Sol, 2002. Aparece a la vista con hermoso brillo, nítido, amarillo pálido – verde claro y densidad media. A la nariz presenta expresión primaria un poco dominada por rasgos vegetales y de madera verde, del tipo madera de saúco, kiwi, limón, verde, la aproximación es vivaz y fresca, hoja verde de tabaco, pimienta verde con una mineralidad algo ahumada asociada a una pizca de sauvignon y de hoja de grosella negra, apenas rustica. Es un vino seco, pero sin dureza en el cual se encuentra el rasgo de carácter que define al Riesling, es decir la columna vertebral basada en la acidez. Lo que es más sorprendente es el final un poco ahumado y de hoja de tabaco y de pimienta verde con una astringencia que le quita un poco de finura y de buena entrada o de nota desalteraste, que uno piensa encontrar a raíz de la impresión olfativa. Constituye un conjunto que es interesante, no demasiado corpulento, bastante placentero, que amplía mi paleta de matices de tipo y carácter que puede adquirir la cepa

Riesling a través del mundo, sobre todo bajo condiciones climáticas particulares. (Riesling Marqués de Punta larga, Valle del Sol, 2002 Comentado por: Serge Dubs, mejor sommelier del mundo 1989).

2008: El vino Marqués de Punta larga Riesling blanca Valle del Sol 2007, Elaborado por el Viñedo & Cava Loma de Punta larga, hace ingresar a la historia de vino en América a Colombia y al proyecto que se realiza en Nobsa-Boyacá y que agrupa a distintos productores al ganar una medalla de plata con una puntuación promedia de 87 puntos, en el 5to Concurso Internacional de Vinos y Licores VINUS 2008, realizado en Mendoza, Argentina, entre el 24 y 29 de agosto de 2008; considerado TOP 20 entre los concursos mundiales según la clasificación de la Word Association Wine Writers & Spirits Journalist, donde participaron 721 vinos de 28 países. En Israel Riesling Becker 2007 Valle del Sol recibe también una medalla de plata este mismo año con Vinos del Mediterráneo.

2009: Las participantes al Primer Congreso Mundial de Mujeres Empresarias originarias de la Región de la Basilicata, en Italia se reunieron en el Viñedo de Punta larga. Durante la reunión fue entregada al Doctor Quijano Rico la Medalla del Consejo Regional de la Basilicata. Obra del artista Tonino Cortese, la significativa medalla tiene en una cara: a la diosa de la agricultura Démetra y en la otra: pámpanos de uva envolviendo al escudo de la Basilicata, simbolizando a Enotria, la Tierra del Vino. (Marqués de punta larga, 2009)

#### 4.1.10.1.2 *Viña de la villa.*



Figura 1. Viñedo Guananí. Nota: Autoría propia.

Desde 1986 la Vinícola y Posada Guananí ha venido construyendo parte de la historia en Villa de Leyva. (Vinicola y posada Guananí, s.f.)

En el viñedo Guananí se elaboran los vinos *Viña de la Villa*, de propiedad del ingeniero agrónomo alemán Joaquín Herzberg. Se producen se dos tipos de vinos Chardonnay e Isabella-Cabernet Sauvignon son vinos que no tienen ningún paso en Barrica y se embotellan después del fermentado.

Estos vinos son utilizados para enoturismo y algunos se encuentran en tiendas de Villa de Leyva, su producción es muy artesanal y en su planta de producción aún se encuentran maquinas en madera. (Sotelo, 2013)

Está ubicado en Km. 1 Vía Casa de los Fundadores. Villa de Leyva, Boyacá. (Vinicola y posada Guanani, s.f.)

#### *4.1.10.13 Marqués de villa de Leyva.*



Figura 2. Viñedo Ain Karim. Nota: Autoría propia.

El Marqués de Villa de Leyva es un Viñedo poco común, ubicado en Colombia país tropical a 2.215 m sobre el nivel del mar, enclavado en la cordillera de los Andes.

Este lugar con micro clima ideal y suelo calcáreo, con altísima radiación solar y bajas temperaturas en la noche, de tradición vinícola desde la colonia cuando los frailes españoles cultivaron vides para fabricar sus propios vinos para consagrar, contribuye generosamente con nuestro viñedo en la producción de excelentes uvas para vino. En un área de 20 hectáreas, se

tienen plantadas cepas de Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc importadas de Francia y Chardonnay traídas de Napa Valley, California, USA.

Su cava es una galería subterránea con un ambiente controlado se realiza la crianza de los vinos almacenados en barricas de roble americano y francés por un periodo de 4 a 6 meses para los tipo reserva, de 10 a 12 meses para los tipo gran reserva y de 18 a 24 meses para los tipo reserva especial, permitiéndole al vino resaltar sus matices y bouquet.

Está ubicado en Colombia, a 180 kilómetros de la capital Bogotá, se encuentra Villa de Leyva, fundada por los españoles en 1572 en el Valle del Saquencipá. Esta pequeña población fue centro del culto al sol y la luna de los Chibchas y posteriormente cuna de asentamiento de los conquistadores españoles. El viñedo está abierto al público de lunes a domingo y festivos de 10 am a 5 pm. (Viñedo Ain Karim, 2017)



#### 4.1.10.1.4 Umaña Dajud



Figura 3. Viñedo Umaña Dajud. Nota: Autoría propia.

El viñedo está localizado en el valle de Sáchica, a menos de 8 kilómetros de la plaza central de Villa de Leyva, donde nuestras vides cuentan con condiciones excepcionales. El valle de Sáchica posee en efecto con una de las mayores cantidades de horas de luminosidad de Colombia así como con una remarcable amplitud térmica para la producción de vinos. Son muy pocos los viñedos a más de 2000 metros. El aroma de nuestros vinos, de una riqueza poco común, es el resultado de esta característica atípica en el mundo del vino. Finalmente, el suelo arcilloso le confiere cuerpo e intensidad a los vinos que producimos.

El viñedo posee seis hectáreas sembradas en Cabernet Sauvignon. Una gran parte de las vides provienen directamente de Francia. El Cabernet Sauvignon enriquecido con las bondades del lugar otorga a los vinos Umaña Dajud, un color intenso, un exuberante y complejo aroma y

un carácter tánico que, después de su paso por la cava en las barricas de roble, adquiere una agradable complejidad de sabores. (Umaña Dajud, 2017)

El viñedo Umaña Dajud está ubicado Km 2 Vía Villa de Leyva-Sutamarchán.

## 4.2 Marco histórico y geográfico

### 4.2.1 Villa de Leyva.



Figura 4. Plaza central Villa de Leyva. Nota: Autoría propia.

El 12 de Junio de 1572 el Capitán Don Hernán Suárez de Villalobos, por orden del Presidente del Nuevo Reino Don Andrés Díaz Venero de Leyva, fundó en el valle de Saquencipá la ciudad en uno de los principales asentamientos muisca, donde se ubicaba el principal observatorio

astronómico. Pero, como los Caciques elevaron su protesta por el atropello de que fueron objeto, hubo que trasladar la fundación doce años más tarde al sitio actual.

Fue escogida como sede del Primer Congreso de las Provincias Unidas de la Nueva Granada que se celebró el 4 de octubre de 1812, donde fue elegido Camilo Torres como Presidente de la República Federal. El 17 de diciembre de 1954, en el Gobierno del General Gustavo Rojas Pinilla, fue declarada Monumento Nacional, quedando a la defensa y conservación de su patrimonio arqueológico, histórico y artístico. (Alcaldía de Villa de Leyva, 2012)

Entre los edificios coloniales más notables se encuentran la Iglesia Catedral, la Iglesia del Carmen, el Museo Antonio Nariño, el Museo Antonio Ricaurte, el Convento de San Francisco, el Convento del Carmen, el Claustro de San Agustín, la Fábrica Real de Aguardientes, la Casa del Congreso. Además, existen el Museo Luis Alberto Acuña y el Museo del Carmen. Lugares notables de los alrededores La región alrededor de Villa de Leyva es abundante en fósiles. El museo El Fósil exhibe un kronosaurio, en el lugar en que su esqueleto fue encontrado en 1977. El museo también exhibe una amplia colección de fósiles de los periodos Mesozoico y Cretáceo.

En el área cercana se ubican el desierto de La Candelaria (situado a 2700 de altura sobre el nivel del mar) y el monasterio La Candelaria, en el municipio de Ráquira, y el Monasterio del Santo Ecce Homo, en el municipio de Santa Sofía, los pozos azules (pozos de agua coloreados por la acción de sales de azufre que se liberan dentro de los mismos).

En la parte alta del páramo, al norte de la población, se encuentra el Santuario de fauna y Flora de Iguaque, un área protegida que tiene seis lagunas, entre la que se destaca la laguna de Iguaque por su significación histórica. Según las mitologías de los muisca del agua de esta laguna surgió Bachué, la madre del género humano, junto con un niño de tres años, que al crecer se unió a ella.

Se conoce como El Infiernito un conjunto precolombino de 30 grandes columnas de piedra de forma fálica y más de un centenar de columnas más pequeñas ordenadas en dos filas de oriente a occidente, situadas a unos 5 kilómetros de la cabecera. Según las investigaciones arqueológicas, tienen por lo menos 2200 años de antigüedad, de modo que son anteriores a la llegada de los

muiscas a la región. Para algunos antropólogos este sitio estaba destinado a cultos y rituales de fertilidad; para otros era un observatorio astronómico. (En Villa de Leyva, 2013)

Por otro lado ya basándonos en la historia de los viñedos en Villa de Leyva encontramos que las crónicas del nuevo reino de Granada rezan lo siguiente sobre Villa de Leyva, en La Cédula Real del 31 de agosto de 1531: “[...] junto al soldado que combatía y aclamaba al rey, iba el misionero, que invocaba a Dios, defendía el evangelio y plantaba sarmientos de vid y estaquillas de olivo”.

Como ya lo mencionamos anteriormente el viñedo Marques de Villa de Leyva fue creado por Don Pablo Toro hace 30 años, este soñador de gran trayectoria empresarial comenzó en las cercanías de Villa de Leyva una tarea titánica: Hacer un buen vino tropical. En la tierra de la tradición de la chicha y el aguardiente, usando el suelo que acoge el maíz, la cebada, al tomate y la papa, un pionero decidió iniciar una nueva tradición guiado por su amor a la uva y el vino. Así, Don Pablo Toro comenzó esta hermosa labor que le ha permitido crear vinos de calidad que han ganado numerosas medallas a nivel internacional, como la Mundial Bruselas, la Vinus y otras tantas. Dándole tiempo al tiempo y con 3 cosechas cada 2 años, ha ido templando la uva, vertiendo sabiduría en la cava y afinando el proceso artesanal hasta llegar a tener uno de los mejores vinos de Colombia. (En Villa de Leyva, 2017)

#### ***4.2.1.1 Descripción física.***

Ubicación: El Municipio de Villa de Leiva está entre 2.000 y 3.200 mts, se encuentra en la Cordillera Oriental Colombiana. Villa de Leiva está regado por tres ríos que conectan las aguas provenientes de los páramos de Gachaneque, Merchán, El Águila, Morro Negro e Iguaque.

Los tres ejes fluviales son el Río Sutamarchán, Río Sáchica y Río Cané, que se unen formando el Río Moniquirá, a través del cual atributan sus aguas al Río Suárez, su latitud: 5.633 y su clima se acomoda a tres zonas climáticas: seca, sub-húmeda y húmeda, su temperatura media es de 18.1 °c

Límites del municipio: Limita al norte con los municipios de arcabuco y Gachantivá, al sur con el municipio de Sáchica, al oriente con el municipio de chiquisá y al occidente con los municipios de santa Sofía y Sutamarchán.

Extensión total: 128 km<sup>2</sup>

Mapas:

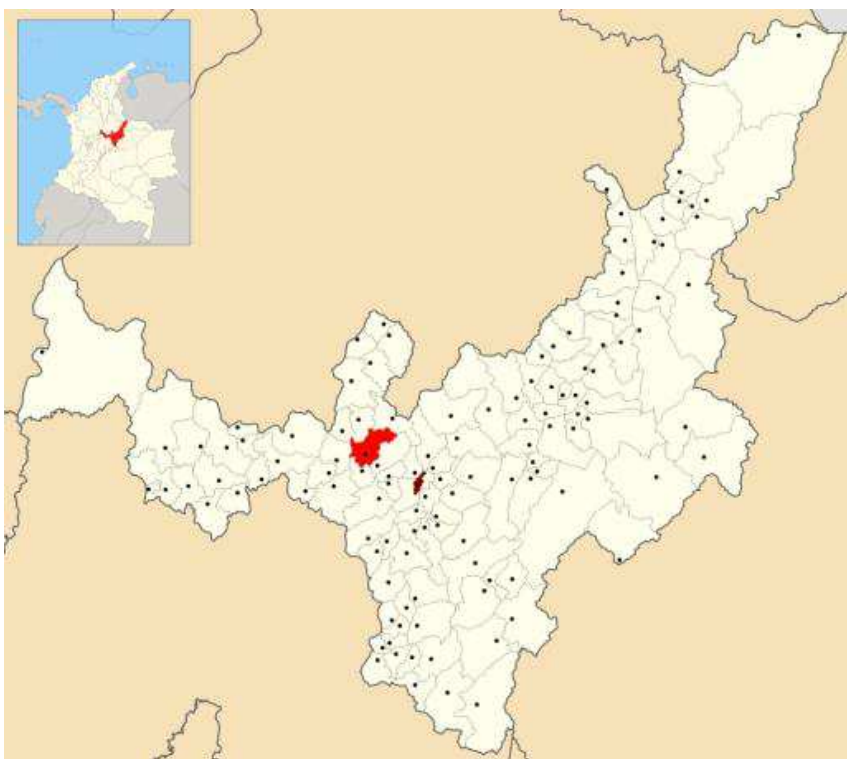


Figura 5. Mapa político del departamento de Boyacá Villa de Leyva Nota: Aatoria (Wikipedia, 2010)



Figura 6. Mapa de la Provincia del Alto Ricaurte. Nota: Autoría (Fondo mixto de la cultura de Boyacá, s.f.)

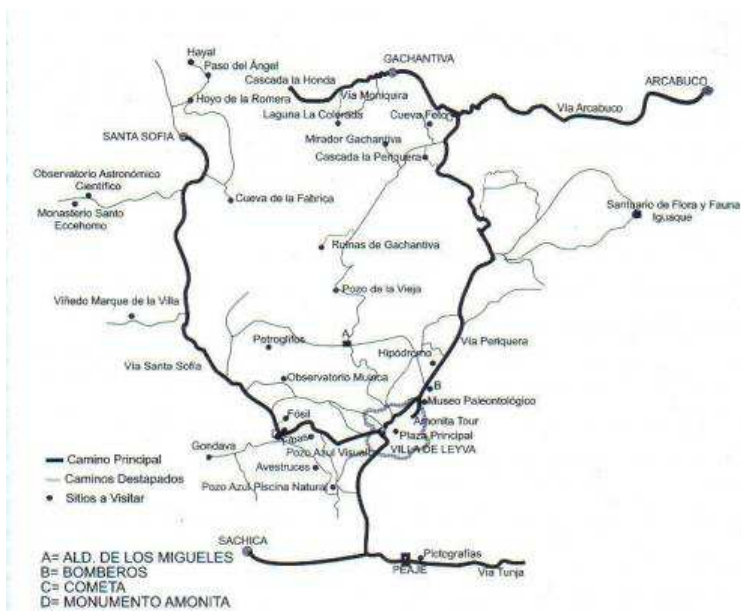


Figura 7. Vías de comunicación del municipio de Villa de Leyva. Nota: Autoría (Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá, 2017)

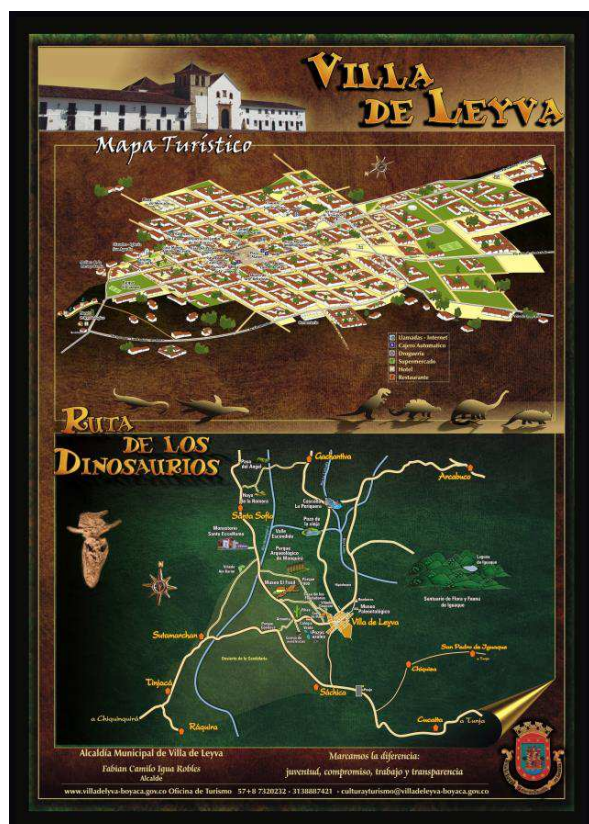


Figura 8. Mapa turístico de Villa de Leyva y zona urbana (Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá, 2017)

### 4.3 Marco legal

- Decreto 1506 del 2014 – General de producción de bebidas alcohólicas.
- Ley 1098 de 2006-Ley de Infancia.
- Ley 124 de 1994-Prohibición de bebidas embriagantes a menores de edad.
- Resolución 982 de 1994-Medidas Sanitarias.
- Ley 1816 del 19 de 2016.
- Ley 1101 de 2006.
- Ley 1696 del 2013 – Conducir en estado de alicoramiento.

#### 4.4 Antecedentes

- Análisis del mercado del vino en países de Latinoamérica COLOMBIA.

“Proyecto de cultivo y producción de vinos de calidad, es el viñedo Ain Karim, que se encuentra en el municipio boyacense de Sutamarchán. Allí, a 2100 metros de altura, se cultivan cepas de Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc, traídas desde Francia. El viñedo ubicado en una de las regiones más secas del altiplano Cundiboyacense, comenzó a producir vinos desde 1998 y hoy tiene más de 38.000 plantas que producen 5.000 litros cada vendimia. El viñedo se ha convertido en todo un laboratorio, donde decenas de profesionales desarrollan sus tesis de grado con la colaboración tecnológica de varios países de Europa.” (Gennari & Estrella, 2015)

- Análisis del mercado del Vino en Colombia-Agosto de 2014, por PRO/CHILE, un estudio del mercado de vinos y caldos de Argentina, Chile y Francia que se consumen en Colombia.

“Las características geográficas y climáticas de Colombia, hacen de este territorio un lugar adecuado para la plantación de numerosas variedades de frutas. Sin embargo, no es el caso de la vid, la cual requiere para su cultivo condiciones muy especiales. Por tal motivo, la industria de vino en Colombia es muy incipiente y el consumo corresponde casi en su totalidad a productos importados.” (ProChile, 2014)

- ¿CUÁL ES EL SECRETO DE UN RECONOCIDO VINO COLOMBIANO?

“El secreto de un reconocido vino colombiano. Las condiciones climáticas de Villa de Leyva hacen que los vinos blancos sean, desde cierto punto de vista, mejores que los tintos, pues la maduración de la uva es compleja en el trópico más por la altura. Aquí en el trópico hay unas condiciones específicas son importantes durante la maduración de la uva por el poco tiempo que tiene el día pues Inician a las 6 de la mañana y se oscurece a las 6 de la tarde durante todo el año, mientras que en las zonas templadas tiene cambios en la duración de los días el verano amanece a las 5 de la mañana y se oscurece a las 10 de la noche; el hecho de tener esta condición hace que



haya más horas de sol, más luz, y por lo tanto la fotosíntesis de la planta es mayor.” (Revista saber beber, 2016)

- Efecto de la poda sobre la producción y calidad de frutos de *Vitis vinífera* L. var. Cabernet Sauvignon en Sutamarchán (Boyacá, Colombia)

“En las zonas de clima frío tropical de Boyacá (provincias del alto Ricaurte, Sugamuxi, Tundama, Valderrama y Norte) se cultivan uvas para elaboración de vinos. En diferentes investigaciones, se ha demostrado que la poda de las plantas es una de las prácticas que afecta la calidad y productividad de los cultivos. Se buscó evaluar el efecto de tres tipos de poda (larga, corta y mixta) sobre la producción de la variedad Cabernet Sauvignon para la elaboración de vino en Sutamarchán (Boyacá). Durante la vendimia se estableció la producción total por planta, las variables de crecimiento y producción del fruto y en el laboratorio la calidad de las bayas, contenido alcohólico y de minerales.” (Walteros, Molano, Almanza, Camacho, & Balagera, 2012)

## **5 Metodología**

### **5.1 Tipo de investigación**

Nuestro método de la investigación es mixta con un diseño exploratorio secuencial ya que comenzamos con la recolección de datos cualitativos como entrevistas y observación del entorno luego realizamos el análisis cualitativo y este nos arrojó una serie de datos por los cuales pasamos a hacer una recolección de datos cuantitativos para corroborar los anteriores resultados, esto lo aplicamos mediante encuestas, las cuales nos arrojaron el mismo resultado cuando se realizó el trabajo de campo y por último se hizo una interpretación de análisis de datos los cuales nos dieron los resultados esperados.

Esta investigación se realizó en el área del municipio de Villa de Leyva, Boyacá y alrededores donde se realizó el trabajo de campo y de investigación.

En el universo donde se realizó la investigación iba dirigido a los consumidores del vino y a los establecimientos gastronómicos del municipio de Villa de Leyva.

Los métodos que se usaron para la recolección de los datos fueron de forma manual por medio de celulares y tabletas con los que realizamos las encuestas, las entrevistas, tomamos fotos y videos, también se utilizó el método electrónico ya que con este se recolecto información y se tabularon los resultados que arrojaron las encuestas.

#### **5.1.1 Diagrama de flujo general del proyecto**



Figura 9. Diagrama de flujo general del proyecto. Nota: Autoría propia.

## **5.2 Diseño experimental**

### **5.2.1 Revisión bibliográfica.**

Este trabajo se realizó partiendo de una pregunta ¿qué pasa con los vinos colombianos? de acuerdo a esto se empezó a revisar documentos donde se hablara de este vino, lo se encontró es que a este vino se le tiene una categoría, vino del trópico esto se debe a que en donde se ubica Colombia es el trópico por ello se cataloga así, se encontró poco información acerca de esto ya que este vino es poco explorado.

- También se investigo acerca de la comida típica de la región de Boyacá ya que con esta comida se realizaron los diferentes maridajes.
- Se investigo acerca de la elaboración del vino y todo el proceso de producción.
- Se investigó sobre Villa de Leyva, donde está ubicada, sus sitios turísticos, su historia y sus establecimientos gastronómicos.
- También se investigó los tres viñedos que se trataron en la investigación.

### **5.2.2 Trabajo de campo.**

El trabajo de campo se realizó en el municipio de Villa de Leyva los días 7, 8,9 de abril, se tenía planteado un cronograma de actividades para realizar el trabajo ya que se debía aprovechar todo el tiempo, el cronograma era el siguiente: por la mañana visita en los viñedos, por la tarde entrevistas y por la noche solución de encuestas a consumidores y locales, así se pensó distribuir el tiempo para poder desarrollar los objetivos propuestos.

Luego de obtener información y de plantear los posibles maridajes con el vino de trópico de Villa de Leyva, pasamos a realizar una cata sensorial (en la cual nos basamos de este libro) se realizó esta cata con el profesor Iván Ramírez y Juan Hernández.

### 5.2.2.1 Ficha de cata.

Tabla 1.

*Ficha de Cata*

Vino 1		
Color		
Condición		
Dulzor		
Cuerpo		
Características de sabor		
Otros		

Nota: Autoría propia.

Tabla 2.

*Ficha de cata de maridajes.*

Vino	Plato 1	Plato 2	Plato 3	Plato 4	Plato 5	Plato 6
Vino 1						
Vino 2						
Vino 3						
Vino 4						

Nota: Autoría propia.

### 5.2.2.2 Formato encuestas consumidores.

Encuesta para consumidores

Marque con una (x) según corresponda la respuesta que considera correcta

1. ¿Colombia es un país productor de vino?
  - Sí
  - No
2. ¿con qué frecuencia usted consume vino en el semestre (6 meses)?
  - Diariamente
  - Fines de semana
  - Una o dos vez al mes
  - Esporádicamente
  - Nunca
3. ¿Qué marcas de vinos nacionales conoce?
  - Marqués de Villa de Leyva
  - Umaña Dajud
  - Viña de la villa
  - Remús
  - Casa Grajales
  - Otro
  - Ninguno
4. ¿Alguna vez ha consumido el vino de Villa de Leyva?
  - Sí
  - No
5. ¿Consumiría el vino de Villa de Leyva?
  - Sí
  - No
  - Tal vez
6. ¿A qué precio ha encontrado este vino?

- \$25.000 - \$35.000
  - \$35.000 - \$45.000
  - \$45.000 - \$65.000
  - \$66.000 - <
7. ¿Usted cree que el vino de Villa de Leyva se podría maridar con la comida típica de la región?
- Sí
  - No
  - Tal vez
8. ¿Por qué cree que no se consume el vino de la región?
- 

### ***5.2.2.3 Formato encuesta establecimientos gastronómicos.***

Encuestas para establecimientos gastronómicos de Villa de Leyva

Nombre del establecimiento

---

1. ¿Qué bebidas alcohólicas ofrecen?
- Cerveza
  - Aguardiente
  - Ron
  - Vino
  - Whiskey
  - No vende bebidas alcohólicas
2. ¿Qué vinos manejan?
- Chilenos
  - Argentinos
  - Colombianos

- Franceses
  - Italianos
  - Americanos
  - Otros
3. ¿Venden vinos de Villa de Leyva? ¿sí, no y por qué?
- 

4. ¿En qué presentación ofrecen el vino?

- Copa
- Botella
- Otra

5. ¿En qué valor venden el vino de Villa de Leyva por copa?

- Entre 7.000 y 9.000
- Entre 10.000 y 15.000
- Entre 16.000 y 20.000
- No vende el vino por copas

6. ¿En qué valor venden el vino de Villa de Leyva por botella?

- Entre 30.000 y 45.000
- Entre 46.000 y 50.000
- Entre 51.000 y 60.000
- Entre 61.000 y 70.000
- Entre 86.000 ó más
- No vende este vino
- Entre 71.000 y 85.000

7. ¿Qué usos le da al vino de Villa de Leyva?

- Preparaciones
- Cocteles
- Venta

8. ¿El personal que ofrece y vende el vino de Villa de Leyva está capacitado para la venta y servicio?



- Si
  - No
9. ¿Cómo es el flujo de las peps con el vino de Villa de Leyva?
- Alto
  - Intermedio
  - Bajo
10. Ofrece usted el vino de Villa de Leyva como maridaje. ¿si, no y con qué?

---

Le agradecemos de antemano su tiempo y colaboración para el desarrollo de esta encuesta.

#### ***5.2.2.4 Formato de entrevista para viñedos.***

- ¿Cada cuánto es la vendimia?
- ¿Cuál es la técnica empleada para el cultivo de la vid?
- ¿Qué técnica utilizan para la recolección de la uva?
- ¿Utilizan sulfitos?
- ¿Qué ventaja tiene el vino de trópico?
- ¿Qué mecanismos se han desarrollado para incentivar el consumo del vino en la región?
- ¿Cuál es la cepa que tiene mayor acogida en la región?
- ¿Con qué platos de la región aconseja su maridaje?
- ¿Cómo se podría aumentar el consumo de vino en la región?
- ¿Qué factores influyen en el bajo consumo de vino de la región?
- ¿Cuándo fue fundado el viñedo?
- ¿Cuál es la misión y visión?
- ¿Cuántos empleados tiene el viñedo?
- ¿Qué características tienen sus suelos y a qué altura está?
- ¿Tiene convenio con agencia de turismo? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?
- ¿Cuántas personas recibe el viñedo al año?
- ¿Qué cepas tienen y qué cantidad en botellas se producen de cada una de ellas por vendimia?
- ¿Cuál ha sido su volumen de producción en sus últimos 5 años?

- ¿Cómo es el proceso de comercialización de los vinos?
- ¿Cuenta con puntos de venta en Villa de Leyva y/o Bogotá? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?
- ¿Cuáles son los precios de los vinos?
- ¿Utilizan intermediarios para la venta de sus vinos? ¿Sí? ¿No? ¿Por qué?
- Sí utiliza intermediarios ¿Cuáles son? (Mayoristas o Minoristas)

#### ***5.2.2.5 Formato entrevista restaurante.***

- ¿Cuál es el plato insignia del restaurante?
- ¿Por qué en Villa de Leyva este es el único restaurante de comida típica a que se debe ese factor?
- ¿Por qué surgió la idea de elaborar el libro de la cocina típica de la región?

### 5.2.2.6 Diagrama de flujo trabajo de campo.



Figura 10. Diagrama de flujo trabajo de campo. Nota: Autoría propia.

### **5.2.3 Análisis de resultados.**

Con la información que aportaron las entrevistas y las encuestas se realizaron gráficas y comparaciones de los resultados haciendo el siguiente análisis.

## 6. Resultados y análisis

### 6.1 Bitácora

Viernes: El bus salió hacia Villa de Leyva a las 5am, el recorrido duro aproximadamente tres horas y cuarenta minutos por ello llegamos las 8:40 a Villa de Leyva, después de esto nos dirigimos a la alcaldía del pueblo donde nos brindaron información acerca del municipio, como ubicación de hospedajes, restaurantes, viñedos y sitios de interés. Luego nos dirigimos a un restaurante donde desayunamos un típico desayuno Colombiano que estaba delicioso, después buscamos hospedaje guardamos las maletas y salimos camino al viñedo Guananí ya que era el más cercano y no había necesidad de coger transporte, en este pactamos una cita para el día siguiente con la señora Alba dueña del viñedo, ya que ese día no nos podía atender.

Después de esto nos dirigimos para el viñedo Umaña Dajud este queda a veinte minutos de Villa de Leyva, en este viñedo nos atendió el señor Alexander este es el encargado de la venta y recorrido en el viñedo. Empezamos con el recorrido por el viñedo, primero entramos a mirar el proceso de elaboración del vino donde nos mostraron todo su proceso, luego entramos a la cava donde descubrimos un lugar muy interesante que tiene una sensación y aroma único hay nos explicaron todo el proceso de maduración del vino, luego salimos a ver el cultivo de la vid donde tuvimos la fortuna de probar un uva cogida de la vid, allí nos explicaron todo sobre el cultivo y su cuidado. Luego pasamos a hacer la cata con un vino tino de cepa cabernet sauvignon y el vino rosado de cepa cabernet sauvignon, encontramos un vino tinto muy bueno ya que tenía buen cuerpo, una buena acides y un muy buen aroma y el vino rosada más suave y fresco con notas frutales en boca y en nariz. Mientras hacíamos la cata le realizamos la entrevista donde pudimos observar a que se debe tan bajo consumo de este vino en la región.

Luego nos dirigimos a Sáchica donde almorzamos una deliciosa gallina ya que esto nos servía para empezar a buscar los maridajes de los vinos, más tarde llegamos a Villa de Leyva donde empezamos a realizar las encuestas a los consumidores y establecimientos gastronómicos donde evidenciamos que el bajo consumo de este vino es debido al precio, la falta de publicidad de los diferentes productores y por ultimo por la baja producción de estos productos.

Sábado: Por la mañana nos dirigimos al viñedo Ain Karin, en bus nos demoramos 20 minutos, cuando llegamos allá hablamos con la administradora del viñedo este nos brindó información, nos incluyó en el recorrido del viñedo y nos dio el contacto del encargado de marketing del viñedo con el que programamos una cita por la noche en Villa de Leyva. En el recorrido del viñedo evidenciamos primero el cultivo de la vid donde nos informaron acerca de todo el proceso que tiene la uva antes de la vendimia, luego pasamos a la planta de producción donde observamos las máquinas y procesos utilizados para la obtención del vino, luego bajamos a la cava donde nos explicaron los factores para que haya una buena maduración en el vino y también nos comentaron acerca del barril y cuánto tiempo pasa el vino por barrica y por último pasamos a la degustación del vino donde encontramos aromas a ciruela y uva, notas a café, una acidez muy baja, pocos taninos y poco cuerpo.

Luego nos dirigimos al Villa de Leyva a almorzar y cuadrar la entrevista que le íbamos a realizar a la señora Alba del viñedo Guananí, después de esto no dirigimos para el viñedo Guananí donde conocimos al fundador de este viñedo el señor Joachim Herzberg un agrónomo alemán que fue el pionero en el cultivo de la vid en la región de Villa de Leyva, ya con la señora Alba hicimos el recorrido por el viñedo donde nos mostró la planta de producción y nos enseñó cómo es su funcionamiento, luego observamos el cultivo donde nos comentó que ese viñedo fue damnificado del invierno del 2010 donde perdieron todo su cultivo que aproximadamente tenía 15 años, a raíz de esto les tocó volver a comenzar por ello se puede decir que su vino es muy joven, de acuerdo a esto este vino tiene muy poco cuerpo y un aroma poco potente. Luego le realizamos la entrevista en donde nos dejó ver lo preocupada que está por su viñedo ya que con los nuevos impuestos que impuso el gobierno se incrementa mucho el precio del producto, también el INVIMA sacó una nueva regulación con la cual también se tienen que certificar, los corchos los tiene que importar desde Europa, las botellas son reciclables y hay un bajo consumo del producto debido a estos factores lo más probable es que cierren el viñedo.

Después de esto degustamos un vino tinto, uno blanco y uno de feijoa, el vino tinto tenía aromas a uva isabelina ya que combinan los mostos de la cepa cabernet sauvignon y isabella por ello este vino tiene muy poco cuerpo, poca acidez y su sabor no es tan agradable, el vino blanco de cepa Chardonnay con aromas a manzana, cítrico, en boca es fresco pero con sabor flojo y por último probamos el vino de feijoa donde evidenciamos un aroma muy agradable con notas

lácticas, en boca es semi-seco con notas a feijoa. Y por último lo que pudimos rescatar de toda la charla que tuvimos con la señora alba, primero la elaboración de un libro de comida típica de la región que va a sacar la señora Gladys Romero propietaria del restaurante Bachué el cual nos sirve mucho por la parte de los maridajes con los vinos, también la doña alba nos comentó acerca de un señor que elabora quesos maduros con productos de la región, también este tema nos pareció súper importante ya que los quesos y el vino quedan muy bien y con esto lograríamos apoyar a la producción local de estos quesos.

Después de terminar la entrevista en este viñedo nos dirigimos a la plaza principal a reunirnos con el señor Diego, encargado de marketing del viñedo Ain Karin para hacerle la entrevista acerca del consumo del vino en la región y lo que pudimos obtener de la entrevista es que se lleva haciendo un gran trabajo de publicidad y de incentivación para que la gente consuma más este vino, el problema como lo venía comentando es el alza de los impuestos y de más trabas ya que esto hace que se baje el consumo de este y que la gente prefiera vinos extranjeros ya que estos vinos están llegando muy baratos por el tema del TLC, después de tener esta gran charla con el señor Diego, realizamos más encuestas a los consumidores y establecimientos.

Domingo: Por la mañana nos dirigimos al restaurante Bachué donde programamos una cita con la señora Gladys Romero por la tarde, luego realizamos más encuestas a consumidores y a establecimientos donde siempre persistió el mismo resultado poco consumo o poca comercialización de este vino, en la hora del almuerzo degustamos una deliciosa mazamorra chiquita a cual esta deliciosa y estaba hecha con toda una tradición por delante. Cuando nos dirigíamos para el restaurante Bachué nos causó mucha curiosidad una van muy peculiar ya que tenía en el techo instalada una cama, nos acercamos a donde estaban sus tripulantes y nos comentaron que eran franceses y que venían desde Francia en carro y que querían llegar hasta argentina. Cuando llegamos al restaurante la señora Gladys nos dijo que la esperaríamos un momento que estaba ocupada, debido a esto aprovechamos y degustamos un delicioso envuelto el cual nos pareció que iría muy bien con el vino blanco Chardonnay del viñedo Guananí, luego le realizamos la entrevista a la señora Gladys donde nos comentó todo su proyecto acerca del libro que va a lanzar y un poco sobre la cocina boyacense para poder implementar los posibles maridajes que acompañaran a los vinos, luego conocimos a un español llamado Pedro Lechuga el cual está realizando un proyecto del cultivo del olivo en la región de Villa de Leyva ya que esta

planta se asemeja a las características que necesita la vid como un suelo con gran cantidad de minerales y un clima mediterráneo, mediante esto su proyecto es elaborar aceite de oliva 100% Colombiano y la comercialización de la aceitunas, este proyecto también nos pareció interesante ya que las aceitunas van bien con el vino por este motivo Pedro nos regaló aceitunas cultivadas en la región.

Por ultimo nos devolvimos a Bogotá con valiosa información que nos servirá mucho para nuestro proyecto.

Oferta:

	VIÑA DE LA VILLA	LUMAÑA-DAJUD	MARQUÉS DE VILLA DE LEYVA
<b>PLANTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Chardonnay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Malbec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Merlot</li> <li>• Sauvignon Blanc</li> </ul>
<b>ESPERA</b>	1 año	5 años	5 años
<b>VENDIMIA</b>	6 meses	8 meses	8 meses
<b>PRENSADO</b>	Estrujadora manual (Madera)	Presadora manual (Madera)	Estrujadora despalladora (Hidráulica)
<b>FERMENTACIÓN</b>	Cubas de fermentación (2-4 meses)	Cubas de fermentación (6 meses)	Cubas de fermentación (6 meses)
<b>MADURACIÓN</b>	No posee	Barrica de Roble Colombiano (6 meses)	Barricas de Roble Francés y Californiano (6,12,15 meses)
<b>FILTRACIÓN</b>	Filtros de prensa	Filtros de prensa	Filtros de prensa
<b>EMBOTELLAMIENTO</b>	Corcho aglomerado Colombiano (manual)	Corcho natural Colombiano (manual)	Corcho natural Francés (Hidráulico)

Figura 11. Bitácora. Nota: Autoría propia.



VIÑA DE LA VILLA		UMAÑA-DAJUD (750 mL)		MARQUÉS DE VILLA DE LEYVA (750 mL)	
Cabernet Sauvignon – Isabella (750 mL)	\$ 35.000	Cabernet Sauvignon Crianza	\$ 44.000	Sauvignon Blanc	\$ 55.000
Chardonnay (750 mL)	\$ 35.000	Cabernet Sauvignon Rosado	\$ 38.000	Merlot Gran Reserva	\$ 54.000
Cabernet Sauvignon – Isabella (375 mL)	\$ 25.000	Malbec Joven	\$ 38.000	Cabernet Sauvignon Rosé	\$ 51.000
Chardonnay (375 mL)	\$ 25.000			Cabernet Sauvignon Reserva	\$ 49.000
Cabernet Sauvignon – Isabella (180 mL)	\$ 12.000			Cabernet Sauvignon Gran Reserva	\$ 55.000
Chardonnay (180 mL)	\$ 12.000			Cabernet Sauvignon Reserva Especial	\$ 59.000

Figura 12. Oferta. Nota: Autoría propia

#### Análisis de la bitácora:

- La venta de los vinos es por medio del enoturismo, el único que si se puede encontrar en la ciudad de Bogotá y por el departamento de Boyacá es el del Marqués de Villa de Leyva.
- Evidenciamos un bajo consumo de vino ya que la gente prefiere la cerveza o el aguardiente.
- En los establecimientos evidenciamos que poco se vende el vino de Villa de Leyva por falta de publicidad y desinformación de las personas.
- El alza en los impuestos afectos el consumo y producción del vino de Villa de Leyva debido a que se elevó mucho su precio.
- Los posibles maridajes que nos han parecido convenientes son longaniza con papa criolla con el vino tinto de cepa Cabernet Sauvignon Umaña-Dajud, envuelto de mazorca con el vino de cepa Chardonnay Viña de la villa, queso Paipa, quesos madurados, arepa boyacense, aceitunas de la región, feijoa , duraznos de la región, mazamorra chiquita.
- Falta de conocimiento del producto por parte de los consumidores.
- La competencia con los vinos extranjeros ya que son mejores y a un mejor precio.

- El precio tan elevado del vino de Villa de Leyva es uno de los factores que evitan que los consumidores elijan este vino a la hora de comprar licor.

## 6.2 Consumidores

Universo	Villa de Leyva.
Población	Turistas y ciudadanos de Villa de Leyva
Tamaño de la muestra	69 personas del municipio de Villa de Leyva
Método	Encuesta respuesta escrita en aparato electrónico(personal) Tipo de muestreo: Aleatorio casual
Fecha de realización	07 de abril 08 de abril 09 de abril
Organización responsable	David Felipe Manrique Garrón Freddy Santiago Cifuentes Ortiz

Figura 13. Ficha técnica encuesta para consumidores. Nota: Autoría propia.



Figura 14. Resultado encuesta consumidores. Nota: Autoría propia.

### Análisis de las encuestas consumidores

- Las encuestas realizadas a los consumidores, muestran que los vinos de Villa de Leyva no se están consumiendo.
- Según la muestra, al vino le hace falta mayor publicidad, pues un 68% desconoce totalmente la existencia de los vinos producidos en este municipio.
- Otro factor importante es el precio, pues este vino tiene un costo entre \$60.000 y \$90.000 y entra a competir con los vinos importados, que además de tener un menor costo pueden ser de mejor calidad.
- Es importante recalcar que el 70% de las personas respondió que consumiría el vino de Villa de Leyva, ya que les interesa apoyar la economía de la región.

- Evidenciamos que los encuestados les llama la atención que los vinos de la región podrían maridarse con la comida típica de la región, por lo tanto las personas están abiertas a nuevas experiencias culinarias con estos vinos del trópico.

### 6.3 Resultado establecimiento gastronómico

Universo	Plaza principal de Villa de Leyva
Población	Establecimientos gastronómicos de la plaza principal de Villa de Leyva
Tamaño de la muestra	19 establecimientos gastronómicos
Método	Encuesta, respuesta escrita en formato electrónico (personal) Tipo de muestra: aleatorio casual
Fecha de realización	07 de abril 08 de abril 09 de abril
Organización responsable	David Felipe Manrique Garzón Freddy Santiago Cifuentes Ortiz

Figura 15. Ficha técnica encuestas establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia.

#### Nombre del establecimiento

19 respuestas

- Viñedo Umaña Dajud
- La cueva de los mojes
- Wok puerto libre
- La pommarola
- IL borgo dante
- Galvestons

- El camaleón
- Crepería chez moi
- San Pedro
- La waffleria de la villa
- La puerta de san pedro
- El solar de la boca
- Mama santa
- Chez Remy
- Arcadia
- Portales
- El almacén sanduchería
- La misión restaurante
- Villa pizza



Figura 16. Resultado de las encuestas a los establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia



Figura 17. Resultado de las encuestas a los establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia.

### Análisis encuestas a establecimientos gastronómicos

- En los 19 establecimientos gastronómicos el 48% ofrecen los vinos de Villa de Leyva para apoyo local, pero la mayoría maneja los vinos Chilenos y Argentinos pues son los que más se venden.
- Además de los vinos internacionales, el aguardiente, cerveza y whiskey representan una alta competencia para el vino de este municipio.
- El precio de la botella de vino en la mayoría de los restaurantes entrevistados, es mayor de \$85.000, al tener este precio tan elevado no es muy amigable con el consumidor.
- Según los establecimientos gastronómicos encuestados, las personas que tienen mayor afluencia hacía este vino son los extranjeros (aunque este dato es subjetivo, pues no se tiene una cifra exacta sobre el número de consumidores), este factor sugiere falta de apoyo de parte de los consumidores nacionales.
- Otra de las observaciones es que un poco más de la mitad de los establecimientos encuestados no ofrecen el vino local como maridaje de algunos de sus productos, lo cual implica una posible pérdida de venta para el vino.
- De los 19 restaurantes encuestados, un 52% no venden el vino local, por lo tanto hace falta demanda por parte de los restaurantes con los viñedos.

## 6.4 Entrevistas

### 6.4.1 Viña de la villa.



Figura 18. Alba Lucia Pérez y Joaquin Herzberg. Nota: Autoría propia.

Alba Lucía Pérez estudió antropología, vive hace 34 años en esta finca que inicialmente se compró solo para vivir, hace 32 años empezamos a conocer y a adaptar la vida aquí a Guananí, la vida especialmente para vino

- ¿Cada cuánto es vendimia?

Nosotros acá en Colombia tenemos la gran ventaja de tener fruto fresco todos los días, si uno quisiera hacer vendimia todos los días la pudiera hacer, pero aquí en Guananí la tenemos

programada cada 6 meses, esto se debe a que en Colombia no hay estaciones determinadas y sobre todo el invierno, este no es el del norte ni el del sur sino trópico entonces no tenemos el invierno tan fuerte como se conoce en estos países, siempre mantenemos una temperatura de 18° en villa de Leyva no baja a 15 ° es lo normal aquí.

- ¿Cuál es la técnica empleada para el cultivo de la vid?

El cultivo de la uva para vino aquí lo tenemos establecido por espaldera la cabernet Sauvignon y la Chardonnay, la Isabela es por medio de pérgola o entechado, esto porque la uva Isabela se tiene como objetivo usarlo para mesa y para el vino.

- ¿Qué técnicas utilizan para la recolección de la uva?

Se utiliza la técnica manual con tijeras y canasta

- ¿Usan sulfitos?

No por los costos y por qué se trata de elaborar un vino natural y estándar.

- ¿Qué ventaja tiene el vino del trópico?

Que es el único no se conoce más vinos del trópico.

- ¿Qué mecanismos han usado para incentivar el consumo de vino de la región?

En este momento las redes sociales, la página web, el voz a voz, por ser nosotros los pioneros junto con el doctor marco Quijano del viñedo de punta larga, la gente se vino a conocer una planta de uva, somos los únicos y por la curiosidad de la gente y la necesidad de aprender y conocer y disfrutar un vino de Colombia.



- ¿Cuál es la cepa que tiene mayor acogida en la región?

No la cepa el vino, porque nosotros no conocemos el vino ni sabíamos que habían tantas variedades absolutamente nada, somos nuevos para esta cultura, entonces yo recuerdo que uno de los vinos que uno tomaba y el más conocido era el sansón, y no sabíamos de que es, ahora cuando se empiezan a ver las plantas, estamos aceptando lo que tenemos, diciéndolo de otra manera los gustos del colombiano son los vinos dulces es lo que más agrada, que ahora estamos aprendiendo a conocer otros sabores y otras características del vino es diferente más o menos de 10 años para acá estamos aprendiendo, exigiendo, leyendo, conociendo, teniendo más oportunidades ya que en el mercado hay más vino, podemos conocer otras clases de vino, nosotros aquí el vino que más tiene acogida son los vinos jóvenes y suaves, el que menos sale es el vino Chardonnay seco.

- ¿Con que platos de la región aconseja su maridaje?

Los vinos que tenemos nosotros se pueden acompañar perfectamente con una carne asada, pollo, gallina, con una sopa tradición al cómo un cuchuco, una mazamorra chiquita con los vinos tintos ya que estos son vinos suaves los de aquí del Guananí, no necesitan un comida tan elaborada por, la misma suavidad simplemente se puede acompañar con un queso, con pasa bocas.

- ¿Cómo se podría aumentar el consumo de vino de la región?

Yo creo que disminuyendo el precio, que si la persona que está detrás de esta labor de aumentar precios si dejará trabajar a unos precios menores yo creo que todos consumiríamos vino en vez de cerveza o aguardiente, el precio es una de las cosas que afecta muchísimo y más en este momento y el Colombiano tiene la idea que si es caro es bueno o lo extranjero es bueno, pero si el colombiano tomará conciencia de ayudarnos más que de fregarnos yo creo que es lo principal.

- ¿Qué factores influyen en el bajo consumo del vino en la región?

La falta de conocimiento, que sepamos apreciar el vino como una bebida elegante, saludable, mucha gente piensa que el vino es malo porque no en borracha o que el vino es muy caro en comparación con el aguardiente, entonces es cuestión cultural de que no necesitamos la borrachera para disfrutar una cosa.

- ¿Cuándo fue fundado el viñedo?

Viña de la Villa, empieza su labor de conocimiento y adaptación de variedades de plantas de vid hacia 1985, pero su labor como viñedo establecido dos años después con la variedad de las cepas Cabernet Sauvignon (uva tinta), Chardonnay (Uva blanca) y la Isabella (Tinta)

- ¿Cuál es la misión y visión?

No responde

- ¿Cuántos empleados tiene el viñedo?

En este momento se contratan entre 8 a 12 obreros por temporada y de planta somos 4 trabajadores.

- ¿Qué características tienen sus suelos y a qué altura está?

No responde.

- ¿Tiene convenio con agencia de turismo? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

No tenemos ningún convenio con agencias de turismo la oficina de turismo de Villa de Leyva, junto con los guías turistas del municipio nos venden en los paquetes que tienen como lugar de interés turístico

- ¿Cuántas personas reciben el viñedo al año?

El viñedo esta visitado por turistas extranjeros y nacionales, por estudiantes de colegios y universidades y ascienden a unos 300 a 370 visitas por año aprox.

- ¿Qué cepas tienen y qué cantidad en botellas se producen de cada una de ellas por vendimia?

Contamos con las cepas Cabernet Sauvignon e Isabella, con las cuales producimos el vino tinto semiseco y semidulce semestralmente unas 3000 botellas, la cepa Chardonnay producimos el vino blanco seco, semiseco y semidulce 2.000 botellas y el vino de feijoa 1000 botellas

- ¿Cuál ha sido su volumen de producción en sus últimos 5 años?

En los últimos cinco años el rendimiento ha sido muy bajo debido a la pérdida del cultivo durante el invierno del 2010. En el momento el cultivo se encuentra en recuperación.

- ¿Cómo es el proceso de comercialización de los vinos?

El vino se comercializa directamente en la bodega, y en tiendas del pueblo, algunas curias ya que estamos autorizados por la conferencia episcopal para producir el vino para consagrar.

- ¿Cuenta con puntos de venta en Villa de Leyva y/o Bogotá? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

Contamos con sitios de venta en Villa de Leyva y alrededores como, almacenes de artesanía, Santo Ecco-Homo, Raquira, Paipa, Tunja y directamente en la Finca Guananí.

- ¿Cuáles son los precios de los vinos?

Botellas de 750 cc del vino de uva \$35.000, botella 375cc \$20.000 y botella de 180 cc \$12.000  
Botella de 750 cc del vino de Feijoa \$40.000 y 375cc \$22.000.

- ¿Utilizan intermediarios para la venta de sus vinos? ¿Sí? ¿No? ¿Por qué?

En el último año las ventas se hacen directamente debido al incremento de la reforma laboral y tributaria.

- Sí utiliza intermediarios ¿Cuáles son? (Mayoristas o Minoristas)

Los intermediarios que existen son los pequeños distribuidores locales

#### 6.4.2 Umaña Dajud



Figura 19. Alexander Trujillo. Nota: Autoría propia.

Alexander Trujillo, administrador del viñedo Umaña Dajud, estamos ubicados en Sáchica a 7 km de Villa de Leyva, pertenecemos al valle de Saquencipá en este valle es donde se dan las condiciones propicias para el cultivo de la *Vitis vinífera* que es donde se recibe la uva propicia

para fabricar vinos, fabricamos vino tinto y vino rosado cabernet Sauvignon, vino tinto de crianza de 6 meses añejo en barril de roble y el vino rosado es un vino joven.

- ¿Cada cuánto es la vendimia?

Se hace cada 8 meses porque es un país del trópico.

- ¿Cuál es la técnica empleada para el cultivo de la vid?

Se llama sistema de espaldera, la vid es una planta a la que se le va guiando el crecimiento, entonces se trabaja de manera baja para que todos los nutrientes de la tierra se puedan absorber y no se queden tanto en la planta como tal si no en la uva por ello se trabaja de manera baja y se va a trabajar en unas guayas en forma lineal esto se llama sistema de espaldera.

- ¿Qué técnica utilizan para la recolección de la uva?

Es una técnica manual, diciéndolo así casi ancestral, donde se van a retirar los racimos manualmente en cada planta, el día de la vendimia se corta con tijeras los racimos y luego se desinfectan las tijeras para evitar alguna enfermedad para la planta.

- ¿Utilizan sulfitos?

No, tenemos esa ventaja que nuestro vino es sin conservantes, digamos que es un producto casi que natural es el jugo de la uva desde que nosotros lo sacamos tal cual al proceso donde después de esto llega al cliente.

- ¿Qué ventaja tiene el vino de trópico?

Tiene unos aromas muy frutales, aromas dulces, no es un vino dulce el que nosotros producimos acá pero si tiene unos matices dulces que nos van a identificar sobre vinos de otra región, como los vinos nórdicos o del sur ya que estos son más ácidos.

- ¿Qué mecanismos se han desarrollado para incentivar el consumo del vino en la región?

Esta por ser zona turística, la cultura del vino que se está instaurando acá no se ve como tal a la gente de Boyacá, es más consumo hacia la gente de afuera, entonces si se está generando una cultura de vinos en el área, digamos que Boyacá se está volviendo como un departamento de vinos ya que hay cuatro viñedos en Boyacá, entonces hay un interés que se está generando de los consumidores de vino a visitar estas tierras.

- ¿Cuál es la cepa que tiene mayor acogida en la región?

La que más se ha cultivado y se ha dado perfectamente es la cabernet sauvignon por la facilidad que tiene la uva a adaptarse a ciertos climas entonces es como con la que internacionalmente primero se experimenta, también se nos ha dado a nosotros la Malbec pero en menos volumen de producción que la cabernet sauvignon.

- ¿Con que platos de la región aconseja su maridaje?

El tinto es muy rico maridarlo con la longaniza que se hace acá en Sutamarchán hay es muy tradicional con papa criolla entonces como son productos grasosos es muy recomendable para un tinto de crianza como el cabernet sauvignon ya que es un vino fuerte lo vamos a maridar muy bien en la boca, no es necesario escoger una comida más suave ya que nos va a quitar el sabor del vino.

- ¿Cómo se podría aumentar el consumo de vino en la región?

Es cambiarle la cultura a la gente, es empezar a decirle que el vino también es bueno que es una bebida muy agradable y que de pronto trae como una tertulia como tal de la historia del vino, entonces es más entrándoles de a poquito a la cultura del boyacense, cosa que se está haciendo de a poco y que de pronto en eso contribuimos con la gente acá que nos visita se les brinda toda la información que hay acerca del vino para que vayan descubriendo ese mundo.

- ¿Qué factores influyen en el bajo consumo de vino de la región?

Viñedo: La cultura, nosotros somos bebedores de cerveza, la cerveza realmente es el producto alcohólico insignia de Boyacá y el aguardiente, y por el tema económico es mucho más económico una canasta de cerveza que una botella de vino, le dan a mucha más gente y se emborracha mucho más rápido entonces es cambiar ese paradigma de la cerveza sino también ir incluyendo la parte del vino sin cambiar la cerveza como tal, esa es la temática que hay por el tema de la cerveza.

- ¿Cuándo fue fundado el viñedo?

La fecha de la fundación en este caso la relacionamos con la fecha en que obtuvimos registro Invima que fue en el año 2014

- ¿Cuál es la misión y visión?

No responde

- ¿Cuántos empleados tiene el viñedo?

Empleados de planta son 3 más todos los temporales 9

- ¿Qué características tienen sus suelos y a qué altura está?

Son suelos semiarcillosos y semi desérticos estamos a una altura de 2150 msnm

- ¿Tiene convenio con agencia de turismo? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

Tal cual como convenio no , pero tenemos una tarifa especial para agencias y es un descuento en la tarifa de la visita guiada

- ¿Cuántas personas reciben el viñedo al año?

Desde el primer día de apertura a la fecha el número ha aumentado de 6000 a 10000

- ¿Qué cepas tienen y qué cantidad en botellas se producen de cada una de ellas por vendimia?

De cepas tintas tenemos Cabernet Sauvignon en un 75% Malbec 15% Merlot 5% tempranillo 2,5% y de cepas verdes Chardonnay3% y Chennin Blanc 2.5% para un total de 13000 plantas y 10.000 botellas aproximadamente por vendimia.

- ¿Cuál ha sido su volumen de producción en sus últimos 5 años?

No responde

- ¿Cómo es el proceso de comercialización de los vinos?

Se comercializan exclusivamente en el viñedo

- ¿Cuenta con puntos de venta en Villa de Leyva y/o Bogotá? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

Ninguno

- ¿Cuáles son los precios de los vinos?



\$44.000 vino joven \$55.000 vino de crianza

- ¿Utilizan intermediarios para la venta de sus vinos? ¿Sí? ¿No? ¿Por qué?

No

- Sí utiliza intermediarios ¿Cuáles son? (Mayoristas o Minoristas)

No

#### 6.4.3 Ain Karim



Figura 20. Diego Hernández Rojas. Nota: Autoría propia.

Buenas noches mi nombre es Diego Sebastián Hernández Rojas soy director comercial del Viñedo Ain Karim tengo a mi cargo todo Boyacá y estamos enfocados en Villa de Leyva, Paipa

y Duitama en donde tenemos la mayor venta de nuestros vinos, el marqués de villa de Leyva es un sueño hecho realidad nosotros ya dejamos de vender vino para vender un sueño y demostrar que los sueños pueden ser reales y más Colombia donde estamos en contra de mil dificultades en contra de clima, de plagas, de enfermedades, sin embargo el sueño y la pasión del señor Pablo toro un colombiano oriundo de Manizales nos ha dejado esa herencia de hacer realidad los sueños entonces estamos trabajando en eso.

- ¿Cada cuánto es la vendimia?

La vendimia de nuestra vid es cada 8 meses eso quiere decir que en un año podemos tener una vendimia, para el siguiente año podemos tener 2 vendimias una puede ser para enero febrero y la otra para septiembre- octubre.

- ¿Qué técnicas utilizan para la recolección de la uva?

Nosotros actualmente hacemos la vendimia a mano donde el operario puede distinguir entre el fruto óptimo y el no está óptimo, nuestras vendimias según la cepa tenemos horarios donde tenemos que hacer la para poder tener la frescura de la uva, cuando vamos a hacer vinos blancos necesitamos hacerlo en la madrugada cuando la uva esta fría para que en el momento de procesarla uva todavía está fría, este proceso es igual para hacer el vino rosado de cepa cabernet sauvignon.

- ¿Qué ventajas tiene el vino del trópico?

Ventajas tiene muchas al igual que la acidez del café en Colombia nosotros también tenemos una acidez muy representativa y tenemos muchas características del trópico que no se pueden heredar de los vinos con estaciones, entonces al tener el trópico podemos tener ese mismo aroma de durazno de la finca de la uva que cortamos camino a la finca, entonces es un vino que refleja nuestros sabores colombianos.

- ¿Qué mecanismos se han desarrollado para incentivar el consumo del vino en la región?

Hemos tenido diferentes en las que parece más importante es la capacitación de los meseros ya que es muy importante porque en el momento de presentarlo tenemos muchas dificultades a cerca de la percepción del cliente frente a las marcas colombianas de vinos porque piensa que la marca colombiana de vinos es mala ya que lo asemejan con sansón son que son vinos de mala calidad, pero ya capacitando al mesero donde él tiene la propiedad de poder explicar bien y poder presentar un vino de calidad como es el de nosotros un vino galardonado a nivel internacional en Londres, en Israel, le pueden explicar todas las características que tienen en cada copa.

- ¿Cuál es la cepa que tiene mayor acogida en la región?

Nuestra cepa más importante es la del sauvignon Blanc ya que es la que ha ganado más galardones a nivel internacional pero la cepa que más les gusta a los, colombianos es el cabernet sauvignon y el merlot son vinos tintos y al colombiano le gusta el vino tinto por ello el 70% de producción de vino tinto.

- ¿Con que plato de la región aconseja su maridaje?

Me parece mejor que va con frutas, poderlas combinar con nuestros vinos es una experiencia inigualable, pero sin embargo los reserva especiales son vinos que van muy bien con carnes asadas y cortes gruesos con las frutas que aconsejo su maridaje es con la sauvignon Blanc un kiwi, el rosado con fresas, los vinos tintos con quesos, jamones o depende de la tertulia.

- ¿Cómo se podría aumentar el consumo de vino en la región?

Con conocimiento hay una diferencia entre conocer el producto por la marca y conocer el producto por la experiencia cuando el colombiano recibe la experiencia y aprende del vino el gozo es mucho más alto, entonces yo creo que nos hace falta mucho tiempo ya que no es trabajo

que se saque del día a la mañana, es trabajo que se debe hacer poco a poco para entrarle a los colombianos.

- ¿Porque cree que se consume menos el vino de la región?

El precio es alto ya que importamos el corcho, importamos la botella mantener un cultivo en Colombia es muy costoso por ello nuestro costo producción es alto, realmente no estamos cobrando mucho para mantenernos en el mercado y la otra es la falta de conocimiento del producto.

- ¿Qué factores influyen en el bajo consumo del vino de la región?

Nuestra competencia es fuerte los chilenos atacan fuerte por ello pasando la fecha de hoy antes se podían encontrar muy buenos vinos en el mercado, pero ahora con los impuestos que nos agregan para que ellos no pierdan el mercado están retirando esas marcas para darle el paso a otras, marcas más baratas para que queden casi al mismo precio.

- ¿Cuándo fue fundado el viñedo?

El viñedo ain Karim fue fundado en el año 1.989

- ¿Cuál es la misión y visión?

Misión: Estamos comprometidos con nuestros clientes. Es por ello que a través de nuestros talentos humanos e innovación, seremos líderes en la investigación y desarrollo de vinos finos del trópico. Competiremos lealmente en el mercado local e internacional respetando la labor de los demás concurrentes.

Estamos comprometidos con nuestros empleados. En el trato con ellos tendremos en cuenta su trascendencia, y autonomía. Tendrán un sentido de seguridad en sus trabajos y su remuneración será digna así como sus condiciones de trabajo agradables y seguras. Nuestros empleados se

sentirán libres de dar sugerencias, reclamar e impulsar las iniciativas individuales y colectivas. Las oportunidades de progreso y desarrollo serán iguales para todos de acuerdo a su esfuerzo y calificaciones; por esto esperamos un comportamiento responsable e íntegro en cada uno de ellos.

Estamos comprometidos con nuestros proveedores y con la comunidad en la que vivimos y trabajamos. Velaremos por retribuir justa y oportunamente a nuestros proveedores. Seremos buenos ciudadanos y protegeremos el medio ambiente y los recursos naturales, cuidando permanentemente el manejo adecuado de nuestros desechos.

Estamos comprometidos con nuestro futuro. La investigación será responsable y los programas ecológicos.

Estamos comprometidos con nuestros accionistas. El negocio debe obtener su justa ganancia. Tendremos reservas para los tiempos adversos y los accionistas tendrán su debida compensación.

Visión: Conformar una organización vinícola, que se distinga en el ámbito nacional como la primera compañía Colombiana especializada en vinos varietales, desarrollados con las más altas exigencias tradicionales.

Alcanzar este objetivo a través de un equipo que sobresalga por sus valores humanos; fundamentándose en nuestra fe católica, integridad, calidad, servicio a nuestros clientes y mejoramiento continuo.

Lograr un liderazgo activo y un reconocimiento como símbolo de excelencia ante nuestra gente, nuestros accionistas y la comunidad donde vivimos y trabajamos.

- ¿Cuántos empleados tiene el viñedo?

De planta alrededor de 15 personas y temporales 10.

- ¿Qué características tienen sus suelos y a qué altura está?

Estamos a 2.215 mts sobre el nivel del mar, enclavado en la cordillera de los Andes. En un micro clima ideal y suelo calcáreo, con altísima radiación solar y bajas temperaturas en la noche

- ¿Tiene convenio con agencia de turismo? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

Si, una de las puestas de valor del viñedo es ser engranaje para el desarrollo económico de la región, por lo tanto trabajamos con un 70% del total de agencias de turismo de villa de Leyva y pueblos aledaños.

- ¿Cuántas personas recibe el viñedo al año?

Información clasificada.

- ¿Qué cepas tienen y qué cantidad en botellas se producen de cada una de ellas por vendimia?

Tenemos 12 hectáreas cultivadas con 3 sepas, las más antiguas son cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Y la más joven el merlot.

En general nuestra producción oscila entre 4 y 3 toneladas por hectárea, teniendo en cuenta que por cada kilo y medio podemos obtener una botella.

- ¿Cuál ha sido su volumen de producción en sus últimos 5 años?

Información clasificada.

- ¿Cómo es el proceso de comercialización de los vinos?

Tenemos 3 centros importantes para la comercialización, esta: viñedo, Bogotá y villa de Leyva. Los cuales distribuyen a canales de distribución como: hoteles, restaurantes y supermercados.

- ¿Cuenta con puntos de venta en Villa de Leyva y/o Bogotá? ¿Sí? ¿No? ¿Cuáles?

No, se maneja por canales de distribución como lo mencione anteriormente.

- ¿Cuáles son los precios de los vinos?

En el viñedo están desde los 49,000 hasta 59,000 según el vino que desee.

- ¿Utilizan intermediarios para la venta de sus vinos? ¿Sí? ¿No? ¿Por qué?

No, nuestra producción no justifica una subcontratación.

- Sí utiliza intermediarios ¿Cuáles son? (Mayoristas o Minoristas)

No.

## 6.5 Cartilla

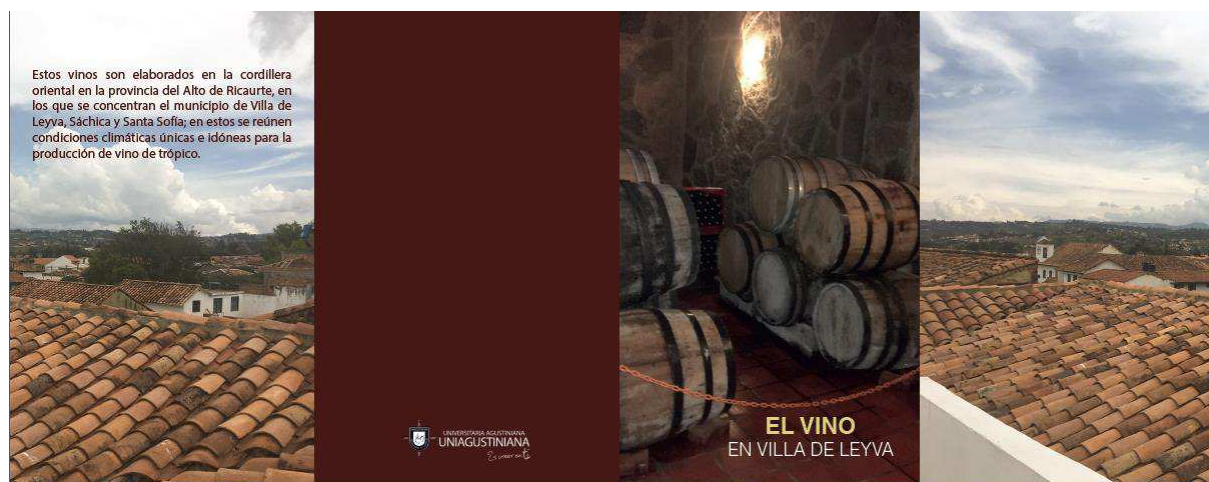


Figura 21. Cartilla. Nota: Autoría propia.

 <p><b>VIÑA DE LA VILLA</b> VINO BLANCO JOVEN CHARDONNAY</p> <p>Es un vino joven con un tono amarillo paja, presenta en aromas notas a feijoa, manzanas de la región y un leve final a naranja; Es de poco cuerpo en boca lo que lo hace fácil de beber.</p> <p>Se recomienda como aperitivo o para elaborar de cocteles y se aconseja maridar con durazno.</p>	 <p><b>MARQUÉS DE VILLA DE LEYVA</b> VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC</p> <p>Es uno de los grandes vinos del país, varias veces galardonado en el exterior por su exquisitez; es un vino de crianza, presenta un tono dorado verdoso, en aromas se encuentran notas como la manzana verde, maracuyá, piña y pimentón verde; Es de cuerpo medio y una acidez refrescante.</p> <p>Se recomienda como aperitivo o acompañamiento y se aconseja maridar con envueltos de mazorca, arepa boyacense y aceitunas típicas de la región.</p>	 <p><b>UMAÑA DAJUD</b> VINO ROSADO CABERNET SAUVIGNON</p> <p>Es un vino con crianza en barricas de roble Colombiano que le aportan notas dulces; posee un tono rosado pálido, presenta en aromas con notas a fresa, frambuesas y uvas rojas; Es de cuerpo medio en boca lo que lo hace sentir más rico y sustancioso.</p> <p>Se recomienda como aperitivo o acompañamiento y se aconseja maridar con tomates deshidratados, flan de almojábana y envueltos de mazorca.</p>	 <p><b>UMAÑA DAJUD</b> VINO TINTO CABERNET SAUVIGNON</p> <p>Es un vino con crianza en barricas de roble Colombiano que le aportan notas dulces; posee un tono rubí intenso, presenta en aromas con notas a frutos rojos entre los que resaltan: mora, agraz y ciruelas; Es de mucho cuerpo lo que lo hace sentir más concentrado y pesado en boca.</p> <p>Se recomienda como aperitivo o acompañamiento y se aconseja maridar con carnes rojas especiadas, longaniza, arepa boyacense, envueltos de mazorca, tomates deshidratados y queso paípa.</p>				
<p>Bodega Presentación ° Alcohólico Ubicación Temperatura</p>	<p>Viña de la Villa 187mL 375mL 750 mL 10 % Vol Barrio Santander, V. de Leyva 6°-8° C</p>	<p>Bodega Presentación ° Alcohólico Ubicación Temperatura</p>	<p>Aim Karim 750mL 12 % Vol Km 10 vía V. de Leyva-S. Sofia 10°-13° C</p>	<p>Bodega Presentación ° Alcohólico Ubicación Temperatura</p>	<p>Umaña Dajud 750mL 12,5 % Vol Km 2 vía Sáchica-Sutamarchán 9°-13° C</p>	<p>Bodega Presentación ° Alcohólico Ubicación Temperatura</p>	<p>Umaña Dajud 750mL 12,5 % Vol Km 2 vía Sáchica-Sutamarchán 15°-18° C</p>

Figura 22. Cartilla. Nota: Autoría propia.

Esta cata se realizó en el comedor Tagaste el día 11 de mayo del año 2017, allí se presentaron tres vinos, el vino blanco Chardonnay del Guananí, el vino blanco Sauvignon Blanc del Marques de Villa de Leyva y el vino tinto Cabernet Sauvignon del Umaña Dajud, con el vino rosado Cabernet Sauvignon del Umaña Dajud se nos presentó un inconveniente ya que solo se pudo comprar una botella debido a que solo quedaba esta, entonces decidimos dejar esa botella para la sustentación y no usarla en la cata, esto nos perjudico por que no se sabe cómo quede este vino en conjunto con el maridaje escogido, también con este problema nos damos cuenta de lo que antes se comentaba, la producción de este viñedo es muy baja por ello en el mercado hay un bajo número de botellas.

Ya entrando en materia el primer vino que degustamos fue el Sauvignon Blanc del Marques de Villa de Leyva este es un vino con un color intenso verdoso, con aromas frutales, a manzana, cítricos y piña, en boca es un vino muy fresco y un poco acido, luego pasamos a la degustación con los diferentes maridajes, basándonos en las catas logramos encontrar su maridaje ideal el cual consta de tres productos envuelto de maíz, arepa boyacense y feijoa, con estos tres alimentos la sensación en boca con el vino es agradable e invita seguir con su consumo.

Luego degustamos el vino Chardonnay del Guananí este es un vino de color amarillo paja, con aromas a feijoa, en boca tiene poco cuerpo y tiene notas dulces, luego pasamos a la degustación con los diferentes maridajes, basándonos en las catas logramos encontrar su maridaje ideal, el cual consta de dos productos la feijoa y el durazno ya que estas frutas le



aportan un poco de acidez al vino en boca y se recomienda utilizar este vino en cocteles como una sangría o en una preparación gastronómica ya que en boca este vino es un poco flojo.

Y por último degustamos el vino Cabernet Sauvignon del Umaña Dajud este es un vino con un color rojo rubí, con aromas a frutos rojos, a madera, ha ahumado y notas a chocolate, en boca tiene una acidez marcada, con cuerpo medio, con taninos medios y se pueden identificar notas a frutos rojos, luego pasamos a la degustación con los diferentes maridajes, basándonos en las catas logramos encontrar su maridaje ideal, el cual consta de queso Paipa, longaniza y arepa boyacense.

Por último el resultado de las catas fue muy bueno ya que los maridajes que se habían planteado concordaron muy bien con los vinos asignados.

### Conclusiones y recomendaciones

- Identificamos que la oferta es limitada en los viñedos Viña de la Villa (con 4.000 botella/vendimia aprox.) y Umaña Dajud (con 10.000 botellas/vendimia aprox.) debido a que su planta de producción es baja y solo se venden los vinos por enoturismo, por otro lado en el viñedo AIN KARIM su planta de producción es más grande y sus vinos se venden por enoturismo a nivel local, además en Paipa, Tunja y algunos sitios en Bogotá (70.000 botellas/vendimia aprox.). La demanda de estos vinos es baja por su desconocimiento y por su alto valor en el mercado local y nacional.
- Evidenciamos que el estado actual del consumo del vino de Villa de Leyva en la región es bajo, según las encuestas y entrevistas se debe a la falta de publicidad, el precio y la cultura. Este último factor es muy importante, ya que la cultura del boyacense prefiere el Aguardiente o la cerveza antes que el vino y se acostumbra tomar vino solo en ocasiones especiales. De los 19 locales entrevistados 1 ofrecen vinos fabricados localmente: únicamente vino Marques de Villa de Leyva.
- Los factores que influyen sobre la oferta la capacidad productiva (viñedos poco tecnificados, bajo presupuesto en fabricación, extensión de terrenos (limitado consumo), publicidad e impuestos.
- Los factores que afectan la demanda son el desconocimiento (falta de publicidad), capacitación a distribuidores, gustos culturales, precios.
- La guía desarrollada con los posibles maridajes es la solución que encontramos al poco consumo que muestran los resultados de las entrevistas a propietarios de viñedos, restaurantes y posibles consumidores. Esta guía dará a conocer los diferentes vinos de los viñedos que se trabajaron, enaltecendo la gastronomía típica de la región, que a su vez favorece la creación de nuevos platillos en el menú, que pueden ser más llamativos para el consumidor.

- Se encontró un tema que se puede desarrollar y ser la base de un proyecto futuro, un cultivo de aceitunas en el municipio de Villa de Leyva.
- En Villa de Leyva se están elaborando quesos madurados artesanalmente, con ovinos, caprinos y bovinos.

## Referencias

- Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá. (03 de Marzo de 2017). *Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá*. Recuperado el 06 de 03 de 2017, de Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá: [http://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/informacion\\_general.shtml](http://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/informacion_general.shtml)
- Alcaldía de Villa de Leyva. (2012 de NOVIEMBRE de 2012). *ALCALDIA DE VILLA DE LEYVA*. Obtenido de [http://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/informacion\\_general.shtml#historia](http://www.villadeleyva-boyaca.gov.co/informacion_general.shtml#historia)
- Ardila, H. (4 de NOVIEMBRE de 1990). *EL TIEMPO*. Obtenido de EL TIEMPO: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-2948>
- Concepto de Región. (2016 de 02 de 2017). *Concepto de Región*. Recuperado el 27 de 02 de 2017, de Concepto de Región: [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:oI9dDxi7TfcJ:contenidosdigitales.ulp.edu.ar/exe/geo1/concepto\\_de\\_regin.html+&cd=7&hl=es-419&ct=clnk&gl=co](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:oI9dDxi7TfcJ:contenidosdigitales.ulp.edu.ar/exe/geo1/concepto_de_regin.html+&cd=7&hl=es-419&ct=clnk&gl=co)
- Curiosfera. (s.f.). *CURIOSFERA*. Obtenido de CURIOSFERA: [http://www.curiosfera.com/historia-del-vino/#Historia\\_del\\_vino\\_en\\_el\\_Antiguo\\_Egipto](http://www.curiosfera.com/historia-del-vino/#Historia_del_vino_en_el_Antiguo_Egipto)
- Dane. (02 de 2017). *Dane*. Obtenido de Dane: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/importaciones>
- De conceptos. (22 de FEBRERO de 2017). *DECONCEPTOS.COM*. Recuperado el 27 de FEBRERO de 2017, de DECONCEPTOS.COM: <http://deconceptos.com/ciencias-naturales/vino>
- Defeniciones abc. (2007). *DEFINICION ABC*. Recuperado el 27 de FEBRERO de 2017, de DEFINICION ABC: <http://www.definicionabc.com/general/uva.php>
- Definición de viñedo. (23 de 02 de 2017). *DEFINICION DE VIÑEDO*. Recuperado el 27 de 02 de 2017, de DEFINICION DE VIÑEDO: <http://definicion.de/vinedo>
- Diccionario del vino. (15 de FEBRERO de 2017). *DICCIONARIODELVINO.COM*. Recuperado el 27 de FEBRERO de 2017, de DICCIONARIODELVINO.COM: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/vinedo/>
- Dominé, A. (2008). *EL VINO*. H.F. ULLMANN.

- En Villa de Leyva. (22 de Mayo de 2013). *En villa de Leyva*. Obtenido de En villa de Leyva: <http://envilladeleyva.com/comunidad/informacion-de-interes/historia/>
- En Villa de Leyva. (23 de Enero de 2017). Obtenido de En Villa de Leyva: <http://envilladeleyva.com/ck15-hacer-y-comer/ck24-museos-y-atracciones/marques-villa-leyva-vinedo-ain-karim/>
- Fondo mixto de la cultura de Boyacá. (s.f.). *Fondo mixto de la cultura de Boyacá*. Obtenido de Fondo mixto de la cultura de Boyacá: <http://www.fondocultura.org/rutas-navidenas-provincias-de-boyaca.html>
- Gardey, J. (2010). *definición.de*. Obtenido de <http://definicion.de/vinedo/>
- Gennari, A., & Estrella, J. (2015). Análisis del mercado del vino en países de Latinoamérica COLOMBIA. *Análisis del mercado del vino en países de Latinoamérica COLOMBIA. COLOMBIA*.
- Heavenly Gifts. (26 de 02 de 2017). *Heavenly Gifts*. Recuperado el 27 de 02 de 2017, de Heavenly Gifts: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:MkZ-c2pw46wJ:lalabradedios0.tripod.com/id36.htm+&cd=6&hl=es-419&ct=clnk&gl=co>
- Hidalgo, L. (1992). *La viticultura americana y sus raices*. MADRID: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
- Ley general. (2016 de 11 de 15). *LEY GENERAL*. Recuperado el 06 de 03 de 2017, de LEY GENERAL: [http://www.inv.gov.ar/inv\\_contenidos/pdf/legislacion/Ley14878.pdf](http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/legislacion/Ley14878.pdf)
- Marqués de punta larga. (2009). *MARQUÉS DE PUNTA LARGA*. Obtenido de MARQUÉS DE PUNTA LARGA: <http://www.marquesdepuntalarga.com/resena-historica/>
- Merchan, P. (2011). Determinación del crecimiento y desarrollo del fruto de vid (*Vitis vinifera* L.) bajo condiciones de clima frío tropical. BOGOTÁ, CUNDINAMARCA, COLOMBIA. Recuperado el 25 de JUNIO de 2015, de <http://www.bdigital.unal.edu.co/4366/1/797009.2011.pdf>
- Merchán, P. J. (2009). Determinación del crecimiento y. *Tesis de investigación presentada como requisito parcial para optar al título de:*. Bogotá D.C., Bogotá D.C., colombia: Universidad Nacional de Colombia escuela de posgrados.

- Min Industria y Comercio. (06 de 03 de 2017). *NORMATIVIDAD DEL TURISMO*. Recuperado el 06 de 03 de 2017, de *NORMATIVIDAD DEL TURISMO*:  
[http://www.mincit.gov.co/minturismo/publicaciones/13311/normatividad\\_turismo](http://www.mincit.gov.co/minturismo/publicaciones/13311/normatividad_turismo)
- Pellini, C. (9 de ENERO de 2015). *HISTORIA Y BIOGRAFIA*. Obtenido de *HISTORIA Y BIOGRAFIA*: <http://historiaybiografias.com/vino/>
- ProChile. (AGOSTO de 2014). *PRO CHILE*. Obtenido de *PRO CHILE*:  
[http://www.prochile.gob.cl/wp-content/files\\_mf/1412259637FMP\\_Colombia\\_Vinos\\_2014.pdf](http://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/1412259637FMP_Colombia_Vinos_2014.pdf)
- Revista Dinero . (7 de 05 de 2015). *Revista Dinero* . Obtenido de *Revista Dinero* :  
<http://www.dinero.com/pais/articulo/vinos-colombia-importacion-produccion-consumo/210706>
- Revista saber beber. (16 de DICIEMBRE de 2016). *SABER BEBER*. Recuperado el 2015 de JUNIO de 25, de *SABER BEBER*: <http://www.revistasaberbeber.com/igual-es-el-secreto-de-un-reconocido-vino-colombiano/>
- Sierra, F. (2012). *JUAN D CASTELLANOS*. Recuperado el 2015 de JUNIO de 25, de <http://www.revistasjdc.com/main/index.php/ccient/article/view/171>
- Sotelo, A. (2013). *EL TIEMPO*. Obtenido de *EL TIEMPO*:  
<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-981012>
- triana, y. a. (20 de FEBRERO de 2017). *SIGNIFICADODE.ORG*. Recuperado el 27 de FEBRERO de 2017, de *SIGNIFICADODE.ORG*:  
<http://www.significadode.org/vitivinicola.htm>
- Umaña Dajud. (2017). *UMAÑA DAJUD*. Obtenido de <http://www.umanadajud.com/menu/>
- Vinicola y posada Guanani. (s.f.). *VINICOLA Y POSADA GUANANI*. Obtenido de *VINICOLA Y POSADA GUANANI*: <http://www.posadaguanani.com/>
- Vino.com. (s.f.). *VINO*. Obtenido de *VINO*: <http://www.vino.com.co/Historia-de-la-vid-en-colombia.html>
- Vinos casa Grajales. (2012). *VINOS CASA GRAJALES*. Obtenido de *VINOS CASA GRAJALES*: <http://vinoscasagrajales.blogspot.com.co/p/historia.html>
- Viñedo Ain Karim. (2017). *VIÑEDO AIN KARIM*. Obtenido de *MARQUES DE VILLA DE LEYVA*: <http://www.marquesvl.com/>

- vivanco Bodega. (2013). *vivanco*. Recuperado el 27 de 02 de 2017, de bodega fundacion experiencias : <http://vivancoculturadevino.es/blog/2015/09/28/que-es-enoturismo/>
- Walteros, I., Molano, D., Almanza, P., Camacho, M., & Balagera, H. (29 de MAYO de 2012). Efecto de la poda sobre la producción y calidad de frutos de *vitis vinifera* L. var. Cabernet Sauvignon en Sutamarchán (Boyacá- Colombia). *REVISTA COLOMBIANA DE CIENCIAS HORTÍCOLAS*, 19-30. Recuperado el 2015 de JUNIO de 25, de <http://www.soccolhort.com/revista/pdf/magazin/Vol6/Vol.6%20No.1/Vol.6%20No.1.%20Art.2.pdf>
- Wikipedia. (12 de 08 de 2010). *WIKIPEDIA*. Recuperado el 06 de 03 de 2017, de [WIKIPEDIA: WWW.WIKIPEDIA.COM](http://WWW.WIKIPEDIA.COM)
- Wine & spirit education trust. (2012). *CONFIANZA PARA EL PERSONAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE*. WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST.

### Lista de figuras

Figura 1. Viñedo Guananí. Nota: Autoría propia. ....	30
Figura 2. Viñedo Ain Karim. Nota: Autoría propia.....	31
Figura 3. Viñedo Umaña Dajud. Nota: Autoría propia.....	33
Figura 4. Plaza central Villa de Leyva. Nota: Autoría propia. ....	34
Figura 5. Mapa político del departamento de Boyacá Villa de Leyva Nota: Autoria (Wikipedia, 2010).....	37
Figura 6. Mapa de la Provincia del Alto Ricaurte. Nota: Autoría (Fondo mixto de la cultura de Boyacá, s.f.) .....	38
Figura 7. Vías de comunicación del municipio de Villa de Leyva. Nota: Autoría (Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá, 2017).....	38
Figura 8. Mapa turístico de Villa de Leyva y zona urbana (Alcaldía de Villa de Leyva - Boyacá, 2017) .....	39
Figura 9. Diagrama de flujo general del proyecto. Nota: Autoría propia. ....	43
Figura 10. Diagrama de flujo trabajo de campo. Nota: Autoría propia. ....	51
Figura 11. Bitácora. Nota: Autoría propia. ....	56
Figura 12. Oferta. Nota: Autoría propia.....	57
Figura 13. Ficha técnica encuesta para consumidores. Nota: Autoría propia.....	58
Figura 14. Resultado encuesta consumidores. Nota: Autoría propia.....	59
Figura 15. Ficha técnica encuestas establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia. ....	60
Figura 16. Resultado de las encuestas a los establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia .....	61
Figura 17. Resultado de las encuestas a los establecimientos gastronómicos. Nota: Autoría propia. ....	62
Figura 18. Alba Lucia Pérez y Joaquin Herzberg. Nota: Autoría propia.....	63
Figura 19. Alexander Trujillo. Nota: Autoría propia.....	68
Figura 20. Diego Hernández Rojas. Nota: Autoría propia.....	73
Figura 21. Cartilla. Nota: Autoría propia.....	79
Figura 22. Cartilla. Nota: Autoría propia.....	80



**Lista de tablas**

Tabla 1. ....	45
Tabla 2. ....	45