

RESUMEN

FACTORES DE COMPETITIVIDAD EN EL USO SOSTENIBLE DE VID SILVESTRE PARA PRODUCCIÓN DE VINOS EN NAOLINCO, VERACRUZ.

El uso de la vid silvestre en la elaboración del vino proviene de nuestros antepasados; actualmente su uso no ha sido valorado, por ese motivo resulta importante generar investigación que permita revalorar este recurso. El objetivo de este trabajo fue evaluar el entorno sociocultural de los productores de vinos artesanales, sistema de producción, problemáticas durante su procesamiento, así como sus propiedades fisicoquímicas y por último evaluar las características agrícolas del suelo y la aptitud para producir vid para vino. El trabajo se llevó a cabo en el municipio de Naolinco, Veracruz empleando una metodología cualitativa de encuestas semiestructuradas y entrevistas a 25 productores de quienes se tomaron las muestras de vino y suelo que se analizaron. Los resultados muestran la importancia de las instalaciones donde se obtiene y procesa uva silvestre, el uso de los desechos del proceso de vinos artesanales, la cantidad de años y litros de vino elaborada y la escolaridad del encuestado. En los análisis fisicoquímicos de los vinos artesanales evaluados se presentó una cantidad de azúcares igual a un vino comercial; y de los suelos productores de vid, las variables conductividad eléctrica, textura, densidad, contenidos de fósforo, potasio, materia orgánica indican valores aptos para llevarse a cabo la vitivinicultura de forma sostenible y competitiva.

Palabras clave: Uva silvestre, factores limitantes, vino, *Vitis* spp