

# Vino

Ing. Agr. Cecilia Fiorentini  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Los orígenes de la hoy pujante vitivinicultura argentina se remontan a la época de la conquista española. Las primeras especies de *Vitis vinifera* llegaron a mediados del siglo XVI al Cuzco (Perú), de allí pasaron a Chile y a partir de 1551 fueron introducidas en el territorio nacional propagándose por el centro, oeste y noroeste. La vocación viñatera de la región tiene así más de 450 años, por lo que la producción de vinos impregna la historia, la tradición y todas las expresiones culturales de la comarca.

El esquema productivo argentino, hasta fines de los años ochenta del siglo XX, era de alta producción pero baja calidad enológica, orientada a la obtención de vinos de mesa, destinados mayoritariamente al mercado interno. A comienzos de la década de 1990 se produjo una reconversión de la vitivinicultura basada en un esquema que, impulsado por las nuevas exigencias de los mercados, priorizó la producción de alta calidad aunque implicara reducción de volúmenes.

Los cambios no se circunscribieron a la elaboración de vinos. Comparado con el año 1990, en 2006 el incremento de la superficie cultivada con variedades para consumo en fresco alcanzó el 207 %, aumento que representó el 4,61 % de la superficie total. A nivel mundial Argentina está ubicada como 8º productor de uvas (las principales variedades son *Red Globe* y *Superior Sedles*) y es el 10º productor y exportador de pasas de uva.

La fabricación de jugos concentrados de uva también experimentó un crecimiento significativo: en 2007 se destinó a ese producto alrededor del 33 % de las uvas producidas. Además las ventas externas de estos jugos cobraron creciente protagonismo, al punto que se constituyeron en el segundo rubro de importancia en las exportaciones de productos vitivinícolas. Argentina es el primer exportador mundial de estos jugos y ha llegado a posicionarse en los primeros lugares en los principales mercados importadores tales como Estados Unidos, Sudáfrica y Japón.

La vitivinicultura en conjunto protagonizó así en pocos años un dinámico proceso de cambios expresado por la renovación de viñedos y la incorporación de nuevas tecnologías, que naturalmente incluyó fuertes inversiones en plantaciones y bodegas. Hace ya varios años que: los vinos argentinos batieron récords de distinciones en las exposiciones internacionales de la especialidad, creció exponencialmente la elaboración de vinos finos, y varias bodegas han encarado la producción de champagnes sobre la base de renovadas viñas.

Argentina posee muchas fortalezas para la producción de vinos finos, entre las que se destacan excelentes condiciones agroecológicas, el bajo costo de la tierra y la escasa incidencia de los problemas sanitarios. A eso se añaden la tecnología y los recursos humanos disponibles para aplicarla, un bajo impacto ambiental, la variedad y calidad de la materia prima, el importante mercado local y la creciente demanda internacional de vinos argentinos.

La provincia de Mendoza produce más del 80% del vino nacional a partir de sus 15.000 hectáreas de viñedos, luego le siguen San Juan, La Rioja, Catamarca, Salta, Río Negro, Neuquén y Córdoba.

En términos internacionales, nuestro país se ha posicionado como 5º elaborador mundial de vinos, después de Francia, Italia, España y Estados Unidos, con una superficie cultivada de 226.450 ha de viñedos (2008), que representa el 2,81 % de la superficie mundial destinada a este cultivo. Si se clasifica el destino de las extensiones cultivadas 211.261 ha (93,29%) son para vinificación, 11.161 ha (4,93%) para el consumo en fresco, 3804 ha (1,68%) para pasas y 224 ha (0,10%) para otros destinos.

Entre las variedades de uvas tintas cultivadas en Argentina, la *Malbec* representa la superficie más grande del

mundo; ocupa 26 mil ha, frente a las 5 mil que existen en Francia. Emblemática por la singularidad y las cualidades que aporta el suelo a nuestros vinos, esta variedad se produce a lo largo de toda la cordillera andina y es el cepaje argentino por excelencia. Brinda vinos de color rojo intenso con matices violáceos, negros y azulados y otorga aromas que recuerdan a las ciruelas maduras, las moras o guindas.

Escolta al *Malbec* la variedad *Cabernet Sauvignon* –de brotación y maduración tardía- con vinos de rojo profundo, cuya fragancia recuerda al pimiento verde con notas de pimienta negra, frutas rojas maduras o mermeladas. Es escoltada por la variedad *Syrah*, produce vinos de muy buena calidad de características especiadas, que recuerdan particularmente al clavo de olor, a los higos y a los frutos secos en general.

La más distintiva variedad de uva blanca es *Torrontés* que produce un vino frutado, fresco y elegante con una chispa de acidez. Es ideal para quienes gustan los sabores frutales y florales. Mientras que *Chardonnay*, da origen a vinos equilibrados, refinados y muy aromáticos de color amarillo pálido hasta un amarillo dorado, cuyos aromas recuerdan a manzana verde, pera y ananá.

La variedad *Ugni Blanc* se adapta a la elaboración de vinos espumantes y es utilizada comúnmente en vinos de corte. Presenta un aspecto brillante y de color amarillo limón con reflejos verdosos y aromas a flores blancas y frutas tropicales como pera y ananá.

Las estimaciones sitúan la producción total del país para el año en curso en 23.617.192 quintales, un 8% más de los 21.846.136 quintales de la vendimia 2009. Esta cifra engloba todas las variedades y destinos de las uvas, es decir, para consumo en fresco, vinificación, y elaboración de mosto y pasas.

Argentina ocupa un importante lugar en el contexto vitivinícola mundial y comienza a posicionarse como exportador altamente competitivo de vinos finos de alta calidad. En 2009 las exportaciones de vino fueron de 2.624.175 hl. y las de mosto concentrado, producto que se destina a la preparación de jugos, golosinas, jarabes, panificados y edulcorantes para bebidas gaseosas ascendieron a 99.888 toneladas.

Los principales destinos de los vinos son Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido, Paraguay, Rusia y Brasil, y se destacan por sus adquisiciones de vinos espumosos Brasil, Chile, Uruguay, Venezuela y Estados Unidos, entre otros países.

Nuestro país es actualmente un exportador de vinos de alta calidad que satisface las exigencias de los mercados externos merced a la incorporación de nuevas tecnologías y cepajes de alta aptitud enológica. Ese cambio se traduce en el incremento de la capacidad productiva de las bodegas y en la elaboración de vinos reconocidos por su calidad, pero la base sigue siendo la que tentó a los colonizadores a expandir los cultivos de vid: los suelos, el clima y el nivel de radiación solar unidos al regadío alimentado por el deshielo de las altas cumbres andinas.