

**Ing. Alim. Adrián García Rosolén**  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

# Vino orgánico: situación y perspectivas



Fotos: SAGyP.



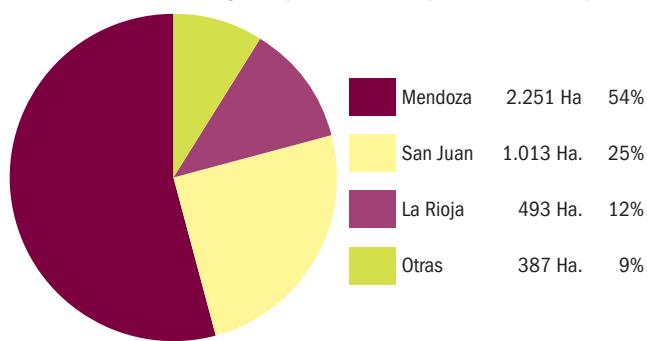
**L**a producción orgánica argentina continúa en pleno proceso de desarrollo. En el transcurso de 2010 se sostuvo la importancia relativa de los productos orgánicos que conforman el mayor volumen de las exportaciones, entre ellos cereales y oleaginosas, frutas de pepita, hortalizas y productos industrializados.

En este sentido, los vinos, junto con el azúcar de caña, fueron los principales productos orgánicos industrializados con destino a la exportación. Esto puede entenderse como el resultado del aumento a nivel global tanto del consumo de alimentos orgánicos como también de bebidas, entre ellas los vinos, lo que posicionó a este producto orgánico como una excelente opción de compra para los consumidores comprometidos con la producción sustentable de alimentos.

Del total de la superficie bajo seguimiento orgánico destinada a cultivos industriales en Argentina durante 2010, el 29% (4.144 has) correspondió a la vid. La provincia de Mendoza ocupó la delantera con 2.251 hectáreas, seguida por San Juan (1.013 has.) y La Rioja (493 has.). La superficie cosechada de vid orgánica alcanzó las 4.048 has.

Actualmente Argentina posee 55 bodegas bajo seguimiento orgánico. En la provincia de Mendoza se encuentran 38 de ellas, en San Juan 8 y el resto se hallan en Salta (3), Río Negro (3), Catamarca (2) y La Rioja (1).

### Superficie de vid bajo seguimiento orgánico en Ha. y %



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de SENASA.

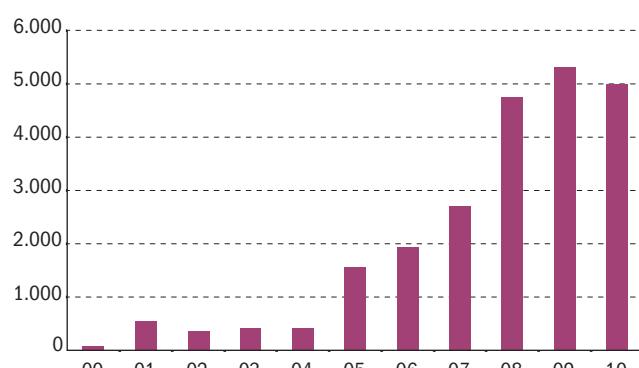
En el período 2000-2010 la exportación de vino orgánico aumentó un 6.733%, dado que pasó de 74.255 litros a 4.999.767 litros. Sin embargo, en el último año la producción disminuyó un

5,6% respecto al 2009. La siguiente tabla muestra los volúmenes exportados en el período de referencia:

Año	Total (litros)
2000	74.255
2001	529.252
2002	345.502
2003	424.194
2004	404.541
2005	1.561.643
2006	1.939.043
2007	2.710.395
2008	4.730.048
2009	5.296.500
2010	4.999.767

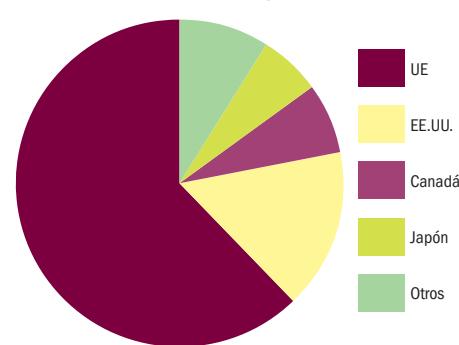
Fuente: Estadística SENASA 2011

### Exportaciones de vino orgánico (miles de litros)



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con datos de SENASA.

### Exportaciones de vinos orgánicos 2010



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de SENASA.



Durante 2010 se exportaron en total 4.999.767 litros de vino orgánico, de los cuales el 62% (3.105.027) tuvo como destino la Unión Europea. Los compradores principales de vino orgánico argentino fueron Suecia, Alemania y el Reino Unido, con 1.074.448, 802.475 y 425.535 litros respectivamente. El segundo destino con mayor volumen de compra durante ese mismo año fue Estados Unidos, que alcanzó la cifra de 779.161 litros. A Canadá se exportaron 335.126 litros.

Demandados por los mercados internacionales más exigentes debido al reconocimiento alcanzado por su alta calidad, los vinos orgánicos argentinos indudablemente tienen muy buenas perspectivas, por lo que desarrollar su oferta constituye una excelente oportunidad para el sector bodeguero.



## Desarrollo de tecnologías de producción de vino compatibles con la normativa orgánica limitando el uso de dióxido de azufre.

En el marco del Componente de Desarrollo Agroindustrial del Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica -PRODAO- de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, se realizó la investigación “Desarrollo de tecnologías de producción de vinos con énfasis en la limitación del uso de derivados del azufre”. Su objetivo fue determinar la mejor técnica de fermentación que permita lograr un vino de excelente calidad enológica y sanitaria en el tiempo mediante la minimización del uso de dióxido de azufre.

El dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) se utiliza en enología como agente antioxidante, conservante y antimicrobiano, y las bodegas utilizan el compuesto en las siguientes etapas del proceso:

- ❖ Antes de iniciar la fermentación para anular la acción de las oxidadas, levaduras salvajes y bacterias contaminantes, facilitando la colonización del medio por parte de las levaduras específicamente incorporadas.
- ❖ Durante la guarda en cubas y envasado en botella para evitar la proliferación de bacterias acéticas y lácticas.
- ❖ En barricas vacías, entre trasiegos, para evitar la proliferación de bacterias que ocasionarán el deterioro de los productos.

Los ensayos de vinificación se realizaron cumpliendo la normativa orgánica para el procesamiento de alimentos.

Los tratamientos ensayados fueron:

- ◆ T1: Testigo (50 ppm de SO<sub>2</sub>)
- ◆ T2: 25 ppm de SO<sub>2</sub> adicionado.
- ◆ T3: Adición de CO<sub>2</sub> (hielo seco, para proteger de oxidaciones).
- ◆ T4: Tanque con lavado de racimos con una solución de ácido Ascórbico al 1%, escurrido y secado de los racimos, sin SO<sub>2</sub> adicionado.
- ◆ T5: Sin adición de SO<sub>2</sub>.

Por los resultados logrados en este primer ensayo exploratorio, las posibles mejores técnicas para lograr reducir el contenido de SO<sub>2</sub> total en el vino pueden ser la combinación de los tratamientos de lavado y secado de la uva (tratamiento T4) más adición de CO<sub>2</sub> (tratamiento T3). El primer tratamiento elimina microorganismos y otros tipos de productos (cobre o azufre) permitidos por la normativa orgánica para el manejo del cultivo, y el segundo mantiene una atmósfera inerte hasta que comienza la fermentación alcohólica limitándose la producción de acidez volátil. Por otro lado la utilización de hielo seco permite incrementar la extracción de color de las bayas.

El documento completo de difusión de resultados puede ser consultado en:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos/proyecto/Manual\\_Vinos.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos/proyecto/Manual_Vinos.pdf)