

GUÍA DE ESTUDIO



THIS IS
ARGENTINA



POR
María Laura Ortiz


winifera
servicios vitivinícolas



This is Argentina

Guía de Estudio destinada a sommeliers, vendedores, importadores, comunicadores y educadores.

Las sucesivas versiones irán sumando información de las distintas regiones así como actualizaciones.

Más información
www.winifera.com

Distribución gratuita.
Argentina - 2020





THIS IS ARGENTINA

INDICE



Prólogo	4
Introducción	5
Opinión de Tim Atkin MW	7
Clima	9
Suelos	11
Cultivos	12
Malbec	13
Legislación	18
Etiquetado	19
Regiones Vitivinícolas	20
Norte	21
Centro	23
Cuyo	25
Patagonia	32
Otras regiones	34
En números	35
Conclusiones	37
Repaso	38



THIS IS ARGENTINA

PRÓLOGO



Hola, soy María Laura Ortiz, sommelier, consultora y creadora de Winifera. Soy una afortunada de haber nacido frente a un viñedo, de haber vivido la cultura vitivinícola desde chica aunque ingresé a este mundo hace un poco más de una década.

He dictado masterclasses en Europa, América del Norte y América del Sur junto a grandes Master Sommeliers y Masters of Wine del Mundo. He tenido la suerte de haber encontrado gente maravillosa y generosa en mi camino con la que comparto la pasión por el vino. Ellos que me han contagiado su amor por el vino y su entusiasmo por compartir conocimientos.

Poseo certificaciones internacionales en Reino Unido, Estados Unidos, Francia y Argentina entre otros con validez en 60 países de 5 continentes y con frecuencia noto la falta de información sobre nuestros terroirs. Por ello, decidí desarrollar un material que ha nacido para ser compartido y para ser nutrido de información constantemente, en un formato similar a guías de estudio de grandes regiones del mundo.

Espero que les sirva y que ayude a posicionar el vino argentino en el mundo.

Salud!



THIS IS ARGENTINA

INTRODUCCIÓN



Argentina cuenta con más de 4 siglos de vitivinicultura y tiene el vino claramente arraigado a su tradición. Esto la convierte en un país del viejo mundo pero con la frescura del nuevo mundo.

EL VINO ES CONSIDERADO BEBIDA NACIONAL, UN ALIMENTO Y SE ENCUENTRA COMPENDIDO EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Argentina vitivinícola se extiende desde el paralelo 23°S al 45°S, con una extensión de Norte a Sur de 3694 km. La distancia de Oeste a Este es variada y alcanza un ancho máximo de 1500 km.

Además de su gran extensión, que en parte puede explicar la diversidad de climas, posee asimismo diversas altitudes que van desde la Cordillera de los Andes en el Oeste hasta el Océano Atlántico en el Este.



THIS IS ARGENTINA

INTRODUCCIÓN

El privilegio de cultivar vides y lograr vinos de alta calidad cerca del trópico se debe exclusivamente a la altitud lograda a través de la Cordillera de los Andes.

En la actualidad, Argentina cuenta con los viñedos **más altos** del mundo y uno de los **más australes** del mundo. Junto a sus suelos pobres y una importante exposición solar logra una gran diversidad de variedades y estilos.

Argentina es el **quinto productor** de vino en el **mundo** y **primero** de **Sudamérica** con 218.233 hectáreas y vinificando más de 14 millones de hectolitros en el 2018, un año donde se volvió a los valores promedio luego de dos cosechas reducidas a causa del clima.

La extensión del país ha permitido el crecimiento de la superficie cultivada. Esto sumado al cambio climático ha

permitido explorar **nuevos límites**, cultivándose hoy en la costa Atlántica desde Chapadmalal, Buenos Aires hasta Puerto Madryn en Chubut e incluso yendo más al sur sobre la zona oeste del país en Sarmiento rodeando el lago Otrón, también conocido como Lago Musters.

Hay quienes piensan que no hay variabilidad en las añadas por poseer un clima seco y por la posibilidad de manejo del agua a través del riego. Pero en la Argentina últimamente ha tenido añadas más variadas que lo habitual. Diferencias en temperatura, lluvias y humedad son explicadas por los fenómenos de El Niño y La Niña en el que estas variables se comportan de forma cíclica.

Los últimos años pueden clasificarse en vendimias calurosas y secas (1999, 2003 y 2012), frescas y secas (2010, 2013 y 2019) y frescas y húmedas (1998, 2015 y 2016).



THIS IS ARGENTINA

TIM ATKIN MW



El renombrado crítico Tim Atkin MW hizo mención en su reporte sobre cuatro puntos destacables acerca de la evolución de la vitivinicultura en Argentina:

1) Mayor enfoque en el origen de los

vinos. Aún en sus pasos iniciales, los mejores exponentes de la Argentina están comenzando a mostrar terroir.

2) Identidad Propia. A través de una mayor

diversidad y creatividad, las etiquetas del país ya no siguen modas internacionales, sino que buscan mostrar identidad hoy en día.

3) Mejor calidad y mayor rango de

estilos. Los vinos blancos de calidad se han incrementado notablemente en ocho años mientras que los tintos son cada vez más elegantes, frescos y balanceados.

4) Permanente evolución del Malbec: Con

el pasar de los años, los consumidores continúan descubriendo este varietal y sus diferentes estilos y regiones.

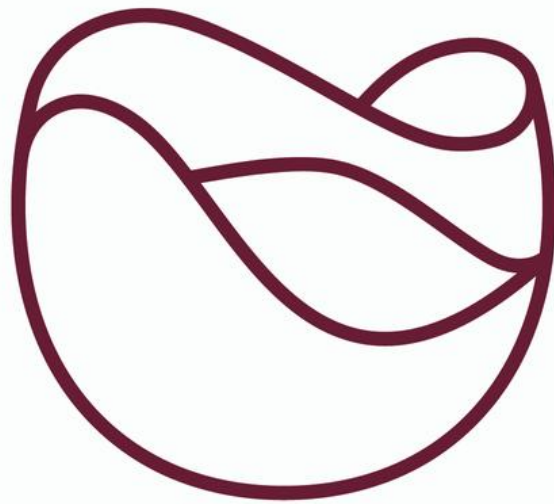
Sus reportes pueden encontrarse en

www.timatkin.com



THIS IS ARGENTINA

SPONSOR:



VINVENTIONS

Educar y comunicar sobre nuestros terroirs es un trabajo que hacemos entre todos. No hubiese sido posible editar esta guía de estudios sin el apoyo de Vinventions. Gracias por ser parte de esta guía y por ser parte de nuestra industria.



THIS IS ARGENTINA

CLIMA

Más del 98% de los viñedos poseen **clima continental semi-desértico** con temperaturas medias que van desde 15° C a 19° C.

El régimen de lluvias se concentra principalmente en verano, cercano a la época de cosecha y la pluviometría varía entre **100 y 300 mm anuales**, lo que vuelve imperante el uso del riego.

El agua en su mayoría proviene de deshielos a través de ríos y acuíferos naturales. La pureza del agua es máxima.

El tipo de riego utilizado puede ser por inundación, surco o goteo. Este último se ha popularizado recientemente porque optimiza la utilización de agua, uno de los recursos sumamente escasos en estas regiones.

Los principales **riesgos climáticos** son el granizo, las heladas

tempranas o tardías, los vientos durante la floración y el famoso viento Zonda en la zona de Cuyo. Estos fenómenos puede producir la reducción de la cosecha en cantidad o pueden perjudicar la calidad de la misma.

Cabe destacar que cualquier evento climático puede perjudicar a la cosecha actual y/o futura si acontece durante la época de floración (Mediados de Noviembre).

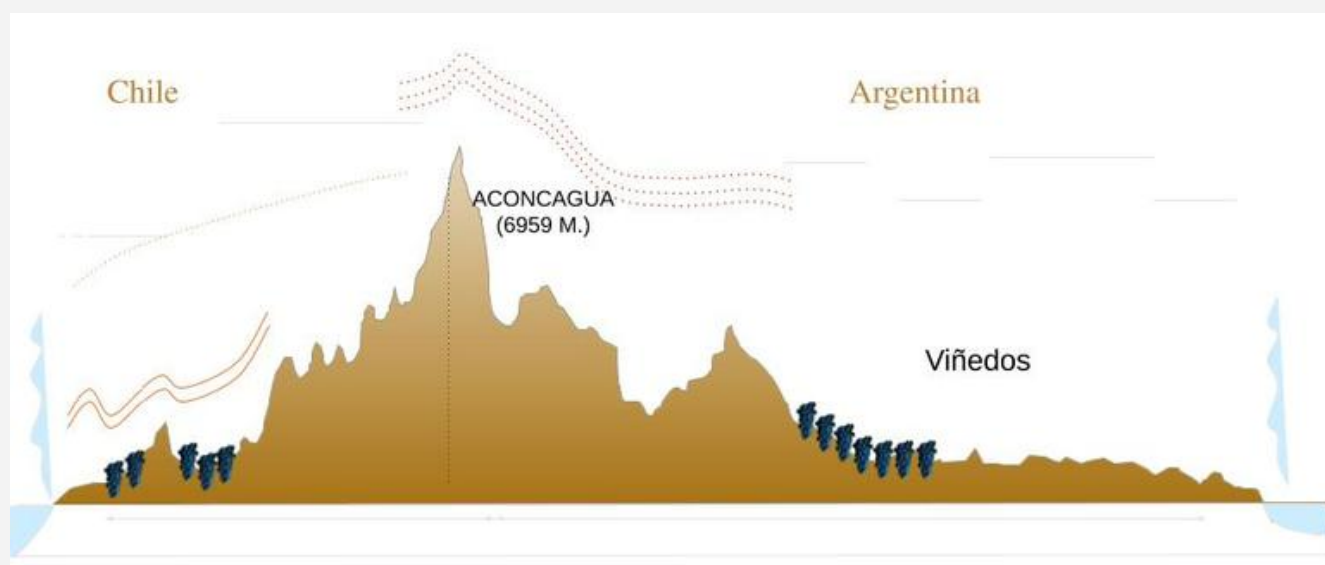
El **viento Zonda** se origina en el Océano Pacífico con orientación Sur-Norte. Recorriendo la **fría Corriente de Humboldt**, absorbe humedad a baja temperatura y esa misma humedad la deja en forma de lluvia o nieve mientras asciende.

Luego, ya en forma de viento seco es atraído por fuerzas ciclónicas hacia Argentina y atraviesa la Cordillera de los Andes. Con el ascenso de las



THIS IS ARGENTINA

CLIMA



ráfagas, descende de temperatura y se expande, cambiando de dirección Oeste-Este al cruzar al lado argentino. Ingres a la región de Cuyo, usualmente por la tarde, transformándose en un viento seco y cálido, de gran velocidad.

El viento Zonda suele bajar al llano entre Mayo y Noviembre. Esto abarca mayormente la época en que la vid está en estado dormancia (Mayo a mediados Setiembre), momento donde no sería tan serio, pero entre mediados de Setiembre y Noviembre

los daños pueden ser importantes. El viento provoca deshidratación de puntas de brotes, de hojas y racimos florales. Además hay riesgo de daño mecánico a nivel de brotes y puede provocar corrimiento de los racimos si sucede durante la floración al secarse el estigma de la flor. Incluso puede arrancar estructuras y volar techos. Posterior al viento Zonda, la temperatura tiende a descender con posibilidad de helada. Por lo que la diferencia de temperatura de un día y otro puede ser de más de 30°C.



THIS IS ARGENTINA

SUELOS



Los suelos son relativamente nuevos, siendo la mayoría Cuaternarios, pertenecientes a la Era Cenozoica, es decir, desde dos millones y medio de años atrás hasta la actualidad.

Suelos de origen coluvial, aluvional, eólico o fluvio glacial han dejado cantos rodados, arcilla, limo y arena con diferentes proporciones más trazas de minerales. Se pueden encontrar sectores con granito, concentraciones de carbonatos de calcio, pero éstos son las excepciones.

El factor común en suelos utilizados para el cultivo de la vid es su baja proporción de materia orgánica.

Originalmente gran parte de los viñedos seguían el recorrido del río o se ubicaban en zonas cercanas. Con esto facilitaban el riego extrayendo el agua de forma simple. Además se priorizaba el terreno plano para poder inundar o guiar el agua por surcos. Hoy se cultiva en altura e incluso en pendiente gracias al riego por goteo.





THIS IS ARGENTINA

CULTIVOS



La superficie cultivada en Argentina es de casi 220 mil hectáreas concentrándose más del 95% el cultivo en la Región de Cuyo (Centro-Oeste del país). (1) .

El tamaño promedio de los viñedos en Argentina es de 9,1 has.

Actualmente hay 861 bodegas en producción a Mayo del 2020. La cantidad de hectolitros vinificados varía año a año dependiendo de la marcha climática, generalmente disminuyendo la producción en años con condiciones de humedad extremas (lluvia y sequía).

El año 2016 y 2017 no han sido los más productivos, habiendo perdido aproximadamente el 30% de la cosecha pero si se logró una alta calidad gracias a la concentración natural de la uva.

El año 2018 se recuperó alcanzó la producción promedio de la última década y con gran sanidad de la uva. En 2019 la cantidad estuvo cercana a la media pero la calidad fue sorprendente. La **cosecha de la década** según especialistas.



THIS IS ARGENTINA

MALBEC



Se considera la cepa insignia de Argentina y llegó en **1853** de la mano de **Michel A. Pouget**, Ingeniero agrónomo francés, fundador de la Quinta Agronómica de Mendoza, lugar de donde egresaron los primeros agrónomos y viticultores con formación específica.

El Malbec se instauró en casi todas las regiones vitivinícolas argentinas.

En 1992 se descubrió gracias a un ADN que el **Malbec** era un **cruce de Madeleine Noir des Charente X Prunelard**. Es originaria del suroeste de Francia, de la región de Cahors donde se la conoce como Côt.

El Malbec debe su nombre a la persona responsable de la introducirla en la región de Bourdeaux.

Desde el siglo 19 forma parte de los blends de Bourdeaux, siendo una de las seis tintas cepas permitidas. Por su rusticidad, en la región sólo se utiliza en un pequeño porcentaje y se elabora únicamente como varietal en Cahors donde se exige un 70% o más del mencionado varietal.



THIS IS ARGENTINA



Imagen aérea de IG Las Compuertas - Luján de Cuyo - Mendoza
Cuenta con 333 hectáreas cultivadas - con más del 80% de Malbec

Nota: En futuras actualizaciones subiremos un especial de la región.



THIS IS ARGENTINA

MALBEC

A pesar de ser de origen francés, actualmente las plantas más antiguas y la mayor superficie cultivada en el Mundo, se encuentran en la Argentina. Ya que un poco más de una década después de arribada a nuestro país, fue atacada por la “filoxera” en Francia y se destruyó la mayor cantidad de cultivos en Francia quedando nuestros viñedos como los pocos malbecs prefiloxéricos.

Características organolépticas

la propia naturaleza de la uva Malbec, el proceso de elaboración y el lugar se encargan de aportarles sus **aromas** de Ciruela, Cerezas, Moras, Frambuesas o hierbas frescas como Tomillo, Jarilla u Orégano

El Malbec se puede elaborar a lo largo de más de 2000 kilómetros en Argentina y en altitudes que varían desde los 280 a 3100 metros sobre el nivel del mar. Esto lo hace variable y difícil de encasillar, pero podríamos

definirlo de la siguiente manera: de color rojo violáceo con tintes azules, intensidad media a media más y de gran brillo. Nariz expresiva, con notas florales que puede incluir violetas, rosas frescas o popurrí. Además, aromas frutados como la ciruela negra en sus distintos estados de madurez, cerezas y moras negras. En la boca suele entrar seco (no dulce) con buen peso en boca, acidez media que le brinda frescura y taninos muy dóciles que le dan el balance que lo caracteriza. Aromas a vainilla, cedro o tabaco rubio, pueden provenir de la crianza del vino en barrica, tonel o en el uso de duelas de roble. La madera aporta no sólo aromas sino también textura sumando taninos, favorece la polimerización de los mismos dándole mayor elegancia en boca. El tipo de aromas y su intensidad dependerá del tipo de tostado de la madera, del origen, del tiempo y tipo de la misma



THIS IS ARGENTINA

MALBEC

Según la GuildSomm en su Compendium define organolépticamente al malbec de la siguiente manera:

Aspecto Visual: color rubí oscuro / púrpura con tonos azules, moderado más a alta concentración, reflejos rosa eléctrico

Aromas / Sabores: Moderado Plus a Alta Intensidad

Fruta: fruta negra madura / exuberante (frambuesa negra, cereza negra, mora), fruta azul madura / exuberante (mermelada de uva de concordia, arándano, ciruela), fruta roja exuberante (licor de frambuesa), higo, pasas, ciruela pasa.

Floral: flores púrpuras y rojas, violetas, flores de Damson (los aromas florales son especialmente expresivos en vinos de mayor altitud)

Notas herbales: Malbec puede tener ligeras notas verdes

Tierra: mineral moderado menos a moderado, arcilla / barro

Roble: Uso bajo a alto de nuevo roble francés y / o americano, vainilla, especias para hornear, chocolate, canela

Estructura: seco (con ataque maduro), cuerpo completo, tanino elevado, acidez disminuida a moderada, alcohol elevado a alto





THIS IS ARGENTINA

MALBEC

Según **Evan Goldstein MS** en su libro **Wines of South America - The Essential Guide**, libro en el cual tuve la dicha de colaborar dice:

"Malbec encuentra su sitio en el mundo en la Argentina por dos razones. La **primera** es que la región tiene muy pocas precipitaciones (300 mm anuales contra 760 mm en Bordeaux, la cuna del Malbec en el Viejo Mundo) y las mismas se producen en verano principalmente. Esta diferencia produce una mejor maduración y un menor desarrollo de enfermedades. Hay 320 días de sol al año en Mendoza! **Segunda**, la gran amplitud térmica que se observa en la región facilita el desarrollo aromático (incluyendo las violetas, el aroma insignia del Malbec) y suaviza los taninos (polimerizados). La gran altitud brinda baja humedad e incrementa la exposición solar en comparación con Francia.

Las pieles de las bayas son más gruesas a mayor elevación; la forma en que la planta se protege del daño provocado por la mayor radiación solar. Pieles más gruesas que contienen mayores cantidades de pigmentos, taninos y componentes de sabor y, en climas más húmedos, ayuda a proteger la planta de la podredumbre."





THIS IS ARGENTINA

LEGISLACIÓN

Datos obligatorios

Marca del producto y su denominación legal, el grado alcohólico, el contenido neto, el país de producción (“Industria Argentina”, “Producción Argentina”, “Producto de Argentina”, “Elaborado en Argentina” o “Producido en Argentina”), los datos del fraccionador (número de inscripción del establecimiento fraccionador y el nombre comercial o la razón social del mismo), las siglas del análisis, el contenido de azúcar y las características cromáticas.

Datos Voluntarios

Varietal: (variedad única 85% y dos o tres variedades la mezcla deberá estar constituida con un mínimo de 90% con vinos elaborados con las variedades citadas y ninguna de ellas podrá ser inferior al 10% para ser mencionada)

Añada: debe contener más del 85% del año mencionado

Mención de DOC, IG o IP

Domicilio del establecimiento

Menciones Complementarias de

Calidad | INV C22/2008

Reserva: Elaborado con uvas de calidad en una relación de 100 lt / 135 kg, con crianza mínima de 12 meses para tintos y 6 meses para blancos o rosados

Gran Reserva: Elaborado con uvas de calidad en una relación de 100 lt / 140 kg, con crianza mínima de 24 meses para tintos y 12 meses para blancos o rosados

Se debe tener en cuenta, que no especifica en que tipo de envase puede llevarse a cabo la crianza por lo que podría ser barrica, tonel o tanque de acero inoxidable si así se desease.

Isologo “Vino Argentino Bebida Nacional”

Según Res 49/2013, es obligatorio su inclusión en todas las etiquetas un tamaño no inferior a 12mm x 12 mm.



THIS IS ARGENTINA

ETIQUETADO



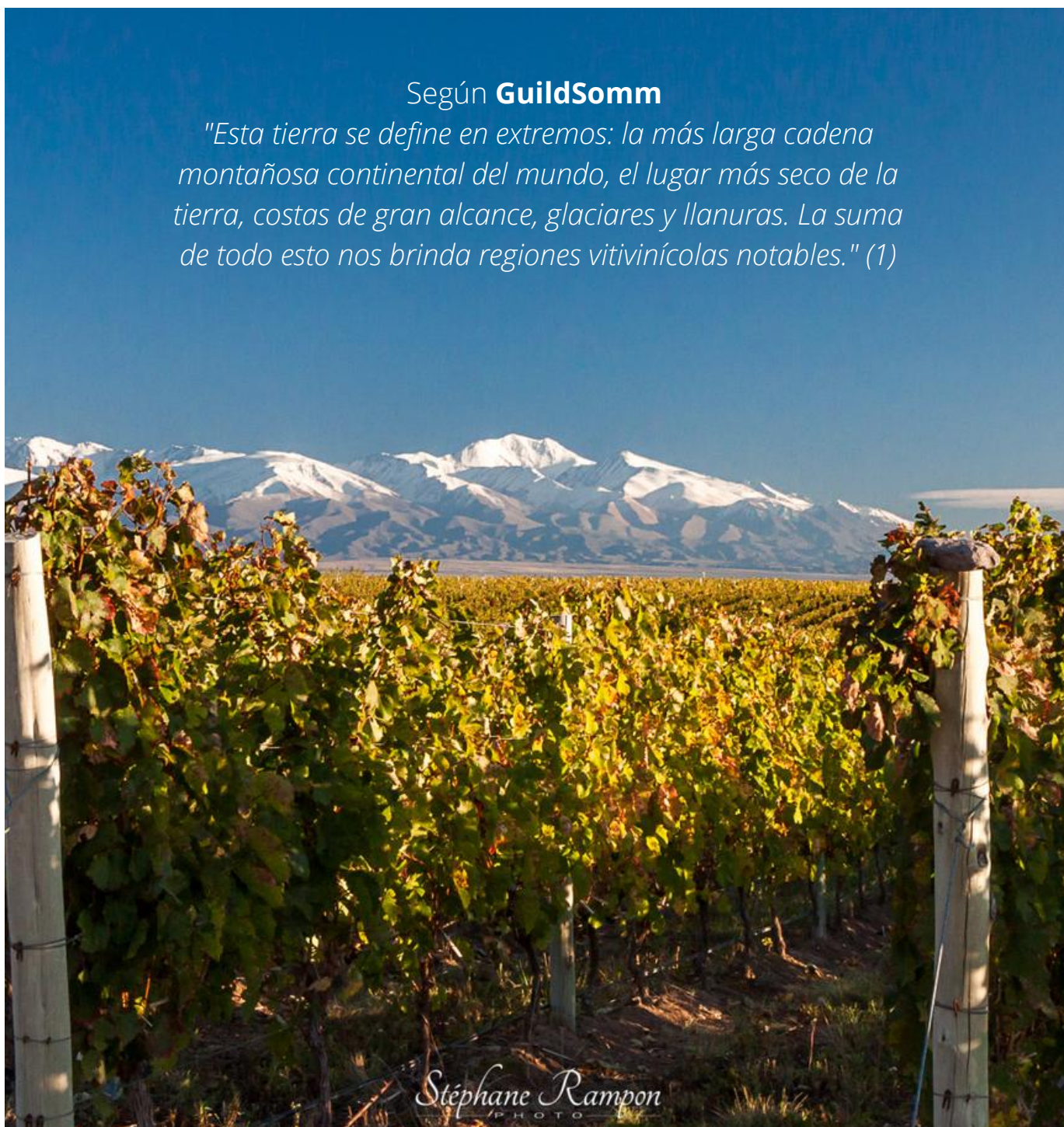


THIS IS ARGENTINA

REGIONES VITIVINÍCOLAS

Según **GuildSomm**

"Esta tierra se define en extremos: la más larga cadena montañosa continental del mundo, el lugar más seco de la tierra, costas de gran alcance, glaciares y llanuras. La suma de todo esto nos brinda regiones vitivinícolas notables." (1)



Stéphane Rampon
PHOTO



THIS IS ARGENTINA

NORTE



Incluye las provincias de Jujuy IG (26 ha), Salta IG (3370 ha), Tucumán IG (113 ha) y Catamarca IG (2827 ha) y comprende la Región de Valles Calchaquíes IG.

Los **Valles Calchaquíes**, donde se ubican los viñedos más altos del mundo, están compuestos por 6 departamentos de distintas provincias de la región: **La Viña, San Carlos, Cafayate, Molinos, Santa María, y Tafí**. Los Valles se extienden por 270 km de Norte a Sur.

Las hectáreas cultivadas son 3.347, representando el 1,5% del total del país. La calidad de sus vinos ha encontrado un lugar entre los mejores de la Argentina. Se destacan el Torrontés y el Malbec aunque también pueden encontrarse grandes ejemplares de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tannat.

Su lejanía de las principales urbes le permite mantener casi intactos sus usos y costumbres.



THIS IS ARGENTINA

NORTE



Latitud:	25° 30' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	15° C / 59° F
Temp. Máxima Media Anual:	23°
Temp. Mínima Media Anual:	9°
Temperatura prom. Enero:	23°
Amplitud Térmica:	18°
Precipitaciones Promedio:	210 mm / 8 in
Winkler:	IV
Extensión Norte-Sur:	620 km.
Tipo de Suelo:	Aluvial - coluvial
Principales ríos:	Santa María



THIS IS ARGENTINA

CENTRO



La región Centro incluyen las provincias de Córdoba denominada Córdoba Argentina IG y Entre Ríos.

Es una región de escasas hectáreas cultivadas pero con mucha historia. En el siglo XVII Córdoba contaba con gran cantidad de estancias y con iglesias Jesuitas las que trajeron consigo el cultivo de la vid y la elaboración de vinos para misa, llamado Lagrimilla.

El Valle de Traslasierra , el Valle de Calamuchita, Colonia Caroya y el

noroeste de Córdoba son óptimos para el cultivo de distintas uvas, entre las que se destacan isabella (frambua), malbec, cabernet sauvignon, merlot y sauvignon blanc.

Su producción se han incrementando en los últimos años gracias al aporte del turismo y de nuevas inversiones, apoyadas también por el cambio climático que está favoreciendo este cultivo en esta región.



THIS IS ARGENTINA

CENTRO

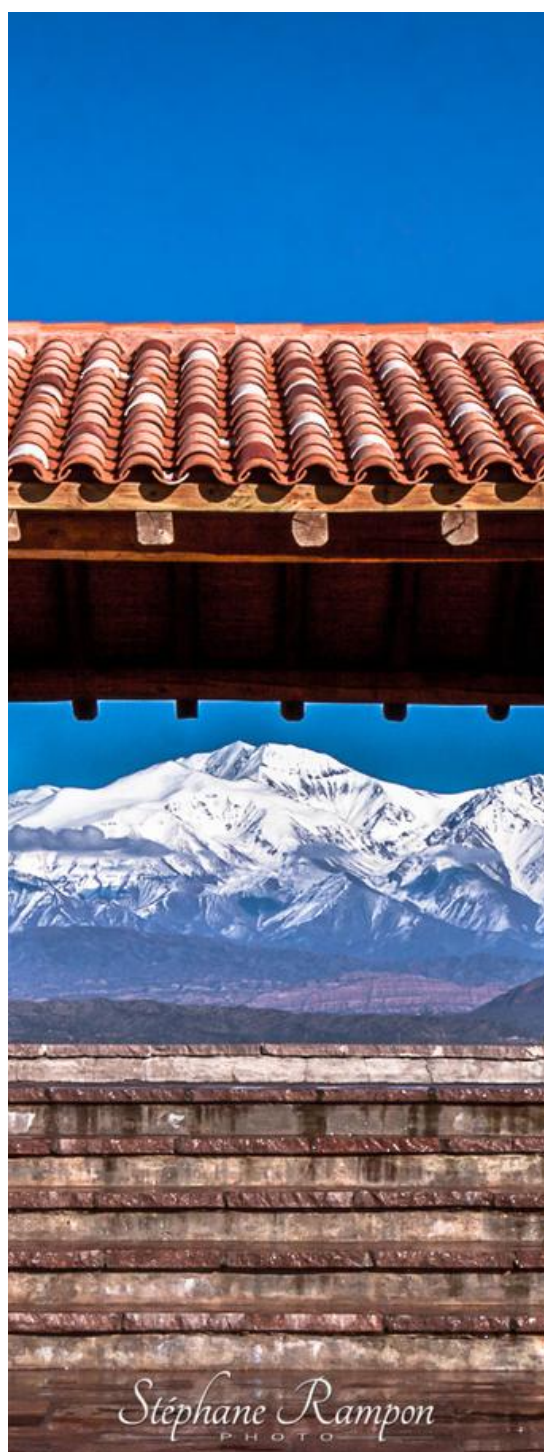


Latitud:	31° 02' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	16° C / 61° F
Temp. Máxima Media Anual:	23°
Temp. Mínima Media Anual:	9°
Temperatura prom. Enero:	22,5°
Amplitud Térmica:	14,74°
Precipitaciones Promedio:	760 mm / 30 in
Winkler:	III y IV
Extensión Norte-Sur:	400 km. (*)
Tipo de Suelo:	Alluvial y Colluvial



THIS IS ARGENTINA

CUYO



Región responsable del 95% del total del cultivo. **Cuyo IG** incluye las siguientes provincias: **Mendoza IG, San Juan IG, La Rioja IG y San Luis**. En Mendoza se ubican las reconocidas regiones de Luján de Cuyo y Valle de Uco. Ambas zonas producen la gran mayoría de vinos mendocinos de alta calidad. Terroirs como Agrelo, Perdriel, Las Compuertas o Vistalba en Luján de Cuyo y como Altamira, Gualtallary, San Pablo y Vista Flores en Valle de Uco producen etiquetas altamente reconocidas por críticos y concursos. En Argentina sólo existen dos Denominaciones de Origen Controlada, Luján de Cuyo DOC (1991) y San Rafael DOC (2003). Si bien se crearon para darle un valor diferencial al vino elaborado en esas denominaciones, no lo ha logrado hasta el momento.



THIS IS ARGENTINA

SAN JUAN



Latitud:	31° 43' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	16,5° C / 62° F
Temp. Máxima Media Anual:	24°
Temp. Mínima Media Anual:	9°
Temperatura prom. Enero:	23°
Amplitud Térmica:	15°
Precipitaciones Promedio:	180 mm / 7 in
Winkler:	III
Extensión Norte-Sur:	80 km.
Tipo de Suelo:	Aluvial
Principales ríos:	Río del Agua



THIS IS ARGENTINA

MENDOZA - PRIMERA ZONA



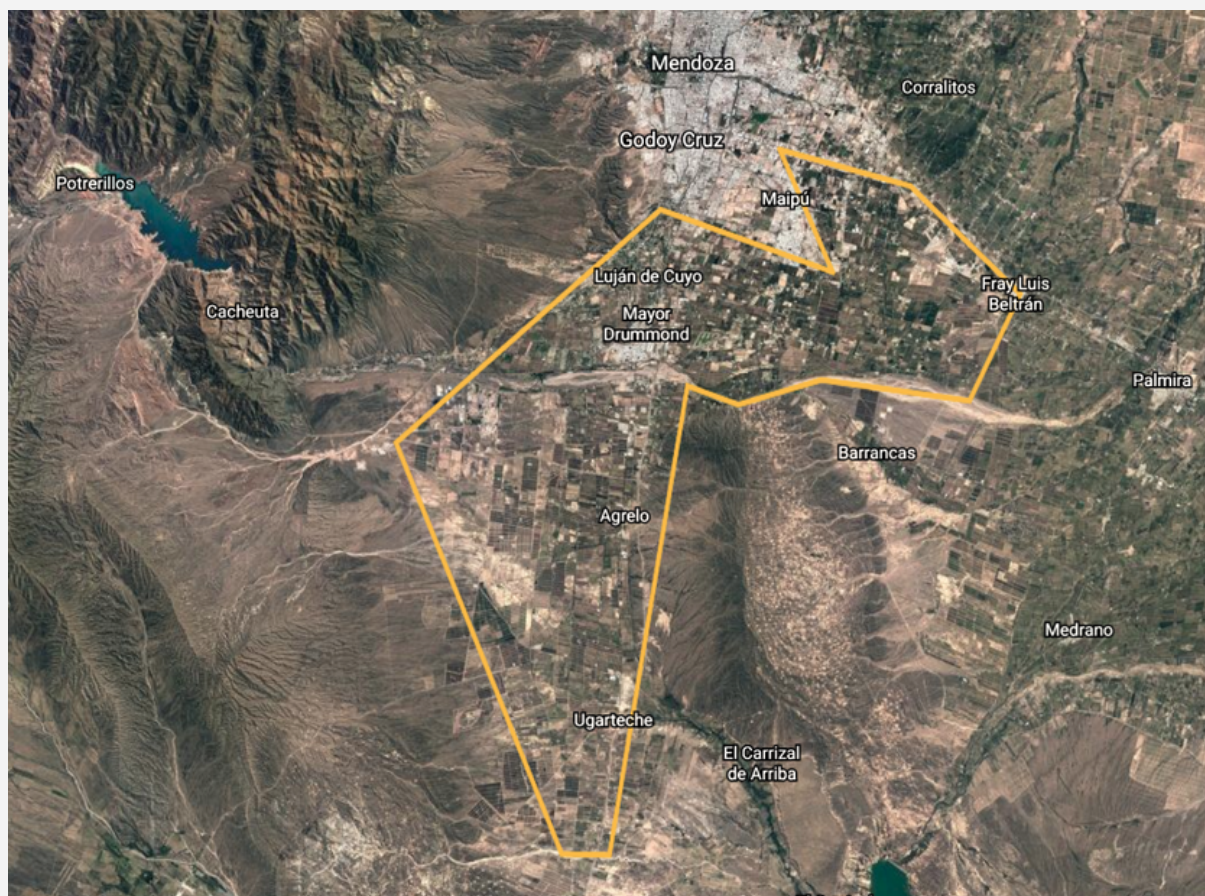
Latitud:	33° 02' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	16° C / 61° F
Temp. Máxima Media Anual:	24°
Temp. Mínima Media Anual:	9°
Temperatura prom. Enero:	23°
Amplitud Térmica:	14°
Precipitaciones Promedio:	213 mm / 8,4 in
Winkler:	III y IV
Extensión Norte-Sur:	25 km.
Tipo de Suelo:	Aluvional
Principales ríos:	Río Mendoza y Río Blanco



THIS IS ARGENTINA

MENDOZA - PRIMERA ZONA

En el mapa a continuación se observa la importancia que representó la industria vitivinícola para el crecimiento de la urbanización en las cercanías a la ciudad de Mendoza.



Hace 50 años la mitad del Departamento de Godoy Cruz era viña, actualmente casi no quedan viñedos. Lo mismo está sucediendo con zonas destacadas en Luján de Cuyo y Maipú.



THIS IS ARGENTINA

MENDOZA - VALLE DE UCO



Latitud:	33° 33' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	14° C / 57° F
Temp. Máxima Media Anual:	22,6°
Temp. Mínima Media Anual:	5,5°
Temperatura prom. Enero:	24,2°
Amplitud Térmica:	15°
Precipitaciones Promedio:	300 mm / 11,8 in
Winkler:	II-III
Extensión Norte-Sur:	55 km.
Tipo de Suelo:	Aluvial y Coluvial
Principales ríos:	Tunuyán, Las Tunas y Anchayuyo



THIS IS ARGENTINA

MENDOZA - SAN RAFAEL

Como se vio anteriormente en la Primera Zona, la ciudad de San Rafael favoreció la aparición de viñedos en las zonas cercanas



Este oasis se encuentra a ambas veras del río Diamante con el río Atuel como límite Sur.



THIS IS ARGENTINA

MENDOZA - SAN RAFAEL



Latitud:	34° 37' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	15,3° C / 60° F
Temp. Máxima Media Anual:	23,1°
Temp. Mínima Media Anual:	8,1°
Temperatura prom. Enero:	23,3°
Amplitud Térmica:	15°
Precipitaciones Promedio:	340 mm / 13,4 in
Winkler:	IV
Extensión Norte-Sur:	30 km.
Tipo de Suelo:	Aluvial
Principales ríos:	Diamante y Atuel



THIS IS ARGENTINA

PATAGONIA



Patagonia I.G: La región más austral del país está conformada por las provincias de: **Río Negro IG, Neuquén IG, Chubut y La Pampa**. Dentro de cada provincia hay numerosas IG que serán la clave de identificación primaria de cada macro terroir.

Río Negro IG está inmerso en una reconversión a uvas de alta calidad después de una infructuosa búsqueda de competir en volumen con Mendoza.

Neuquén y La Pampa son regiones vitivinícolas relativamente nuevas con interesantes proyectos en marcha.

Chubut está debutando con pequeñas producciones y con un viñedo de 50 hectáreas en la zona de Sarmiento que resulta ser uno de los más australes del mundo.



THIS IS ARGENTINA

PATAGONIA



Latitud:	39° 02' S
Clima:	Continental
Temperatura Media Anual:	14° C / 57° F
Temp. Máxima Media Anual:	22°
Temp. Mínima Media Anual:	4°
Temperatura prom. Enero:	24°
Amplitud Térmica:	17°
Precipitaciones Promedio:	180 mm / 7 in
Winkler:	IV
Extensión Oeste-Este:	178 km.
Tipo de Suelo:	Alluvial
Principales ríos:	Río Neuquén y Río Negro



THIS IS ARGENTINA

OTRAS REGIONES



Pequeñas zonas en proceso de desarrollo: dentro de las zonas incipientes que muestran un gran potencial están Chapadmalal, Sierra de la Ventana, Viedma, Trelew y Esquel, entre otras.

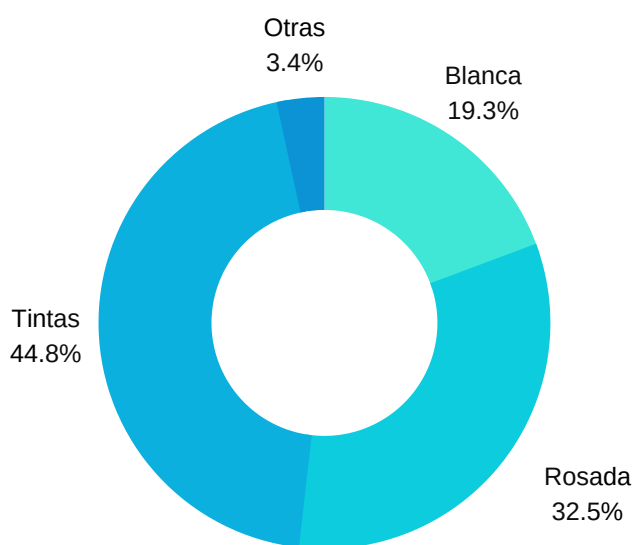
Aún no están debajo de ninguna Macro-Región o Región Interjurisdiccional por lo que las iremos desarrollando en los siguientes ediciones.

En otras regiones también ingresarían otras provincias que tradicionalmente producían vino y están volviendo a producir después de décadas.



THIS IS ARGENTINA

NÚMEROS

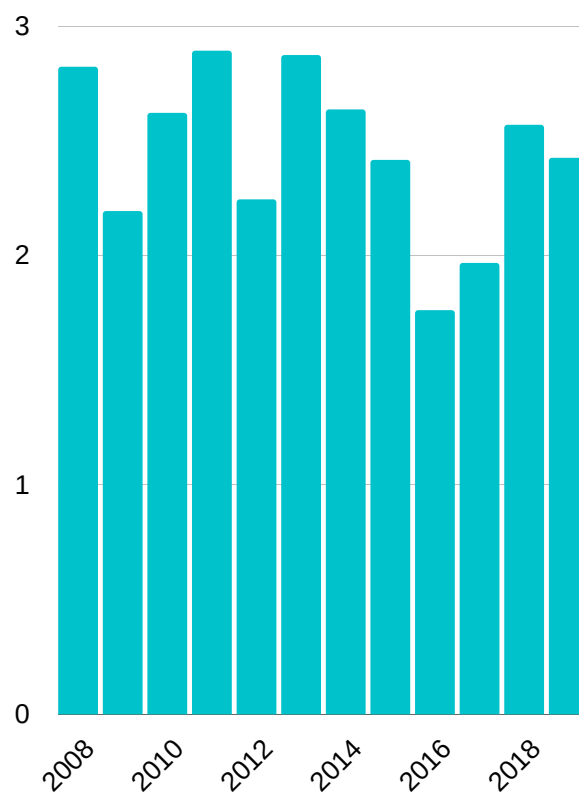


COSECHA 2019

Las principales uvas tintas son: Malbec, Bonarda (Charbono), Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Las principales uvas blancas son: Pedro Giménez, Chardonnay, Torrontés Riojano, Chenin y Sauvignon Blanc.

Las principales uvas rosadas son: Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado, Valenciano y Pinot Gris.



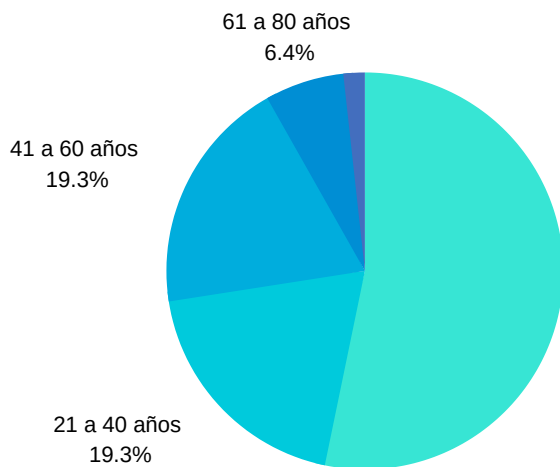
HISTÓRICO DE COSECHAS

El total cosechado en 2019 representa un decrecimiento del 6,6% respecto a la cosecha 2018 pero con un interesante crecimiento de las cepas insignia en un claro proceso de reconversión de cepas. Aumentó la cosecha de Viognier (23%), Cabernet Franc (23%), Sauvignon Blanc (17%), Merlot (7%) y Malbec (3%) mientras que se puede apreciar un decrecimiento en Moscatel de Alejandría (-19%), Otras Tintas (-19%), Torrontés Sanjuanino (-18%) y Criolla Grande (-17%).



THIS IS ARGENTINA

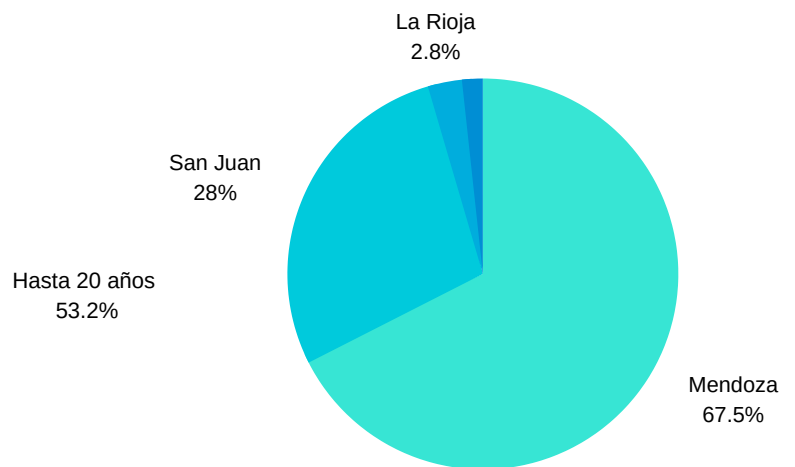
NÚMEROS



HECTÁREAS SEGÚN EDAD DEL VIÑEDO

La fuerte herencia de la industria vitivinícola de la Argentina permite encontrar viñedos de gran antigüedad. Pueden llegar hasta 120 años ciertos ejemplares en las zonas tradicionales de Mendoza.

Asimismo, la reconversión de los años '90 tiene una alta participación en la edad de las viñas que actualmente vinifican en Argentina.



PRODUCCIÓN DE UVA POR PROVINCIA

La provincia de Mendoza sigue siendo la de mayor producción de uva con más del 70,52% del total con más de 17 millones de quintales.

El aumento en este porcentaje se debe en gran parte a la caída de la producción en San Juan que ahora sólo acredita el 23,85% de la producción nacional.



THIS IS ARGENTINA

CONCLUSIONES

Miles de kilómetros de extensión, cultivo sobre los Andes, en el centro del país y en zonas costeras exponen claramente la gran diversidad Argentina.

Una larga historia de varios siglos pero con un gran auge enfocado en la calidad a partir de los '90.

Existe tradición e innovación, junto a cierta libertad de innovación que permite seguir desarrollando o descubriendo nuevos terroirs y estudiando las mejores variedades para los mismos.

En la Argentina podemos encontrar al Torrontés como variedad propia, al Malbec como variedad foránea que se luce en eventos internacionales y a cepas francesas, españolas e italianas que han encontrado en nuestros terruños un lugar para quedarse.

Hoy es posible degustar vinos blancos de Chardonnay, Sauvignon Blanc o Semillón comparables con los de las

tradicionales regiones del viejo mundo. La tecnología incorporada a las bodegas durante los '90 y en décadas posteriores permitió ir a la búsqueda de la excelencia en la elaboración y guarda.

Tanques de acero inoxidable, cintas de selección, seleccionadora óptica, huevos de fibrocemento, toneles y barricas de roble franceses y americanos son parte importante de la elaboración junto a las clásicas piletas de cemento y epoxy ya existentes.

Pero el mayor cambio ha venido de la mano de la capacitación, de la tecnología y el estudio de suelos, tipos y orígenes y del clima en sí mismo.

Se han modificado la fecha y las técnicas de cosecha, los tiempos de maceración y fermentación.

Hoy se producen vinos que expresan los distintos terroirs y se ha ganado en cantidad y calidad de fruta y sobre todo en elegancia.



THIS IS ARGENTINA

REPASO

- Cuál es el mayor accidente geográfico que define el clima?
- Explique la importancia de la latitud y la altitud y su relación?
- Cuáles son los principales factores climáticos de riesgo?
- Mencione las principales variedades del país blanca y tinta y sus características organolépticas.
- Cuáles son los sistemas de riego utilizados?
- Dónde se encuentra el viñedo más alto del Mundo?
- Cuál es la mayor provincia vitivinícola de Argentina?
- Principales oasis de Mendoza



El primer podcast en español
sobre las noticias del negocio del
vino.

ESCUCHANOS EN SPOTIFY, ITUNES
O TU PLATAFORMA FAVORITA



THIS IS ARGENTINA

AGRADECIMIENTOS

Primero y principal a mi familia que es a su vez la familia Winifera. Sin apoyo no se puede contar con tiempo para estudiar, trabajar y educar.

A los maestros que me voy cruzando por el camino.

A Vinventions, que apoyó en la edición y traducción.

A Stéphane Rampon quien aportó más de 80% de las fotos de la Guía. No sólo es un gran conocedor de vinos sino que es excelente fotógrafo.

A Trivento por la foto de portada y a Salentein, Viña Cobos, Diamandes, Cheval des Andes, Familia Roca y Agroscan por sus imágenes aportadas.

A todas las bodegas que me invitan a visitar sus viñedos y tomar algunas fotos.

A Marcelo Canatella, Luis Coita, Jimena Castañeda, Guillermo Corona, entre otros, que le dieron un repaso al tema de su especialidad.

A Tim Atkin MW con el que tengo el placer de colaborar desde el 2011 y ser su productora desde el 2014 en Sudamérica por permitirme compartir una partecita de su reporte.

A Evan Goldstein MS por haber visitado Sudamérica, haberme dejado colaborar con su libro y por difundir nuestros terroirs.

Gracias a todos los que leyeron o leerán esta guía y a los que la ayudaron a difundir.

Nuestra misión es ser embajadores del Vino Argentino y esperamos transitar ese camino apoyando a nuestra gran industria vitivinícola argentina.

Esta es la versión 1.0 de This is Argentina. En el futuro cercano iremos agregando cada uno de los terroirs a destacar para profundizar en su entendimiento.

VERSIÓN 1.0 - JULIO 2020

**GRA
CIAS**

