



Vinos

VINOS: UNA INDUSTRIA CON CUERPO Y ALMA

Argentina es una tierra bendecida por su extensión, por su variedad de climas y por la riqueza de sus suelos. Una de las maravillas que la naturaleza le regaló al país es la cordillera de los Andes. Bajo su imponente presencia y su influjo purificador, florece una de las regiones vitivinícolas más importantes del planeta.

Los vinos argentinos ya se han posicionado como símbolo de la cultura nacional en el mundo y son reconocidos por su prestigio y su calidad a nivel internacional. Si bien el malbec es la estrella, variedades como el cabernet franc, el cabernet sauvignon, el chardonnay, el torrontés y el bonarda adquieren más relevancia año tras año, y hoy están conquistando los mercados internacionales.





VINOS ARGENTINOS, ¡SALUD!

Los colonos españoles cultivaron los primeros viñedos a mediados del siglo XVI, y comenzaron, así, una tradición vitivinícola que, cinco siglos después, se ha transformado en una industria con experiencia, innovación y excelencia.

Un brindis por la geografía

En la industria del vino, el terroir, o terruño, es un término que engloba las características del suelo, la naturaleza que rodea al viñedo y la intervención del hombre con su tradición, experiencia y trabajo.

La vasta extensión del territorio argentino y la inmejorable altitud de las tierras destinadas a la industria permiten cultivar viñedos de excelente calidad en mayores superficies que en otros países y en una gran diversidad de terroirs.

Las alturas variables de los Andes operan como regulador de temperatura (cada 150 metros de ascenso lineal, el promedio de temperatura desciende 1 °C). Este rasgo se ve reflejado en la expresión y diversidad de los vinos, y da lugar a una amplia

gama de estilos: los tintos (de jóvenes y ligeros a estructurados y con buen cuerpo), los blancos (de secos a frutados y aromáticos), los espumosos (de nature a dulces) y los rosados (de secos y semisecos a espumantes y con cuerpo).

Los viñedos argentinos se extienden a lo largo de los Andes, sobre sus valles precordilleranos, de norte a sur. Las provincias tradicionalmente vitivinícolas son Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Río Negro y Neuquén. Existen también nuevos emprendimientos con gran potencial en las provincias de Tucumán, Entre Ríos, Córdoba, Chubut y Buenos Aires.

Junto a la naturaleza

La naturaleza es el aliado fundamental de la industria argentina del vino. Las condiciones agroclimáticas del país no requieren de intervención artificial. El clima agreste hace que los suelos de la región tengan pocos nutrientes, que las vides tengan un crecimiento restringido y que produzcan cosechas escasas aunque de mayor calidad y sabor. Además, el agua que reciben los viñedos proviene del derretimiento del hielo de los Andes y, por lo tanto, es pura y libre de contaminantes. Por eso, el vino argentino es natural... por naturaleza.

Números de la producción

La superficie de vid de Argentina supera las 215.000 hectáreas, distribuidas en un total de 23.668 viñedos. El 92,1% de esta superficie corresponde a variedades aptas para la elaboración de vinos.

En 2021, la elaboración de vino alcanzó los 12.481.552 de hectolitros. Con este volumen de producción, Argentina se afirma en el octavo puesto a nivel mundial (lo que representa el 2,9% del total global) y en el segundo puesto en América Latina. La mayor producción se concentra en la provincia de Mendoza, con un 70% de las bodegas elaboradoras.



DE LOS VIÑEDOS ARGENTINOS AL PALADAR DEL MUNDO

En los últimos treinta años, el sector vitivinícola evidenció una profunda transformación, lo que en el eslabón industrial se tradujo en la modernización de las bodegas tradicionales y en la radicación de bodegas nuevas basadas en capital extranjero. Esto impactó positivamente tanto en la calidad como en la variedad de las uvas.

La industria nacional se destaca internacionalmente con las siguientes cepas: el malbec, el varietal por excelencia; el cabernet; el chardonnay; y el torrontés, la variedad criolla más famosa.

La industria nacional se destaca internacionalmente con la cepa malbec, el varietal por excelencia.



Malbec

En la década del 90, comenzó a aumentar sostenidamente el consumo de vinos de mayor calidad enológica a nivel local y mundial. La actividad acompañó esta tendencia e inició un proceso de reconversión con el reemplazo de viñedos viejos por varietales. Desde entonces, la variedad que más creció en superficie fue el malbec, que pasó de 16.347 hectáreas en 2000 a 44.387 en la actualidad.

Este varietal ofrece una amplia gama de perfiles aromáticos asociados a las condiciones específicas de cada terruño. Se destaca por su color oscuro intenso, sus aromas frutales y un sabor dulce, sedoso y envolvente. Añejado en madera, adquiere notas de café, vainilla y chocolate.

Argentina cuenta con Denominación de Origen Controlada (DOC), la certificación oficial que tiene como objetivo proteger al malbec de la región, darlo a conocer al mundo, comprometer a los productores a mantener un alto nivel de calidad y garantizarle al consumidor un excelente producto final. Esto constituyó un antes y un después en la historia del malbec, ya que Luján de Cuyo es la primera zona con DOC de Argentina y de América en garantizar un estándar estricto de calidad.

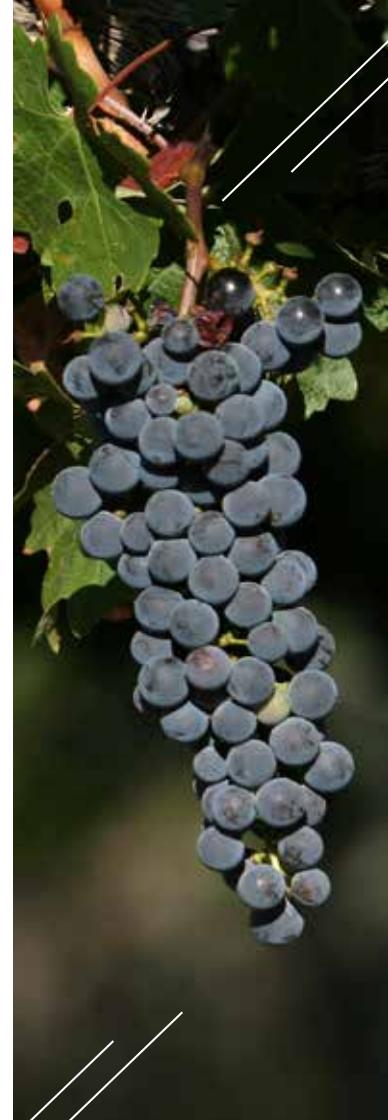
Wines of Argentina, la organización mendocina que promueve la marca y la imagen país del vino argentino, creó el Malbec World Day, que se celebró por primera vez el 17 de abril de 2011. Hoy, constituye un acontecimiento histórico en la promoción del vino en el mundo.

Cabernet

En Argentina, hay dos variedades de cabernet: franc y sauvignon.

El cabernet franc es una variedad más ligera, con un carácter fresco y herbal, que comenzó a cosechar premios internacionales a partir de 2016. También se lo utiliza como componente de corte del malbec, lo que contribuye a complementar a esta variedad y a mejorar sus resultados.

El cabernet sauvignon, por su parte, es rico en taninos, de coloración muy intensa y gran cuerpo. Se cultiva desde los Valles Calchaquíes hasta la Patagonia; esto marca una diferencia con la mayoría de los países vitivinícolas, que suelen cultivar esta cepa en zonas costeras próximas al mar o a los ríos.



La uva chardonnay es considerada la reina de las uvas blancas del mundo, pero el chardonnay frío de altura se encuentra solo en Argentina.

Chardonnay

La uva chardonnay es considerada la reina de las uvas blancas del mundo, pero el chardonnay frío de altura se encuentra solo en Argentina. La combinación de altitud, latitud, diversidad de suelos, climas templados, noches frías y zonas secas dejan una deliciosa huella en este vino blanco argentino, que ofrece expresiones frescas de acidez punzante.

Torrontés

El torrontés argentino es una cruce espontánea de criolla chica (vid traída de España en la época colonial) con moscatel de Alejandría. Actualmente, es la cepa blanca emblemática del país. Es un vino de carácter aromático intenso, de perfil floral, cítrico y frutal, y con un paladar fragante y tenso.



Reconocimientos internacionales

La calidad del vino argentino recibe distinciones en todo el mundo, como por ejemplo, el Decanter World Wine Awards. En 2007, Argentina obtuvo sus primeras medallas en este prestigioso evento, y en 2022, recibió un total de 485 medallas. Cabe destacar que 41 medallas corresponden a las categorías más altas: 4 Best in Show, 13 de platino y 16 de oro. A su vez, tres de los cuatro Best in Show son considerados también los de mejor valor.

El vino argentino también fue reconocido por su calidad en el concurso International Wine Challenge (IWC), donde 7 etiquetas obtuvieron medallas de oro y otras 99 obtuvieron medallas de plata. Con 354 medallas totales, Argentina ocupó la sexta posición entre más de 50 países productores de vino.

Mercados

La demanda del mercado internacional es una excelente manera de medir la calidad del vino argentino. Argentina ocupa el décimo puesto entre los principales exportadores mundiales, y está en segundo lugar a nivel regional, detrás de Chile.

En 2021, se realizaron exportaciones de vinos fraccionados por USD 817 millones. Los principales destinos fueron Estados Unidos, el Reino Unido, Brasil, Canadá y Países Bajos, con un incremento notable de los envíos hacia México, China, Francia, Suiza y Paraguay.

Los principales varietales exportados son malbec, cabernet sauvignon y chardonnay.

POR QUÉ DEGUSTAR UN BUEN VINO ARGENTINO

Siempre hay una buena razón para disfrutar de un excelente vino. Pero, en el caso de los vinos argentinos, los motivos son múltiples y van más allá del placer de los sentidos.

La calidad

La gran mayoría de los vinos argentinos de exportación cumplen con las estrictas normas de calidad que demanda el mercado internacional y cuentan con certificaciones como el Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015 y el Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2015.



La inocuidad

Todas las bodegas argentinas cuentan con sistemas de gestión de calidad, personal idóneo y mecanismos orientados a proteger la calidad, la higiene y la seguridad de todos sus productos. Algunas de las normativas exigidas son el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), la ISO 22000:2018 y la FSSC 22000, reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

La producción orgánica

La producción de uva orgánica en Argentina viene creciendo al 38% anual desde 2018, ya se ubica en el puesto número 10 a nivel mundial y es el único país de América del Sur que está en el Top 10 de países productores de este tipo de uva.

Las normas orgánicas utilizadas para viñedos y bodegas argentinas son la SUE (norma del Senasa en equivalencia con la Unión Europea), la IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica), el NOP (Programa Nacional Orgánico) y el NOP/COR (Régimen Orgánico Canadiense).



La trazabilidad

En la industria vitivinícola, es fundamental controlar los procesos que intervienen en la elaboración del producto. La trazabilidad permite identificar todas las etapas operativas y generar una información secuencial que asegura la calidad sanitaria del vino a clientes y consumidores.

El cuidado del medioambiente

El cuidado del medioambiente es una preocupación creciente de las empresas del sector. Por este motivo, se atienen a normas y prácticas sustentables, como la reducción y el manejo de residuos sólidos y el análisis de ciclo de vida (ACV), que estudia el impacto ambiental de la producción desde la obtención de materias primas hasta la disposición final de sus residuos.

El apoyo institucional

La actividad vitivinícola argentina cuenta con una larga tradición institucional, desde la fundación del Centro Vitivinícola Nacional, en 1905. Este marco institucional

garantiza que Argentina sea un proveedor transparente, sólido y con altos niveles de certidumbre en las entregas, tanto en la cantidad como en la calidad.

A continuación, se presentan algunas de las principales instituciones:

- **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV):** Ente de fiscalización, promoción, desarrollo y control técnico de la producción, industria y comercio vitivinícola.
- **Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR):** Organismo público-privado que gestiona y articula las acciones necesarias para cumplir con los objetivos del Plan Estratégico Argentina Vitivinícola 2020 (PEVI).
- **Bodegas de Argentina:** Cámara empresaria que nuclea a la mayoría de las principales bodegas del país y a bodegas pequeñas y medianas.
- **Unión Vitivinícola Argentina (UVA):** Entidad gremial empresaria que agrupa empresas vitivinícolas integradas desde la producción hasta la comercialización.

- **Federación de Cooperativas Vitivinícolas**

Argentinas (FECOVITA): Cooperativa que interviene en la industrialización, elaboración, acondicionamiento, fraccionamiento, conservación y colocación de la producción de las 30 cooperativas asociadas, integradas por más de 2500 pequeños y medianos productores y elaboradores vitivinícolas.

- **Wines of Argentina (Vinos de Argentina):** Asociación civil, integrada por más de 170 bodegas de todas las regiones vitivinícolas, que promueve la marca y la imagen país de los vinos argentinos por el mundo.

- **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA):**

Organismo autónomo y autárquico dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, encargado de realizar y centralizar investigaciones en materia de tecnología agropecuaria y desarrollo rural.

- **Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI):**

Ente autárquico, bajo la órbita de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo, que promueve el desarrollo industrial federal de las pymes argentinas mediante la innovación y la transferencia de tecnología.

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

