

A LO LARGO DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES...

Argentina es el polo vitivinícola más importante de América del Sur. Un país de contrastes geográficos, de antiguas culturas, de tradiciones, de gran riqueza histórica y futuro promisorio. Esta maravillosa geografía posee la mayor superficie de viñedos en la región: más de 225.000 hectáreas cultivadas (INV, Censo 2007).

- **Mendoza**

Esta provincia del centro Oeste del país es el polo vitivinícola más importante de la Argentina: concentra alrededor del 70% de la producción de uvas y vinos, con aproximadamente 160.000 hectáreas cultivadas y la mayor cantidad de bodegas del país. Los suelos pobres, una notable amplitud térmica, escasas lluvias y buena insolación de las plantas son factores que caracterizan estos terruños, junto a una amplia cultura en torno a esta actividad. Se distinguen en Mendoza cinco zonas, delimitadas por ríos, que dibujan los distintos oasis.

- **Salta**

La región de los Valles Calchaquíes, que se extiende en Salta y Catamarca, se ubica en el extremo Noroeste del país. La temperatura media anual es de 15°C y la gran amplitud térmica (diferencia de temperatura entre el día y la noche), que puede llegar a los 18°C. La región concentra más de 2.000 hectáreas de viñedos. La localidad de Cafayate es la zona con mayor cantidad de paños, aunque todo el valle se puebla lentamente de cultivos de vid. El cepaje blanco Torrontés es la variedad más extendida en esta región. Entre las uvas tintas el Malbec, el Syrah y el Cabernet Sauvignon adquieren rasgos de notable tipicidad.

- **Catamarca**

En la provincia existen cerca de 2.500 hectáreas cultivadas con vid. Esta región comparte sus principales características agroecológicas con Salta, pues ambas están enmarcadas por la Cordillera de los Andes y los rasgos típicos del valle. Santa María y el departamento de Tinogasta, los dos puntos referenciales de la vitivinicultura catamarqueña, se encuentran a unos 1.500 metros sobre el nivel del mar. Las noches frescas y la generosidad de los días cálidos y soleados permiten que se desarrollen con buenas cualidades las variedades tintas como Syrah, Tannat, Bonarda, Cabernet Sauvignon y Malbec. El Torrontés se destaca entre los blancos y se expresa con gran tipicidad. Esta región también tiene características ideales para las uvas de mesa, es decir, las que se consumen en fresco.

- **La Rioja**

Se caracteriza por su clima templado, con veranos bastante secos y calurosos e inviernos cortos pero muy fríos, aspectos favorables para el desarrollo de la vid. Existen más de 8.500 hectáreas de viñedos que se agrupan fundamentalmente en la localidad de Chilecito.

El Torrontés Riojano es el cepaje blanco predominante ya que es en esta región -junto con los Valles Calchaquíes- donde se encuentra la mayor superficie implantada de esta variedad. Entre los tintos, las variedades Malbec, Syrah y Bonarda han logrado una interesante adaptación a la zona y son protagonistas en los procesos de reconversión de viñedos.

- **San Juan**

Es la segunda región en superficie cultivada y producción vitivinícola, después de Mendoza, con casi 49.000 hectáreas de viñedos. Su clima es cálido y desértico, con escaso régimen de lluvias, cielo límpido y sol abundante, suelos pobres, pedregosos y en algunas zonas, más arenosos. Son típicas las variedades blancas como Torrontés Sanjuanino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez que se expresan con muy buena calidad. Entre los cepajes tintos se ha revalorizado la tradicional Bonarda y el Syrah. Otras variedades blancas como Chardonnay, Torrontés Riojano, Sauvignon Blanc y Viognier desarrollan un rico abanico de aromas frutados. Por otro lado, se destacan las uvas rosadas de la variedad Cereza, propicia para la elaboración de jugo concentrado.

- **Rio Negro**

Río Negro posee alrededor de 2.800 hectáreas de vid. La localidad de General Roca, en Río Negro, es el terruño con mayor superficie cultivada. Por sus características agroclimáticas, la región presenta condiciones óptimas para el desarrollo de variedades de zonas frías como las tintas Merlot y Pinot Noir, aunque también se pueden encontrar muy buenos ejemplares de Malbec. Entre los blancos se destacan el Semillón y el Sauvignon. Uno de los rasgos particulares de la región son los vientos patagónicos que obligan a los viticultores a levantar barreras forestales para proteger a los viñedos. Los paños cultivados no necesitan muchas intervenciones sanitarias ya que la buena insolación y aireación que reciben los racimos evita enfermedades.

- **Neuquen**

San Patricio del Chañar y Añelo son los dos polos vitivinícolas de la provincia donde la superficie implantada asciende a casi 2.000 hectáreas, según los datos del INV. El clima, con lluvias escasas, inviernos fríos y fuertes vientos, favorece la sanidad de los viñedos. En esta zona se instalaron varias bodegas que suman más de 20 millones de litros de vino, bien equipadas tecnológicamente y preparadas para el turismo vitivinícola. La ubicación geográfica y la amplitud térmica admite el cultivo de una buena gama de cepajes. Entre ellos se destacan las variedades tintas Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon y Merlot; entre las blancas, se pueden destacar los cepajes Chardonnay y Sauvignon Blanc.

- **Nuevas regiones vitivinícolas**

Las tecnologías de manejo de viñedo han hecho que la vitivinicultura se extienda a otras zonas de la Argentina; tal es el caso de la provincia de Córdoba, Chubut, Buenos Aires, La Pampa y Entre Ríos.

