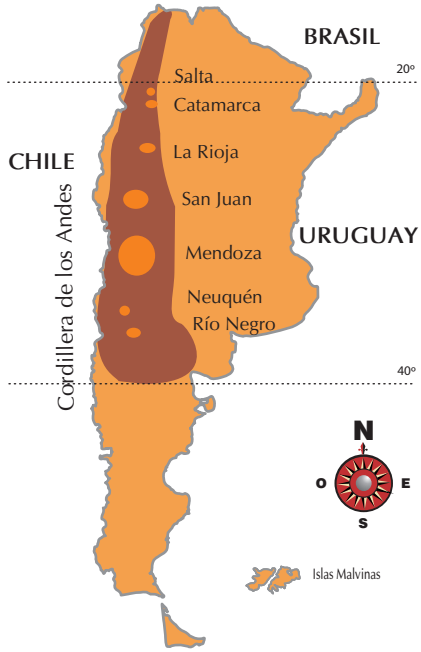
Capítulo 2

Argentina vitivinícola

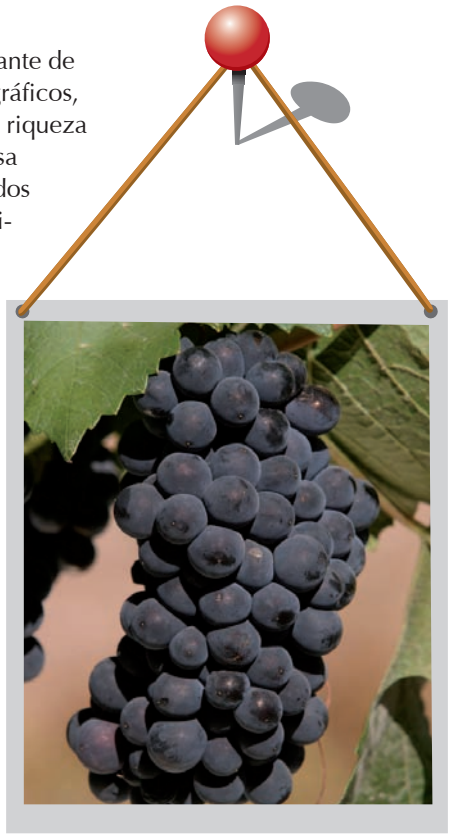
Viñedos de Norte a Sur

Argentina vitivinícola

Viñedos de Norte a Sur



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).



Se ubica en el extremo Sur del continente americano; sus 3.700.000 km² se extienden desde las selvas subtropicales en el Norte (22° de latitud), hasta los hielos antárticos en el Sur (55° de latitud).

La región apta para el cultivo de la vid se desarrolla a lo largo de la Cordillera de los Andes, entre los 22° y los 42° de latitud Sur. La gran amplitud latitudinal, combinada con la topografía de los valles andinos, generan grandes variaciones ecológicas que permiten el cultivo de una amplia gama de cepajes. En general, se trata de zonas con inviernos bien marcados, veranos calurosos y buena insolación. Las bajas precipitaciones obligan al riego artificial a partir del manejo de ríos o agua subterránea, configurando así verdaderos oasis perfectamente delimitados y separados.

Es fundamentalmente una *viticultura de oasis de altura*, con pendientes que oscilan en valores cercanos al 2% en las regiones pedemontanas, hasta alrededor del 0,2% en las regiones más planas. Prácticamente no existen viñedos en las laderas de las montañas. La altitud de las zonas cultivadas varía entre los 250 y los 3.000 metros sobre el nivel del mar. Precisamente por tener una referencia geográfica común tan importante como la Cordillera de los Andes, toda la vitivinicultura argentina que se extiende a sus pies comparte estos rasgos de continentalidad y esta singularidad permite que los diferentes cepajes puedan adaptarse a todas las regiones vitivinícolas y, en cada una, mostrar características propias.

En este capítulo se mencionan algunas variedades por región, lo cual no significa que otras no se puedan cultivar allí. Se trata de comprender que cada variedad de uva puede encontrar mejores condiciones para su expresión en una u otra región. Y esto, sin dudas, permite ofrecer un rico abanico de opciones para la vitivinicultura.

Características geograficas, agroecológicas y aptitudes para la vitivinicultura

Salta

La región de los Valles Calchaquíes, que se extiende en Salta y Catamarca, se ubica en el extremo Noroeste del país, a una altitud media de 1.500 metros sobre el nivel del mar. 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, propicia el desarrollo aromático y de color de la vid. La precipitación anual oscila entre los 150 y los 400 mm.; las lluvias son más frecuentes en primavera y verano. Los suelos son arenosos y profundos.

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.

El relieve de los Valles Calchaquíes deslumbra con sus medanales, montes de arena que se dejan llevar por los frecuentes vientos que favorecen la sanidad de los racimos. En el paisaje salteño, las viñas intercalan sus colores con los grupos de cardones y sus flores blancas, además de algarrobos, nogales y la vegetación propia de la puna andina.

Además de la vitivinicultura, la región se destaca por su producción de especias como pimienta, pimentón, comino y algunas aromáticas como la menta. También existe una amplia variedad de maíz y ajíes, y se destaca la actividad tabacalera.

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 y son las localidades que concentran gran parte de la actividad vitivinícola, anclada a los pies de Sierra de Zapata.

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.

Cava catamarqueña con ladrillos de adobe

Generosos racimos blancos

Viñedos con gran insolación

Retiro de hollejos tintos

La Rioja

La región vitivinícola está demarcada por dos formaciones de cerros: las cadenas de Famatina y Velasco. Estas cadenas dan lugar a dos valles importantes, el Valle de Famatina -entre las dos cadenas- y el del Bermejo -que se extiende entre el Famatina y la precordillera de los Andes-. La altitud de la zona va desde los 750 a los 1.100 metros sobre el nivel del mar. Las lluvias son muy escasas (con un promedio de 130 mm. anuales) y los vientos son moderados. La temperatura media es de 18,6° C. Los suelos son de origen aluvional.

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, que expresa grandes virtudes en La Rioja, especialmente por su riqueza aromática. 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. La posibilidad de que las uvas lleguen a su completa maduración y la baja incidencia de enfermedades en la vid permiten que se obtengan vinos muy frutados.

La producción frutihortícola, especialmente de nueces, es otra actividad en crecimiento. El Parque Nacional Talampaya -con 215.000 hectáreas- estimula el desarrollo del turismo y hasta aquí llegan visitantes de todo el mundo para admirar las magníficas formaciones de tierra roja creadas por la erosión pluvial y eólica, y acompañar la visita con los vinos riojanos y las delicias gastronómicas del lugar.

Bienvenida al desierto riojano

Cosecha de uvas blancas

Cuesta de Miranda

Una bodega al pie de las sierras

San Juan

Es la segunda región en superficie cultivada y producción vitivinícola, después de Mendoza, con casi 49.000 hectáreas de viñedos.

La zona vitivinícola está formada por cuatro valles importantes: Valle del Tulum, Valle del Pedernal, Valle del Ullum y Valle del Zonda. 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. La altitud de la región varía en los diferentes valles: desde 630 metros sobre el nivel del mar en el Valle del Tulum, a los 1.350 en el Pedernal.

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.

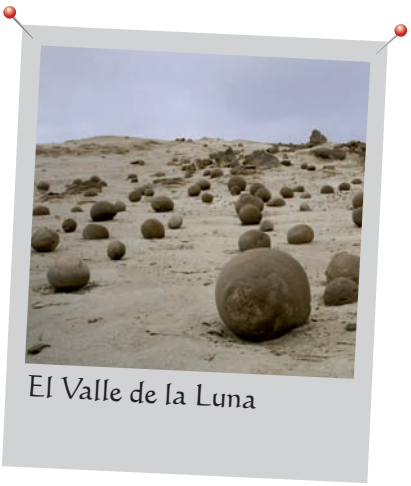
En la última década se ha acentuado la reconversión de viñedos hacia cepajes de alta calidad enológica y modernización del manejo del cultivo, además de la incorporación de tecnología en las bodegas.

Además de la producción vitivinícola, en la que también son de renombre los vinos generosos y licorosos, San Juan es un importante productor de jugo de uva concentrado y es la principal provincia en la producción y exportación de uvas destinadas al consumo en fresco y pasas.

Lecho de río seco

Tradicional viñedo familiar sanjuanino

Tanques de acero inoxidable


El Valle de la Luna

Río Negro

Esta región, situada en la patagonia argentina, a 39° de latitud Sur, es la zona vitivinícola más austral y la que se encuentra a la más baja altitud: 250 metros sobre el nivel del mar.

El cultivo de la vid se concentra en el Alto Valle del Río Negro, formado por los ríos Negro, Limay, Neuquén y Colorado. El clima es continental, templado seco con una notable amplitud térmica. La temperatura media anual es de 15°C.

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.

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.

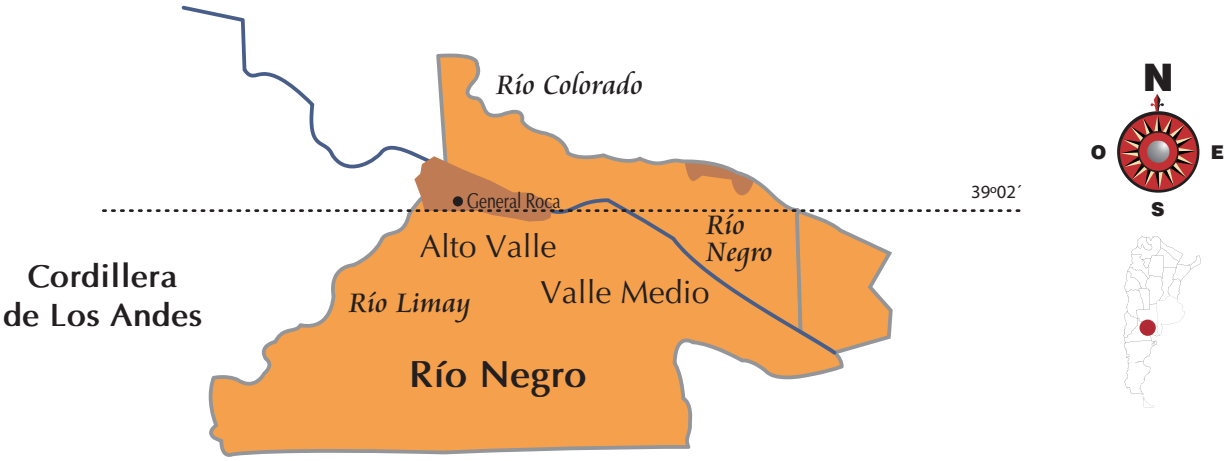
Entre los blancos se destacan el Semillón y el Sauvignon Blanc. Las variedades como el Traminer y el Riesling también caracterizaron durante mucho tiempo a la región.

Vista aérea de cultivos patagónicos

Variedades tintas de la región

Tareas de selección manual en bodega

Atarceder junto al Río Negro



Neuquén

A principios del año 2000 Neuquén comenzó a aumentar su superficie de vid y a ganar protagonismo en el mapa vitivinícola argentino. 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 mas 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.

Selección manual de los racimos

La meseta patagónica y los ríos

Los viñedos conviven con fuertes vientos

Uvas tintas adaptadas a la región

Viñedos en Buenos Aires

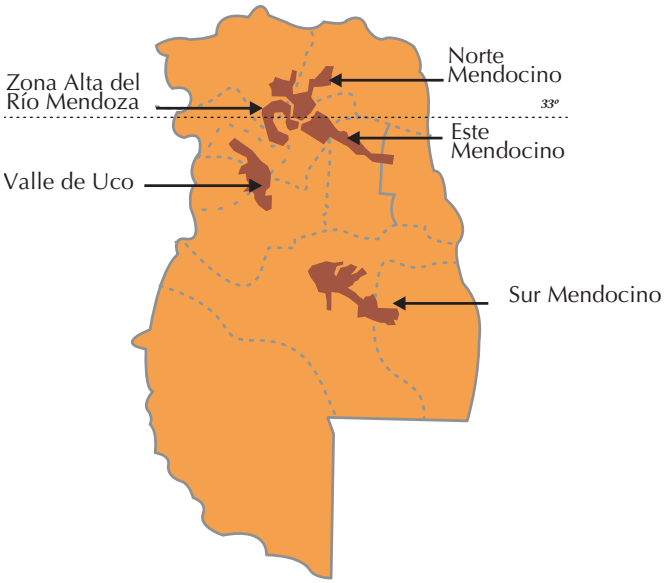
8. Nuevas regiones

Las tecnologías de manejo de viñedo han hecho que la vitivinicultura se extienda a otras zonas de la Argentina; tal es el caso del Valle de Calamuchita, en la provincia de Córdoba; El Hoyo, en Chubut; Tornquist y Sierra de la Ventana, en la provincia de Buenos Aires. También hay pequeños e incipientes emprendimientos vitivinícolas en La Pampa y en la localidad rionegrina de Viedma.

Aunque es temprano para evaluar la aptitud de estas nuevas zonas para la vid, vale mencionar que las variedades allí implementadas dan como resultado vinos con buenas características.

2. MENDOZA Y SUS OASIS VITIVINÍCOLAS

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.

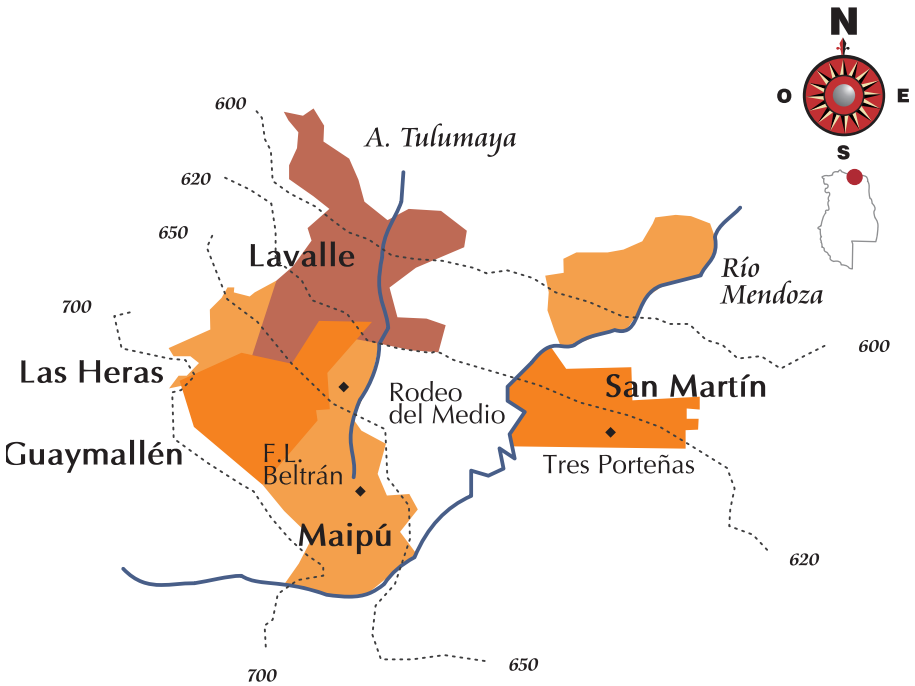


Norte mendocino

Comprende las áreas de menor altura sobre el nivel del mar irrigadas por el Río Mendoza. Abarca el departamento de Lavalle y parte de Maipú, Guaymallén, Las Heras y San Martín. La altitud oscila entre los 700 y los 600 metros sobre el nivel del mar. En general, son terrenos de poca pendiente y profundos.

El oasis presenta óptimas condiciones para la producción de vinos blancos y entre las variedades más extendidas se encuentran Chenin Blanc, Pedro Ximénez, Ugni Blanc y Torrontés; gran parte de estas uvas se destinan a la elaboración de vinos básicos, ligeros y frutados.

En cuanto a los tintos, se destacan los cepajes Bonarda, Syrah, Barbera que, gracias al abundante sol, logran color y estructura.



Callejón de un viñedo mendocino

Este mendocino

Conformado por los departamentos San Martín, Junín, Santa Rosa, La Paz y Rivadavia. Este oasis representa la mayor región vitivinícola del país y de América del Sur: más de 70 mil hectáreas dedicadas a esta actividad. Además se desarrollan la olivicultura, frutihorticultura y apicultura.

Es una planicie que recibe las aguas del Río Tunuyán y parte del Río Mendoza. Su viticultura de llano se afinca entre los 750 metros sobre el nivel del mar, en las zonas más elevadas, y los 650 metros.

La zona Este tiene un clima templado cálido y cuenta con un régimen superior a 2.200 horas de sol en el período de 210 días favorables para el desarrollo vegetativo de la vid, lo cual permite la óptima maduración de las variedades cultivadas. Tiene una marcada amplitud térmica durante todo el año. Sus suelos son de origen eólico, de textura franco-arenosa y areno-limosa, ricos en potasio.

En los extensos viñedos predominan las variedades Criolla Grande, Moscatel Rosado y Cereza (rosadas); Pedro Ximénez, Ugni Blanc y Chenin Blanc (blancas); Malbec, Bonarda, Tempranillo, Sangiovese, Barbera, Merlot y Syrah (tintas).

En los últimos años, la región ha mostrado un notable progreso en el manejo de los cultivos, sistematización del riego, incorporación de tecnología en viñedo, bodega y en establecimientos dedicados a la elaboración de jugo de uva concentrado.

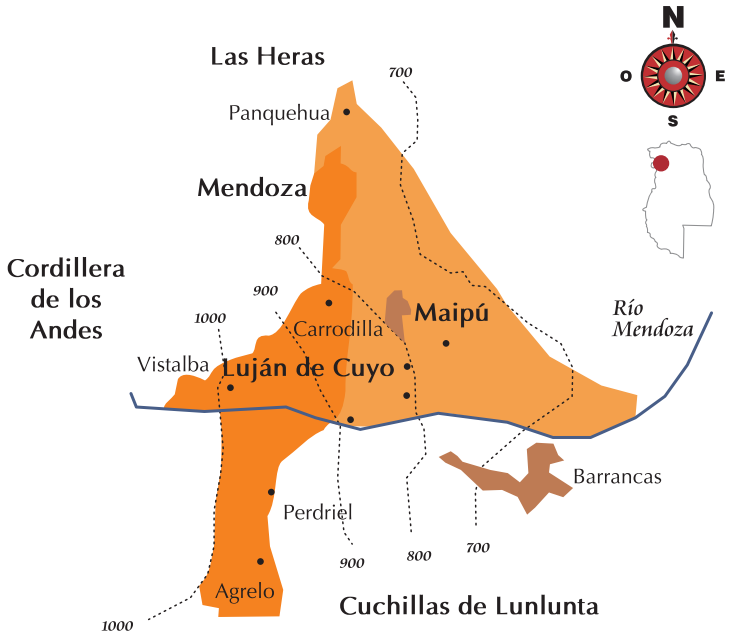
Típica postal de viña y álamos

Otoño en una finca

Zona Alta del Río Mendoza

Formada por los departamentos Luján de Cuyo y Maipú y varios distritos de Guaymallén y Las Heras. Esta región reúne en sus más de 25.000 hectáreas cultivadas, regadas por el Río Mendoza, las características de suelo y clima que los primeros vitivinicultores apreciaron, ya que aquí se afincaron muchas de las primeras familias bodegueras.

Está ubicada en el piedemonte y se extiende desde los 1.100 metros a los 650 metros de altitud. La temperatura media anual es de 15°C y la marcada amplitud térmica es uno de los rasgos que otorgan personalidad a las variedades adaptadas a la región: Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bonarda, Syrah y Sangiovese, entre las tintas; Chardonnay, Semillón y Sauvignon Blanc entre las variedades blancas. Es un oasis que sufre el impacto de la urbanización y este avance va en detrimento de la producción vitivinícola, pues se registra una disminución en las hectáreas dedicadas a los viñedos y aumento en los loteos residenciales. La zona además es una de las principales áreas olivícolas del país.

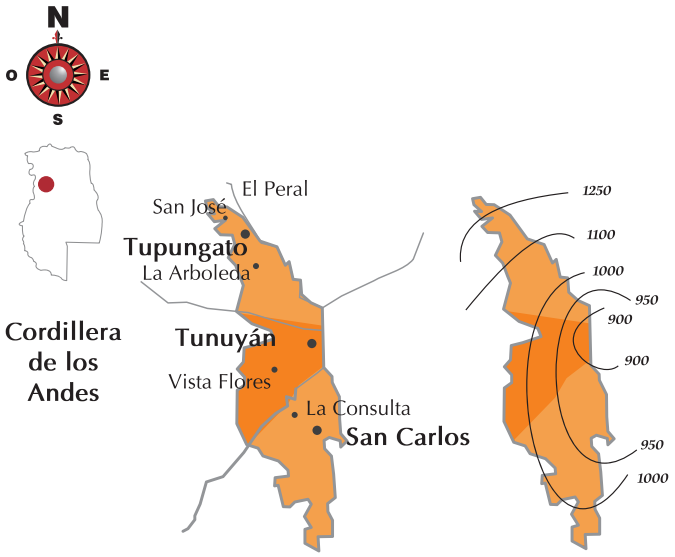


Valle de Uco

Este oasis está conformado por los departamentos Tunuyán, Tupungato y San Carlos, en el Centro-Oeste de Mendoza.

Las altitudes en las que se afincan los viñedos del Valle de Uco descienden desde los 1.500 metros, en el Viejo Tupungato, hasta 860 metros sobre el nivel del mar, en la ciudad de Tunuyán. Su clima es templado con inviernos rigurosos y veranos cálidos, de noches frescas. La temperatura media anual es de 14,2°C.

Posee alrededor de 13.000 hectáreas de viñedos, al pie de la Cordillera de los Andes. La región se caracteriza por su aptitud para la obtención de vinos blancos como tintos, y la buena acidez que logran las uvas permite que los vinos del Valle de Uco sean aptos para un envejecimiento prolongado. Cosechados tempranamente, cepajes como el Semillón son apreciados para elaborar espumantes.



Sus cepajes blancos de mayor desarrollo son: Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc y Pedro Ximénez. Entre los tintos se destacan Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Bonarda. Y en las zonas más altas, Pinot Noir. Además de la vitivinicultura, se desarrollan otras actividades económicas como la fruticultura -especialmente nueces, peras, manzanas y duraznos-, horticultura, ganadería y el cultivo de álamos, olmos y otras especies forestales. Por otra parte, es reconocido el desarrollo minero y petrolero del Valle de Uco.

Sur Mendocino

Comprende los departamentos de San Rafael y General Alvear y se extiende al pie de la Cordillera Principal. Es un oasis irrigado por las aguas de los ríos Atuel y Diamante.

La región desciende desde los 800 metros sobre el nivel del mar, en los distritos de Las Paredes y Cuadro Nacional (de San Rafael), hasta los 450 metros, en el distrito Carmensa, en General Alvear. Existen unas 22 mil hectáreas implantadas con vid y aproximadamente 200 bodegas.

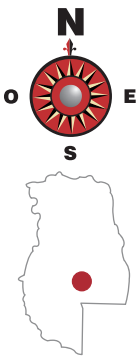
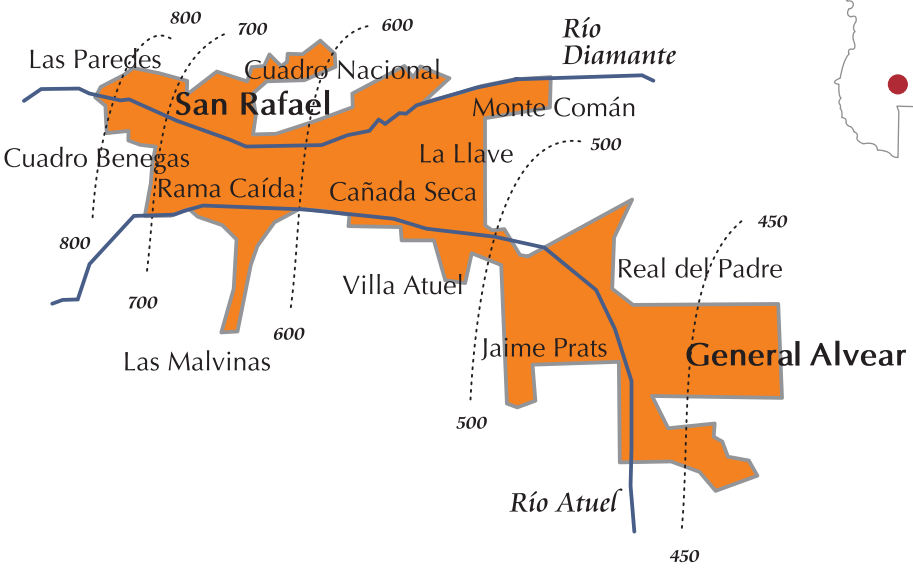
San Rafael es el segundo departamento de Mendoza en importancia en lo que a producción vitivinícola se refiere, con una superficie cultivada de más de 16 mil hectáreas. Junto a General Alvear suman el 18% de la superficie implantada con viñedos en Mendoza.

Las cualidades de clima y suelo favorecen el cultivo de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah y Bonarda, esta última reconocida como el cepaje tinto más difundido en la región, con casi 2.000 hectáreas.

Entre las uvas blancas se destaca el Chenin Blanc, el Semillón y el Torrontés, utilizados para base de espumantes, además del Chardonnay.

Racimo de Torrontés

Tanques de fermentación

Racimo tinto maduro

Cava con barricas de vinos tintos