

Los vinos del nuevo mundo: panorama de la vitivinicultura argentina





Sofía Pescarmona
Presidente de Bodega Lagarde
Mendoza - Argentina

“La nueva era de viticultura de calidad en Argentina comenzó a finales de los 90, al enfocarse a los vinos *Premium* y a los mercados de exportación”

Sofía Pescarmona es el Presidente de la bodega mendocina Lagarde, fundada en 1897. Combina de forma magistral tradición y curiosidad por experimentar, para complacer y sorprender los paladares locales y los de los amantes del buen vino en todo el mundo. A través de su mirada autorizada, repasamos el apasionante desarrollo de la vitivinicultura en la Argentina y en particular, en la provincia de Mendoza.



Sofía Pescarmona. © Bodega Lagarde

Orígenes e historia

Inicio de la vitivinicultura criolla colonial

La historia de la vitivinicultura argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente relacionado con las prácticas agrícolas de los colonos españoles. Las primeras especies



En las Provincias de Mendoza y San Juan se implantaron los primeros viñedos entre 1569 y 1589, donde con el tiempo, se desarrolló una gran industria favorecida por óptimas condiciones de clima y suelo, que transformó la aridez de esta zona en extensos oasis

de *Vitis vinifera* llegaron a mediados del siglo XVI al Perú, de allí pasaron a Chile y a partir de 1551 fueron introducidas en la Argentina, principalmente de la mano de sacerdotes católicos que establecieron viñedos cerca de sus monasterios para poder asegurar el vino necesario para celebrar la misa.

En las provincias de Mendoza y San Juan se implantaron los primeros viñedos entre 1569 y 1589, lo que dio lugar, con el transcurso del tiempo, al desarrollo de una gran industria que transformó la aridez de esta zona en extensos oasis. Favorecida por óptimas condiciones de clima y suelo, la vitivinicultura manifestó un amplio y acelerado desarrollo.

Durante los siglos XVII y XVIII y la primera mitad del siglo XIX se fue consolidando la región

de Cuyo, que incluye las provincias de Mendoza y San Juan, como principal región productora y los principales centros de consumo se localizaban en las ciudades de Rosario, Córdoba y Buenos Aires.

Evolución y desarrollo de la industria

En la segunda mitad del siglo XIX y en adelante, se produjo una transformación radical en la producción de vinos por diversos factores: el aumento de la demanda interna generada en parte por la gran afluencia inmigratoria desde Europa y el fortalecimiento del mercado gracias a la llegada del tren, ya que anteriormente una carreta marchando desde la ciudad de Mendoza hasta Buenos Aires, tardaba tres meses en llegar y el ferrocarril con locomotora a vapor empleaba solo dos días en realizar ese trayecto.



El importante aporte de los inmigrantes europeos fue el conocimiento de las técnicas vitivinícolas y el cultivo de las variedades aptas para vinos finos. De esta forma, se introdujeron innovaciones en las prácticas enológicas utilizadas en las bodegas mendocinas hasta ese entonces, materializadas en la creación de la Quinta Normal de Agricultura en Mendoza, primera Escuela de Agricultura de la República Argentina, así como la evolución de otros centros de estudio especializados.

En el siglo XX, el desarrollo de la industria vitivinícola argentina estuvo dirigido a satisfacer un mercado interno en continuo crecimiento. Argentina era uno de los países más ricos del mundo y crecieron las exportaciones ante la situación de carencia creada por las guerras mundiales. En

la primera mitad del siglo, se consolidó la expansión de una industria vitivinícola de calidad y de volumen.

Los datos del sector en 1941 indicaban que en el país había 200.000 hectáreas cultivadas con viñedos. En Mendoza el 80% de los viñedos eran uvas francesas de calidad y la uva malbec era la principal variedad, con 43.500 hectáreas.

La crisis

Las sucesivas crisis políticas y económicas hicieron que a principios de la década del 70, la industria del vino argentina se hubiera volcado a los vinos masivos de mesa. Por entonces, el promedio de consumo per cápita en Argentina estaba cerca de 80 litros de vino al año, consumo que registraban solamente los países europeos productores como Francia, Italia y España.

En los años 80 se registra una importante caída en el consumo de vino con las consiguientes fusiones de muchas empresas. En este periodo se erradicó cerca del 30% de la superficie con vid y los viñedos estaban dominados por variedades de baja calidad enológica y alto rendimiento.

Recuperación a través de la viticultura moderna

En la década del 90, la viticultura argentina experimenta una verdadera transformación, basada en el cambio de un modelo de producción de volumen a un modelo basado en calidad. El tipo de cambio favorable durante el periodo de la convertibilidad, promovió una afluencia importante de inversión extranjera. Además, se acometió la recuperación de la superficie implantada con variedades de alto valor enológico.

La presencia de enólogos de Francia, California y Australia, instaló modernos conocimientos técnicos de viticultura y enología: el control de rendimientos, el control de la temperatura de fermentación y el uso de nuevas barricas de roble, entre otras.

Simultáneamente se observó en este periodo una caída dramática en el consumo interno de vinos. La industria vitivinícola

El importante aporte de los inmigrantes europeos fue el conocimiento de las técnicas vitivinícolas y el cultivo de las variedades aptas para vinos finos

**En la década del 90,
la vitivinicultura
argentina
experimenta
una verdadera
transformación,
basada en el cambio
de un modelo
de producción
de volumen
a un modelo
basado en calidad**



argentina cambió de estrategia y se centró más agresivamente en el mercado de exportación.

A finales de la década de 1990, una nueva era de viticultura de calidad había comenzado, esta vez enfocada a los vinos *Premium* y a los mercados de exportación.

Clima y geografía

Las principales regiones vinícolas de Argentina se encuentran en la parte occidental del país, al pie de la Cordillera de Los Andes entre el Trópico de Capricornio hacia el norte, hasta el paralelo 42° al sur. Están preferentemente ubicadas en valles amplios o llanuras inclinadas. La cercanía del macizo andino hace que el cultivo de la vid se practique sobre planicies con pendientes del 0,2 a 2%,

y en altitudes que van desde los 300 hasta casi 3.000 metros sobre el nivel del mar. Los suelos en todo el país son en general de origen aluvional, algunas zonas con sustratos de arcilla, grava y piedra caliza.

La mayoría de las regiones tiene un clima de desierto semiárido, con precipitaciones anuales que raramente sobrepasan los 250 mm al año. En las regiones más cálidas, como las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y parte del Este de Mendoza, las temperaturas de verano durante la temporada de crecimiento puede ser elevadas durante el día con temperaturas al estar por encima de los 40 °C y las temperaturas nocturnas pueden bajar hasta los 10 °C. Algunas regiones tienen climas más templados, como el de Cafayate en Salta, Neuquén, Río Negro y el extremo oeste de Mendoza, que incluye las regiones de Luján de Cuyo y el Valle de Uco.



En invierno las temperaturas pueden descender por debajo de 0°C, pero no producen daño en las plantas, ya que se encuentran en el periodo de reposo invernal. Si se registran temperaturas inferiores a 0°C durante el periodo de crecimiento, sí pueden generar daños en los viñedos. Las heladas tardías son más frecuentes que las heladas tempranas y han generado daños importantes algunos años en ciertas zonas.

La mayor parte de la temporada de cultivo el clima es seco, por lo tanto, las enfermedades que afectan a la vid son poco frecuentes. Los tratamientos para combatirlas no son muy intensos ni frecuentes, siendo ésta una condición favorable para la viticultura ecológica.

Las regiones vitivinícolas que están más al oeste y más cercanas a los Andes, son particularmente propensas a los efectos de la fuerza de los vientos conocidos como Zonda, que soplan desde la cordillera durante la primavera

y el verano. Este fuerte viento seco y caliente puede interrumpir el proceso de floración y reducir el rendimiento.

Las escasas lluvias que normalmente se registran, se presentan durante los meses de verano y con frecuencia caen como granizo, lo que plantea la posibilidad de daños a las vides.

La aparición periódica del fenómeno de “El Niño” puede tener una influencia fuerte algunos años y provocar periodos más o menos prolongados con lluvias y alta humedad relativa, situación típica de generación de las enfermedades provocadas por los hongos.

Riego

El sistema de riego utilizado para traer agua deshielo de los Andes se desarrolló durante el siglo XVI con los colonos españoles, mediante técnicas utilizadas anteriormente por los In-

Los tratamientos para combatir las enfermedades no son muy intensos ni frecuentes, siendo ésta una condición favorable para la viticultura ecológica



cas, y ha sido un componente vital de la agricultura en la Argentina.

Hoy la distribución del agua está regulada por una Ley de Aguas. El agua fluye hacia abajo de la montaña a través de una red de canales cada vez más pequeños hasta llegar a las propiedades que tienen "derecho de agua" para su uso.

Los viñedos plantados en las tierras que no tienen derecho de agua superficial, recurren al uso del agua subterránea a través de perforaciones entre 60 a 200 metros por debajo de la superficie, para recuperar el agua del subsuelo acuífero.

Aunque históricamente el riego por inundación es el método más utilizado, a finales de 1990, el riego por goteo empezó a ser más popular. Siendo cara su instalación, este método es el más eficiente en el uso del agua. Además del ahorro de agua, permite controlar el rendimiento y aumentar la calidad potencial de la uva mediante la regulación del estado hídrico de las plantas.

El mercado de los vinos argentinos

La nueva tecnología de las bodegas, el interés por el mercado autóctono y desde hace un tiempo el externo, las inversiones y el cambio de mentalidad y conocimiento del consumidor, fueron moldeando poco a poco la industria vitivinícola. El mapa enológico nacional se modificó notablemente, apareciendo nuevas zonas productoras, que se unieron a las zonas tradicionales y en función de los cambios mencionados, los números del vino argentino hoy son algo muy distinto a sus principios.

Mercado interno

La caída del consumo de vino de mesa comenzó hace 30 años, pero paralelamente crecía el consumo del vino *Premium*. El consumo total entonces cayó de 80 litros *per cápita* anuales en 1970, a menos de 30 litros *per cápita*. Hoy la Argentina está entre los diez primeros consumidores de vino del mundo, con Estados Unidos liderando la clasificación, donde conviven tanto los mercados

tradicionales como Italia, Francia y España, como los del Nuevo Mundo, Australia y Chile, y los mercados emergentes, como China.

El comportamiento del consumo en Argentina no acompañó a la tendencia mundial, pero sí fue pareja a la de países de elevado consumo, como los tradicionales europeos. Así, entre 2005 y 2010 el mercado doméstico cayó a una tasa anual promedio del 1,6%, para concretar un descenso del 2,6% en 2010, mientras que el mundo crecía al 2,9% anual.

En lo que a mercado interno se refiere, la conclusión es que en los últimos años se produce una caída de demanda total de vinos aunque un fuerte crecimiento relativo en los segmentos de precio medio y alto.

Mercado externo

El análisis de las cifras de las exportaciones argentinas de vino fraccionado, indica que entre 2006 y 2011 la tasa de crecimiento anual promedio es de 19% mientras que las exportaciones de vino a nivel mundial crecían al 2,9% anual. Sin embargo, la lectura de los valores de exportación total de vinos argentinos en volumen, destaca que cayó a partir de 2008, como consecuencia de la fuerte disminución de las exportaciones de los vinos a granel.

Lo que marca una diferencia sustancial es el incremento del precio promedio de exportación y, por lo tanto, de los incentivos que los empresarios encuentran en desarrollar el negocio en este segmento. En cifras macroeconómicas se puede decir que hay un aumento de demanda por vinos argentinos, ya que pasó a ser del 16% en 2005 al 21% en 2010 del total del negocio y en lo que se refiere a facturación, y por tanto, efecto del incremento del precio promedio, del 30% al 40%, para el mismo periodo.

En 2011, Argentina exportó 716 millones de USD en vinos fraccionados, cuando hacía cinco años atrás lo hacía a menos de la mitad, casi 300 millones. Es decir, que la tasa de crecimiento desde los últimos cinco años alcanza un 140%.

Los principales mercados destinatarios de los vinos argentinos son Estados Unidos, Canadá, Brasil y Reino Unido.

