



Regiones Vitícolas Argentinas

Carlos Catania y Silvia Avagnina de del Monte

Introducción

La viticultura argentina comenzó en la época de la conquista española y se desarrolló en gran escala a mediados del siglo pasado en los valles de las provincias andinas.

La región apta para el cultivo de la vid se extiende a lo largo de la cordillera de Los Andes desde los 22 hasta los 42 grados de latitud Sur. La gran amplitud latitudinal combinada con la topografía de los valles andinos incluidos en la misma, condicionan 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. La baja precipitación obliga al riego artificial a partir 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 entre valores cercanos al 2 % en las regiones pedemontanas hasta alrededor del 0,2% en las regiones más planas, no existiendo prácticamente viñedos en las laderas de las montañas. La Altitud varía entre los 450 m hasta los 1.800 m sobre el nivel del mar (snm).

Los suelos

En general los suelos de las diferentes regiones vitícolas se habrían originado por descomposición y desintegración de rocas y minerales de la cordillera, y son de origen cuaternario. A causa de su



juventud son inmaduros y no se nota diferenciación de horizontes genéticos.

Es notable la presencia de cantos rodados, generalmente más abundantes en las zonas del pedemonte. A medida que nos alejamos de estas regiones los materiales se vuelven más sueltos. El pH de los suelos oscila entre 7,3 y 8. Los tenores de calcáreo varían entre 2 y 10%. La materia orgánica resulta en general escasa, debido a la rápida descomposición que sufre por las reducidas precipitaciones e intensas labores culturales. Si bien se trata de suelos de similar origen, su textura es variable en superficies muy pequeñas.

El Clima

Prácticamente todas las áreas vitícolas están ubicadas en zonas áridas de clima templado, con inviernos bien marcados, con gran heliofanía y amplitudes térmicas cercanas a los 15° C. La temperatura media anual (tm) varía de los 13,80° C a los 18,30° C. De acuerdo a la clasificación de Winkler se encuentran ubicadas en la región II a IV.

La precipitación anual oscila entre los 150 a los 400 mm, siendo más frecuente en primavera y verano. Es insuficiente para el cultivo de la vid, por lo que se debe recurrir al riego con agua superficial y ocasionalmente subterránea. En general son regiones sin vientos.

Comportamiento de la vid

Existen pocas enfermedades criptogámicas (oidium, peronospora y botrytis) y su incidencia es de poca importancia.. La filoxera si bien existe no causa daños económicos. La casi totalidad de los viñedos están implantados a pié franco.

En general se llega a la cosecha con uvas sanas. El color de los vinos provenientes de cepajes tintos varía en forma importante en función de la caracterización térmica de la región. La Intensidad Colorante según Sudreau (IC) varía de 0,6 en las regiones más cálidas hasta más 1,20 en las regiones más frías y se constituye en un criterio útil en la diferenciación de áreas. En las regiones más cálidas pueden ser deficientes en acidez.

Existen 210.000 has plantadas con vid. El rendimiento promedio es cercano a los 100 quintales por ha. Una amplia gama de variedades de diferentes orígenes se cultivan desde hace más de 150 años. En el Centro de Estudios Enológicos del INTA se ha estudiado la cualidad



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

enológica de diferentes cepajes en las distintas áreas como base para futuras denominaciones de origen.

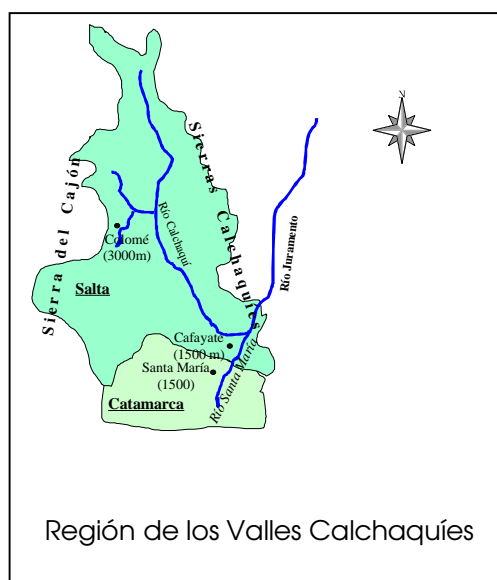
Las Regiones

Provincia de Salta

Región de los Valles Calchaquíes

Se ubica en el extremo norte del país, a 25° grados de latitud Sur y a 1.500 m de altura sobre el nivel del mar. Su principal denominación es Cafayate. La tm anual es de 15 grados C.

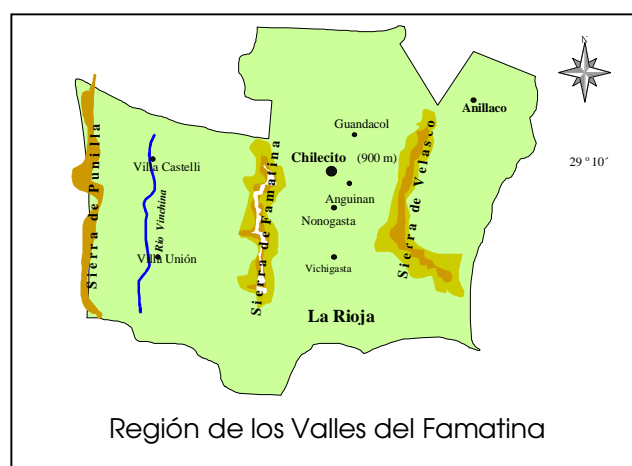
Existen aproximadamente unas 1.500 ha de viñedos. La variedad más abundante es el Torrontés con un perfume característico que lo relaciona con las Malvasías. También se cultivan en la región otras variedades blancas y tintas, entre las que sobresale el Cabernet-Sauvignon.



Provincia de la Rioja

Región de los Valles del Famatina

La región se encuentra a 29° 10' de latitud Sur y a 935 m sobre el nivel del mar, con escasas precipitaciones (130 mm anuales) y vientos moderados. La tm es de 18,60 ° C. Existen unas 7000 ha de viñedos, siendo el Torrontés el cultivar que predomina, produciendo un vino típico del lugar.





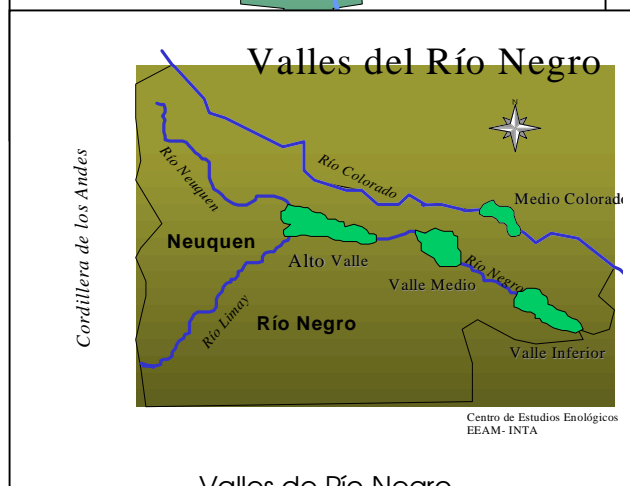
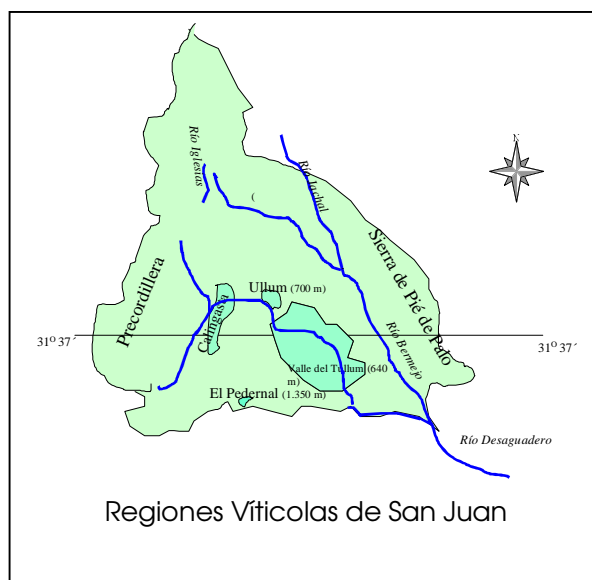
Provincia de San Juan

Región del Valle del Tulum

La altitud es de 630 m snm, las lluvias son escasas y la temperatura anual es de 17,2° C. En la región se elaboran vinos finos y comunes. Son típicos los producidos con Moscatel de Alejandría, Torrontés Sanjuanino y Pedro Gimenez de muy buena calidad. Son famosos los moscateles de Angaco. También son de renombre los vinos generosos y licorosos los cuales se elaboran como una artesanía local y deberían ser protegidos con una denominación de origen. Actualmente se están realizando plantaciones de uvas finas con utilización de alta tecnología.

Región del Valle del Pedernal

Región ubicada a 1350 m de altura, recién incorporada y con muy buenas condiciones ecológicas para la producción de vinos de alta calidad.





INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
 ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
 San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
 Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

Provincia de Río Negro

Región de los Valles de Río Negro

Está ubicada en la Patagonia a los 39° de latitud Sur. Posee 5.400 has implantadas con vid. Es la región más austral y la de menor altitud (300 m sobre el nivel del mar). El clima es continental, templado seco, con una notable amplitud térmica. La t_m anual es de 15 grados centígrados.

Las condiciones ecológicas son ideales para la obtención de vinos blancos. Una nota terpénica es característica de los Traminer y Riesling de la zona. El Chardonnay y el Sauvignon Blanc se caracterizan por un aroma ahumado difícil de encontrar en otras regiones del país. Los vinos tintos son de mediano a mucho cuerpo. El Pinot negro encuentra aquí una de sus mejores expresiones, tanto para la obtención de vinos tintos como vinos base de espumante.

Provincia de Mendoza

Zona Alta del Río Mendoza

El nombre propuesto por los autores para esta región, se adapta para definir una zona vitícola que está ubicada en el pedemonte desde los 1060 m a los 650 m de altitud y regada por el Río Mendoza. Reúne características de suelo y clima que permiten el cultivo de variedades finas, aptas para la obtención de vinos de calidad. Se ubica en La Provincia de Mendoza, a 33° grados de latitud sur, La t_m anual es de 15 ° C. Por su cercanía a la ciudad de Mendoza, sufre el impacto de la urbanización.

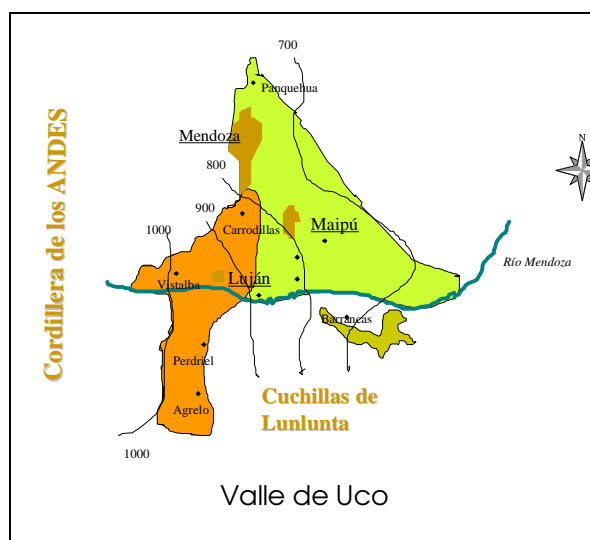




INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
 ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
 San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina
 Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

Es la región más importante desde el punto de vista de producción de vinos finos. Las denominaciones que se encuentran a gran altura como Vistalba, Las Compuertas o Perdriel son las más frías. A medida que se desciende, las temperaturas aumentan conformando distintos "terroirs" en relativamente poca distancia (no más de 20 km).

Las condiciones climáticas permiten la formación de color y taninos en los vinos haciéndolos aptos para un envejecimiento prolongado. Existen en la región 30.000 ha de viñedos y alrededor de 360 bodegas. El Malbec es el cepaje típico, y se encuentran viñedos de más de 40 años que constituyen un patrimonio vitícola insustituible.



En las zonas de mayor altura, el vino es de más cuerpo, acidez y color, condiciones que van disminuyendo a medida que desciende en altitud.

Los otros cepajes característicos de la zona son: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, y Sangiovese, a partir del cual se elaboran vinos tintos de guarda y vinos primicias. Entre las variedades blancas el Semillon se adapta muy bien a las regiones más elevadas, de la margen derecha del Río Mendoza, produciendo un vino de excelente factura, apto para envejecer. También se encuentran Tocay Friulano, aterciopelado, con un dejo amargo típico de la variedad y Riesling Renano de buena acidez tartárica. Últimamente se está implantando Chardonnay y Sauvignon Blanc.

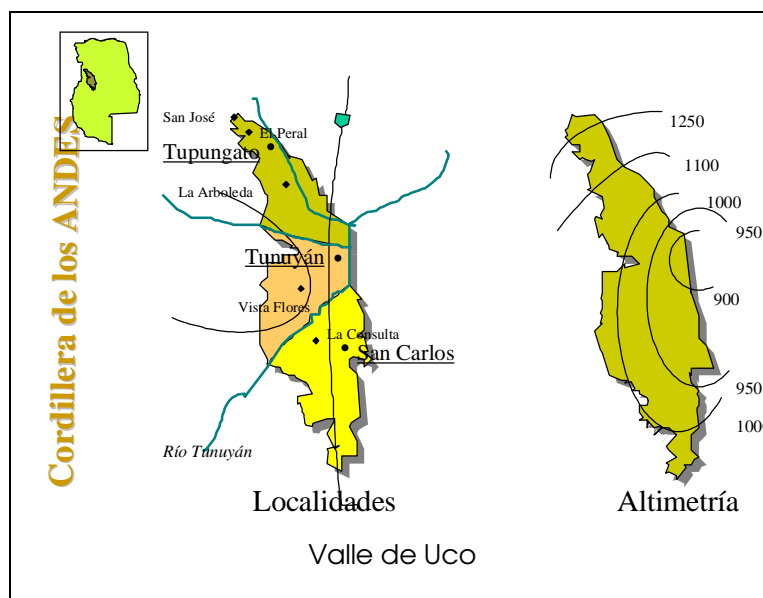
Región del Valle de Uco



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
 ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
 San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
 Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

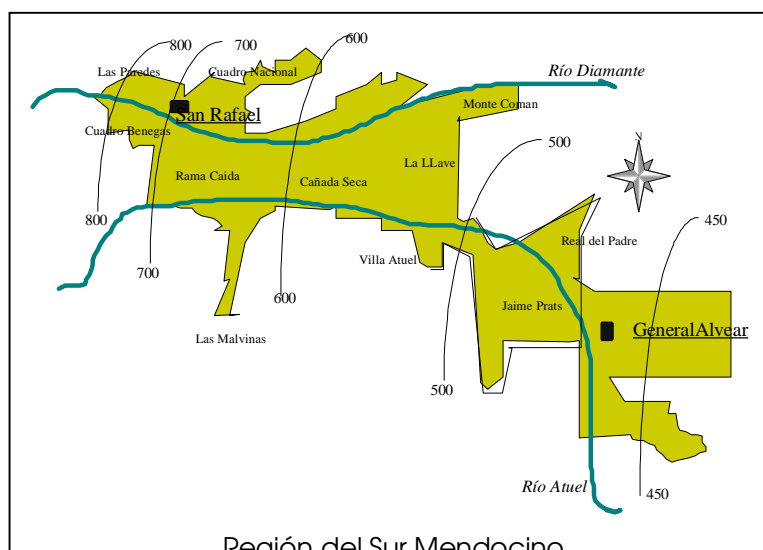
Está ubicada al sudoeste de la Ciudad de Mendoza, entre los 33° 5 y los 34° de latitud sur. La temperatura media anual es de 14,2° C. Las altitudes descienden de los 1.200 m en el Viejo Tupungato hasta 900 m snm en la Ciudad de Tunuyán. Actualmente posee alrededor de 8.000 ha de viñedos.

La acidez de los vinos es generalmente elevada y en muchos casos se recurre a la fermentación maloláctica. La región se caracteriza por su aptitud para la producción de una materia prima de excelente calidad tanto para la obtención de vinos blancos como tintos y permite la obtención de vinos aptos para un envejecimiento prolongado. Es actualmente la zona más importante desde el punto de vista de inversiones vitivinícolas. Los cepajes tradicionales son el Semillón y el Malbec. Entre los cultivares de reciente implantación encontramos Chardonnay, Merlot y Cabernet Sauvignon. Es renombrado el Syrah de la Zona.



Región de Sur Mendocino

Ubicada entre los 34,5° y los 35° de latitud sur, comprende los departamentos de San Rafael y General Alvear y se extiende a los pies de la cordillera principal. Es un oasis irrigado por





INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

las aguas de los ríos Atuel y Diamante.

La región desciende desde los 800 m snm en los distritos de las Paredes y Cuadro Nacional, hasta los 450 m en el distrito de Carmensa en General Alvear, configurando pendientes cercanas al 1%. La tm anual es de 15°C .

Existen un total de 29.440 ha implantadas con aproximadamente 200 bodegas. Es la principal zona de producción del cepaje Chenin, que da sus características a los vinos blancos de la región. Esta variedad permite la obtención de vinos afrutados con una excelente relación alcohol-acidez. También se producen en la región otros vinos blancos y tintos entre los que sobresalen los elaborados a partir de uvas Chardonnay, Malbec y Cabernet-Sauvignon.

Región del Este Mendocino

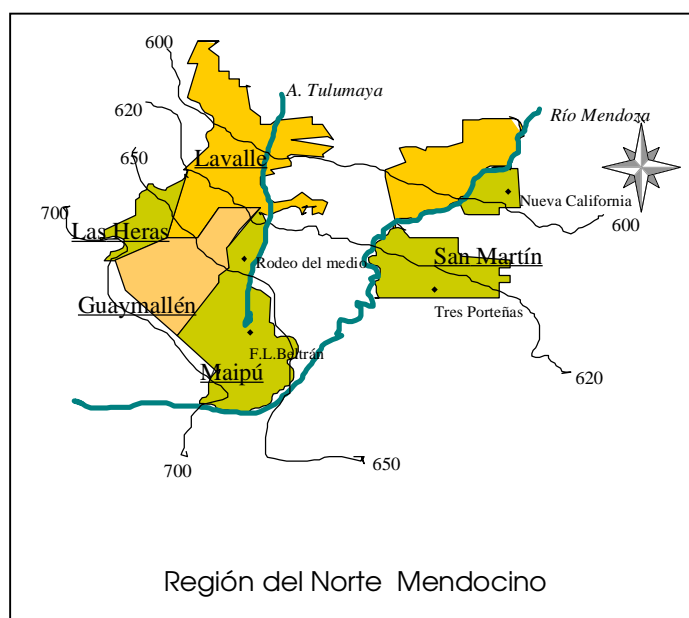
Es la mayor productora de vinos de la Provincia de Mendoza, ubicada a 33° 2' de latitud Sur. Es una planicie que recibe las aguas del Río Tunuyán. Comprende la parte cultivada de los departamentos de Junín, Rivadavia, San Martín y Santa Rosa.

Las altitudes de la región abarcan desde los 750 m snm en las zonas más elevadas hasta 640 m en la zona de la travesía, con suelos profundos. Existen en la región aproximadamente 60.000 has de viñedos. Es una amplia región donde se implantan gran cantidad de variedades de uvas.



Región de Norte Mendocino

Comprende las áreas de menor altura sobre el nivel del mar irrigadas por el Río Mendoza, abarcando el departamento de Lavalle y parte de los departamentos de Maipú, Guaymallén, las Heras y San Martín. La





INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
 ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
 San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina
 Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

altitud oscila de los 700 a los 600 m snm. En general son terrenos de poca pendiente y profundos.

En general la región se caracteriza por la producción de vinos blancos como Chenin, Pedro Gimenez, Ugni Blanc y Torrontés. La acidez puede llegar a ser algo baja, por lo que se aconseja no demorar el punto de cosecha. En cuanto a los vinos tintos se adaptan por la producción de vinos livianos y de marcado carácter varietal

BIBLIOGRAFIA

CATANIA, C. D. y S. AVAGNINA de del MONTE. 1994. **Las Regiones Vitícolas Argentinas**. Revista Agro de Cuyo, INTA, n° 4, marzo de 1994.

CATANIA, C. D. y S. AVAGNINA de del MONTE. 1992-1993. **La Zona Alta del Río Mendoza**. Revista UVA. n° 1,2,3,4 . 1992-1993.

CATANIA, C. y S. AVAGNINA de del MONTE. 1991. **Sistema vitivinícola para la obtención de vinos con denominación de origen controlada en el Valle de Tupungato**. Boletín de la Bolsa de Comercio n° 328. Junio de 1992.

CATANIA, C.D. y S. AVAGNINA de del MONTE. 1986. **Determination des aptitudes oenologiques des différents cépages dans la République Argentine**. XIX Congrès International de la Vigne et du Vin. Santiago de Chile. Noviembre de 1987.



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA
 ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA MENDOZA
CENTRO DE ESTUDIOS ENOLÓGICOS
 San Martín 3853 Drummond, (5507) Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina
 Tel. 54 261 4963020 FAX 54 261 4963320 E-mail:emendoza@inta.gov.ar

CENTRO DE ENOLOGOS DEL NOA. 1987. **Valles Calchaquíes. Cafayate. Provincia de Salta. Datos generales de la región . Características climáticas del ciclo vegetativo.** CENOA. Cafayate. Salta. 1987.

DEPARTAMENTO GENERAL DE IRRIGACION. 1987. **El suelo de las áreas bajo riego de la provincia de Mendoza.** Publicación técnica. 1987

ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA CATAMARCA, INTA. 1983. **El riego de la vid en el departamento de Chilecito (La Rioja).** Estación Experimental Agropecuaria Catamarca, INTA. 1983.

LABORDE, L. 1988. **Aptitud ecológica de la región vitivinícola del Valle de Uco (Provincia de Mendoza, Argentina) para el cultivo de cepajes finos.** Folleto n° 89 INTA. 1988

LABORDE, L.; M. RODRIGUEZ y C. D. CATANIA. 1987. **La Denominación de origen Tupungato, posibilidades de su adopción.** Servicio de Economía. E.E.A.MENDOZA, INTA. 1987

NEYRA, G. 1987. **Antecedentes para la implementación de la denominación de origen Torrontés Riojano-Nonogasta en la Provincia de la Rioja. República Argentina.** 1987. XIX Primer Simposio Internacional sobre denominaciones de Origen. La Serena Chile. 1987

RETA, A. 1997. **Descripción del agroclima de San Juan.** Servicio de Agrometeorología. EEA San Juan. INTA.

ROMANELLA, C. 1957. **Los suelos de la región del Río Mendoza. Boletín de Estudios Geográficos.** En./Mar.

ZULUAGA, P.; E. ZULUAGA; J. LUMELLI y F. J. DE LA IGLESIA. 1968. **Ecología de la vid en la República Argentina.** Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.