Universidad Católica de Cuyo

Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación

Licenciatura en enología e industrias frutihortícolas

Clasificación y comparativa de zonas vitivinícolas argentinas y neozelandesas.

Varietales exponentes y probabilidad de intercambio

Alumno: Matías Gastón Conti

Docente Tutor: Daniel Buono

Docente Revisor: Elena Caliguli

Mendoza, 2024

"El éxito debe medirse no tanto por la posición que uno ha alcanzado en la vida, sino por los obstáculos que ha superado"

Booker T. Washington

Indice General

Dedicatoria.....7

Agradecimientos.....8

Resumen.....9

Abstract.....10

Introducción.....11

CAPITULO I Factores en el desarrollo de la vid.....15

1.1 Factores permanentes.....16

CAPITULO II Argentina.....19

2.1 Provincia de Salta.....20

2.2 Provincia de La Rioja.....23

2.3 Provincia de San Juan.....26

2.4 Provincia de Mendoza.....29

2.4.1 Oasis Norte.....30

2.4.2 Oasis Centro.....33

2.4.3 Oasis Este.....36

2.4.4 Valle de Uco.....40

2.4.5 Oasis Sur.....43

2.5 Argentina, Zona Sur.....47

CAPITULO III Nueva Zelanda.....51

3.1 Auckland.....54

3.2 Gisborne.....57

3.3 Hawke´s Bay.....60

3.4 Wairarapa.....63

3.5 Nelson.....67

3.6 Marlborough.....70

3.7 North Canterbury.....73

3.8 Central Otago.....77

3.9 Otras Zonas.....80

CAPITULO IV Comparación de variables.....81

4.1 Salta – Hawke´s Bay.....85

4.2 Mendoza, Oasis Norte – Auckland.....87

4.3 Mendoza, Oasis Centro – Marlborough.....88

4.4 Argentina, zona sur – North Canterbury.....90

CAPITULO V Resultados.....93

Conclusiones.....96

Apéndices y anexos.....98

Referencias bibliográficas.....99

Índice de figuras.....100

Índice de gráficos.....101

Índice de tablas.....103

Dedicatoria

A mi familia

"Por brindarse y mostrarme su apoyo desde el primer momento y a mi esposa fundamentalmente quien es mi inspiración para seguir"

Agradecimientos

Agradezco a Dios, por los caminos que me guiaron hasta este momento y a todas las personas que crucé en ellos.

Resumen

Si imaginamos un horizonte, en el cual vemos montañas, ríos, viñedos, un gran sol iluminando una mesa de un restaurante de bodega y sobre ella se encuentran un par de copas esperando ser servidas en una tarde cálida de primavera. Si tenemos que decir de qué lugar en el mundo se trata, ¿Sería acaso Mendoza o Marlborough? Podría ser cualquiera de estas regiones. Al recorrer las zonas vitivinícolas de Nueva Zelanda y Argentina es fácil perderse por momentos experimentando sus similitudes. Pero es necesario estudiar las zonas en profundidad para evaluar sus características intrínsecas, clasificarlas y buscar puntos en común. Esto es de gran importancia para evaluar un posible intercambio de sus varietales y de qué manera podría esto impactar en la producción de ambos países. En este sentido se propone el estudio de las variables permanentes de las regiones vitivinícolas más importantes, guiado por el tratado de enología de Togores, tomo 1. Luego, se presenta su clasificación y gráficos descriptivos que permiten la comparación de tales zonas en forma práctica y sencilla. Encontrando similitudes en las variables de zonas como Salta y Hawke´s Bay, Auckland y el Oasis Norte se plantea la posibilidad de realizar un intercambio de varietales y estudiar cómo se verá afectada la zona productiva del país, quienes serán los actores beneficiados y cuál podría ser la proyección para los próximos años basándose en otros casos dónde se implantaron varietales que pudieron expresar toda su potencialidad con éxito, como el Malbec en Argentina y el Sauvignon Blanc en Nueva Zelanda transformando los mapas productivos de la región.

Palabras clave: Argentina, Nueva Zelanda, vino, zonas productivas, regiones.

Abstract

If we imagine a horizon, in which we see mountains, rivers, vineyards, a great sun illuminating a table in a winery restaurant and on it are a couple of glasses waiting to be served on a warm spring afternoon. If we have to say what place in the world it is, would it be Mendoza or Marlborough? It could well be any of these regions. When touring the wine-growing areas of New Zealand and Argentina it is easy to get lost at times and think about their similarities. But it is necessary to study them in depth to evaluate their intrinsic characteristics, classify them and look for common points. This can be of great importance to evaluate a possible exchange of their varietals and how this could impact the production of both countries. In the following work, the study of the permanent variables of the most important wine regions is proposed, guided by the Togores oenology treatise, volume 1. Then, its classification and descriptive graphs are presented that allow the comparison of such areas in a practical and simple way. Finding similarities in the variables of areas such as Salta and Hawke's Bay, Auckland and the Northern Oasis, the possibility of carrying out an exchange of varietals and studying how the productive area of the country will be affected, who will be the beneficiaries and which actors could be the projection for the coming years based on other cases where varietals were implemented that were able to express all their potential successfully, such as Malbec in Argentina and Sauvignon Blanc in New Zealand, transforming the productive maps of the region.

Keywords: Argentina, New Zealand, wine, productive areas, regions.

Introducción

Argentina y Nueva Zelanda son dos países productores de vino con un importante crecimiento y potencial, reconocidos como capitales del vino del nuevo mundo y si bien Argentina comenzó su historia vitivinícola mucho antes, en muchos aspectos son muy similares y tienen mucho para aprender un país del otro como para potenciarse.

Como lo explica muy bien Julia Franco en la masterclass del canal UNCUYOSIIP publicado el 19 de septiembre de 2020 para el proyecto pasaporte global en la plataforma youtube con el nombre "Vitivinicultura en Nueva Zelanda, una historia de éxito" (https://www.youtube.com/watch?v=wQf8mBAXEoc), Argentina comienza su historia cuando llegan las primeras vides a Mendoza en 1551 traídas por misioneros. De la misma forma comienza Nueva Zelanda pero en 1819 cuando el misionero anglicano Samuel Marsden planta las primeras vides provenientes de Sidney. Ingresan por el norte del país y se desarrollan hacia el sur encontrando mejores regiones para desarrollarse. Mientras que en Auckland la vitivinicultura es impulsada por inmigrantes del Líbano y de Croacia, en Mendoza lo empujan las familias provenientes de España, Italia y Francia.

El comienzo de la transformación enológica en el país oceánico comienza en 1973 cuando una consultoría de la universidad Jesse Davis de california aconseja que por las características climatológicas se planten variedades aromáticas, dando paso al Sauvignon Blanc como bandera.

Otro impulso grande para el desarrollo de la industria surge cuando se comienzan a nuclear productores y el gobierno estimula el trabajo en la vid manejando correctamente la canopia, controlando el problema del clima subtropical que hay en el país para el desarrollo de estos cultivos y mejorando notablemente la sanidad del producto.

Al observar la industria hoy en día, podemos ver una superficie de más de 40000 hectáreas plantadas, con una fuerte infraestructura. Bodegas casi en su totalidad con

almacenamiento en acero inoxidable, con fuerte foco en la limpieza y el orden, heredados de la industria láctea. El 90% de la producción se exporta, siendo uno de los países con precio por botella promedio más alto del mundo.

Mientras que en Mendoza como se relata en la producción del canal "El generador productora" publicado el 13 de agosto de 2020 en su video de YouTube "El vino y Mendoza" (https://www.youtube.com/watch?v=2f1NEbxn_t4). Los primeros viñedos llegan en 1551 desde Cusco Perú por los monjes que necesitaban vino para sus misas, se vio favorecida por condiciones climáticas y por el suelo. Al comienzo en la época colonial eran producciones hogareñas que fueron creciendo al comenzar a comercializar con Buenos Aires, aunque el producto que llegaba de ese largo viaje no era bueno.

Un hito importante ocurre en 1853 cuando solicitado por el gobierno, Michel Pouget un ingeniero agrónomo francés introduce en Mendoza el Malbec, cepa que la haría reconocida a nivel mundial como parte de un plan de modernización de la industria. Seguido por la creación de la quinta agronómica en 1870 impulsando la vitivinicultura con profesionales que sabían lo que hacían.

El ferrocarril en Mendoza en 1885 genera una explosión en la comercialización generando una mayor demanda al llegar a los mercados del litoral y del país, como así también traer maquinaria pesada para la industria.

Desde entonces Argentina ha ido evolucionando, pasando por un gran consumo interno, a poner ojo en la exportación y guiarse por parámetros de calidad mundial.

Haciendo un paralelismo, en lo productivo según el informe anual de 2022 de la Organisation internacionale de la vigne et du vin, que en español se la conoce como Organización Internacional de la Viña y el Vino o por su sigla "OIV", Argentina exportó 2.7 millones de HL con ingresos de 752 millones de Euros. Mientras que Nueva Zelanda exportó 3 millones de HL con ingresos de 1349 millones de Euros. Es decir que el litro de

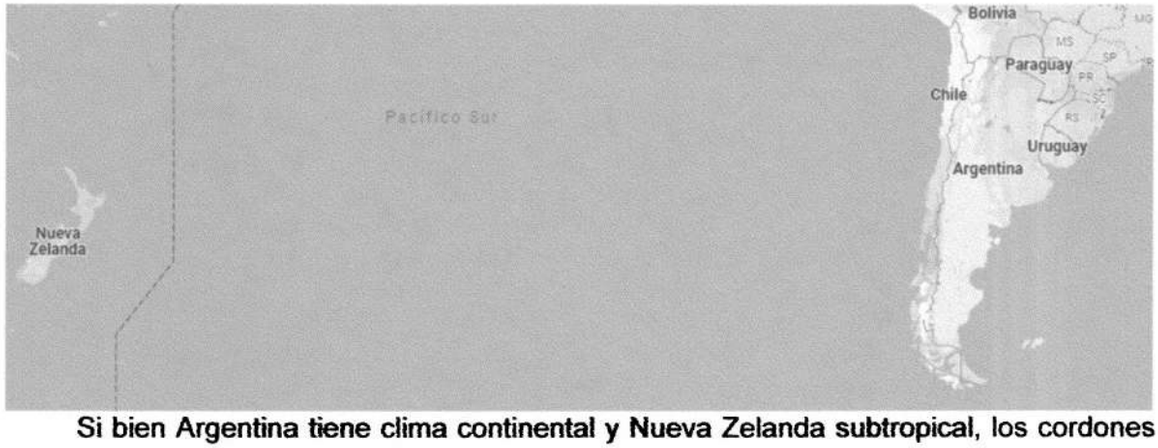
vino Argentino en promedio al exportarse generó un ingreso de 2.78 Euros frente a 4.49 Euros que generó el Neozelandés.

Otro dato a tener en cuenta es que además de los 3 millones de Hl que exportó Nueva Zelanda volcó al mercado interno 800000 Hl, mientras que Argentina 8276000 Hl. Siendo este punto la diferencia de ingreso más marcada ya que un vino económico de mesa en el país oceánico se encuentra desde los 7 USD por litro mientras que en Argentina se encuentran en valores mucho más bajos aproximadamente 1,5 USD.

Geográficamente ambos países se encuentran en el hemisferio sur, la República Argentina comprende la porción sudamericana entre los 21° y 46° de latitud sur mientras que Nueva Zelanda se sitúa entre los 37° y 45°.

Figura 1

Mapa Nueva Zelanda – Argentina



Si bien Argentina tiene clima continental y Nueva Zelanda subtropical, los cordones montañosos otorgan un espacio ideal para el cultivo de vid haciendo de sombra de lluvia, tanto Los Andes en Argentina como los cordones volcánicos de la isla norte y el cordón montañoso de la isla sur, los famosos Alpes Neozelandeses. En ambos casos dan soporte a los vientos, lluvias, otorgan suelos con buen drenaje y altitud para el desarrollo de la vid.

La Hipótesis de este trabajo es que las similitudes de las características de las zonas vitivinícolas argentinas y neozelandesas podrían ser el sustento para generar un intercambio de los varietales con mejor expresión, lo cual representa un potencial crecimiento productivo para ambos. Para lograrlo se plantean una serie de objetivos como estudiar las zonas productivas, las variables que afectan el desarrollo de la vid y clasificarlas de forma visible para que sean fácilmente reconocibles y comparables entre países.

Otro punto importante será estudiar cuáles son los varietales más desarrollados o con mejor potencial, para proponer un intercambio con la zona de características similares del otro país, si es que no se encuentran ya desarrolladas. Como así también estudiar cómo este proceso podría impactar en el desarrollo productivo.

CAPITULO I

1. Factores en el desarrollo de la vid

Para comparar las zonas productivas de estos dos países del nuevo mundo del vino, hay que interiorizarse en las variables que afectan al desarrollo de la vid y como consecuencia el desarrollo de la uva y del vino elaborado.

En el crecimiento de la planta hay condicionantes que afectarán directamente al producto. Según el tomo 1 del "Tratado de Enología" de José Hidalgo Togores, en el capítulo II.4 se aborda el concepto de "factores permanentes", destacando su relevancia en el contexto de la enología. En mi tesis, he explorado este tema, analizando su impacto en las zonas productivas de Argentina y Nueva Zelanda. De acuerdo con las ideas presentadas por Togores, se destaca la importancia de comprender y considerar estos factores para evaluar y comparar cada una de las regiones. Se pueden observar factores permanentes, factores variables, factores accidentales y factores modificables.

Los factores permanentes son aquellos cuya acción es constante, permaneciendo casi inmutables en el tiempo y que muy difícilmente varíen. En su expresión o manifestación, son los que imprimen tipicidad a un vino.

Los factores variables son aquellos que tienen distinta incidencia año a año, produciendo distintas características a un mismo producto, pudiendo así diferenciarse por añada aunque obtengamos el vino de una misma región, viñedo e incluso aplicando exactamente las mismas prácticas. Estos factores son: temperatura, iluminación, humedad y edad del viñedo.

Los factores accidentales se deben en la mayoría de los casos a una meteorología adversa, a problemas causados por plagas o enfermedades, produciendo mermas en la producción y menor calidad de los vinos. Se deben tomar medidas preventivas o curativas para minimizar o evitarlos.

Los factores modificables son aquellos que están en la mano del viticultor y sirven para contrarrestar los efectos permanentes, variables y accidentales. Para mejorar la calidad de la producción o aumentar la tipicidad. Como por ejemplo la poda, la fertilización, el riego, etc.

Los factores que son de interés en este estudio son los factores permanentes, aquellos que cada zona de producción va a ofrecer y que deberemos tener en cuenta para relacionar con los requerimientos de cada varietal.

1.1 Factores permanentes

Clima: Es el resultado de las condiciones ambientales generales anuales donde se asienta un viñedo. Aunque la climatología puede variar año a año y bajo ese concepto se podría englobar como factor variable, el clima se refiere al carácter general de la zona, pudiendo así ser clima continental, mediterráneo, atlántico, etc.

Dentro de los parámetros del clima podemos diferenciar también los efectos que produce el microclima sobre los viñedos. Estos están considerados dentro de los factores permanentes ya que van a producir características específicas y constantes en la producción. Como por ejemplo si el viñedo está en una loma, si lo afecta directamente el viento, si la posición en la que se encuentra incide directamente el sol, etc.

Suelo: Es uno de los elementos permanentes más importantes, no solo por servir de nutrición sino también como elemento soporte de la planta. La vid es muy rústica y prácticamente puede habitar cualquier suelo, incluso prefiere los suelos pocos fértiles, profundos y calizos pero le resultan nocivos los suelos salinos.

Los suelos pueden diferenciarse por tres horizontes, el más lejano a la planta es aquel que está compuesto puramente por roca madre, un suelo intermedio que contiene parte de roca madre y parte de sustancias de arrastre por lavado del horizonte más

superficial. Este por su parte es un horizonte puramente labrado por la mano del hombre rico en nutrientes y materia orgánica.

La fertilidad del suelo no va a estar dado solo por sus componentes nutricionales sino que comprenderá sus aspectos físicos, químicos y biológicos.

La fertilidad física a grandes rasgos tendrá en cuenta profundidad y textura. Los más adecuados son los arenosos-francos, sueltos, siliceos calcáreos o calizo siliceos. Profundos y cascajosos que extraídos de Togores hace referencia a suelos con alta proporción de grava. La proporcion de arcilla definirá el carácter del vino.

La fertilidad química tendrá en cuenta salinidad, que es un factor limitante en la vid ya que en terrenos muy salinos la planta tiene que vencer un elevado potencial osmótico y eso se traduce en poco vigor y producción. También tiene en cuenta pH, siendo ideal entre 5,5 y 7,5 por encima o debajo de estos se traducirá en carencia o excesos al punto de toxicidad de elementos de nutrición y poca disponibilidad de materia orgánica.

La fertilidad biológica por otro lado está dada por el material orgánico presente en los suelos, procedente de plantas y animales que han sido parte del sistema naturalmente o insertados intencionalmente. Siendo importantes para mejorar nutrición, reducir pH, mejorar la estructura y en zonas frías como la mayoria de las regiones de Nueva Zelanda aumentar la temperatura de los suelos por el color. En los suelos vitícolas se deben establecer balances húmicos con el fin de restituir cada año la materia orgánica consumida.

Un componente importante a definir dentro de los factores pertenecientes al suelo y que ha cobrado mucha importancia en los últimos años es la llamada mineralidad. Los suelos minerales se forman por la erosión del lecho rocoso. La parte mineral del suelo está dada por la roca que al erosionarse forma partículas de diversos tamaños compuestas por silicatos, óxidos de carbonatos, sulfatos, cloruros, nitratos, calcio, magnesio y hierro.

Muchos de estos pueden ser absorbidos por las raíces de la vid afectando sutilmente el sabor y la estructura del vino.

Así también podemos definir los suelos coluviales como aquellos que se forman por desprendimiento de componentes de las laderas de las montañas y cerros adyacentes mientras que los suelos aluviales son aquellos que tienen origen fluvial poco evolucionado pero profundos.

Aunque la variedad de uva puede ser elegida por el viticultor y por lo tanto a priori parece ser un factor variable. Dado que no es económico, que una planta tiene una vida productiva larga y tiene por lo menos 3 años de crecimiento antes de comenzar a producir, la planta y porta injertos pasan a ser un factor permanente.

La densidad dependerá de la fijación de la energía solar disponible, fertilidad del terreno y disponibilidad de agua. Y la disposición de la forma en la que se fijará el viñedo para aprovechar el terreno. Bajo este mismo punto de vista podemos considerar el sistema de conducción.

La suma de todos los factores permanentes antes descriptos forman el concepto de terroir, que deberá ser tenido en cuenta junto con el tipo de uva que se utiliza para elaborar vinos de calidad.

Este concepto, que traducido del idioma francés, significa terruño, contempla como vimos suelo, topografía, microclima y con un valor fundamental a la mano del hombre que con sus actividades va labrando el terreno y hace que con el paso del tiempo se diferencie de los terrenos cercanos.

Teniendo en cuenta los factores a comparar, veremos brevemente las características de las zonas productivas más importantes de cada país.

CAPITULO II

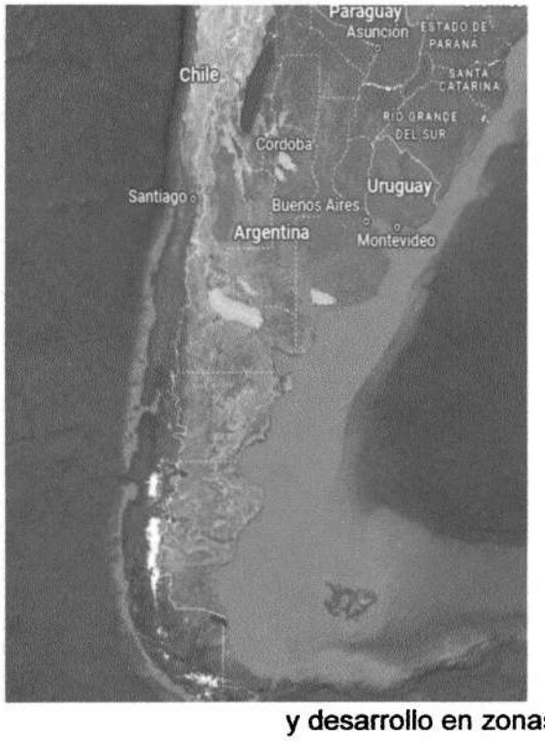
Argentina

Emerge como uno de los países de la enología del nuevo mundo, muy importante dado que al encontrarse entre los 21° y 46° de latitud sur posee una gran variedad de terruños para desarrollar distintas variedades de vid y formas de vinificar, sea vinos tranquilos, generosos, tintos, rosados y blancos hasta espumosos de calidad. Las zonas van de norte a sur, recostadas sobre la pendiente de Los Andes al Oeste del País.

Como se encuentra ampliamente detallado en la página web "www.argentina.gob.ar/inv/vinos/estadisticas/regiones-vitivinicolas" desarrollada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, podemos dividir las zonas productivas en 4 zonas importantes, desde norte a sur.

Figura 2

Zonas productivas Argentinas



- Norte (Rojo): franja comprendida entre las provincias de Salta, Catamarca, La Rioja y un poco en Tucumán.
- Centro (Azul): La zona más importante y de mayor volumen compuesta por San Juan y Mendoza.
- Sur (Amarillo): La zona de producción más austral, Neuquen, Rio Negro y La Pampa.
- Otras (rosa): Hay otras zonas de menor dimensión en cuanto a volumen y desarrollo en zonas de Córdoba, Buenos Aires y San Luis.

Además del trabajo realizado por el INV, esta investigación recopila información del estudio presentado por el Ing. de INTA Gustavo Aliquó "Terruño y regiones vitícolas", del Blog "Vinos y Pasiones" en su entrada "Argentina y su fascinante mapa vitivinícola" realizado por Verónica Bruno y de los datos actualizados del clima como las precipitaciones anuales, horas de sol y temperaturas de cada región a través de Wikipedia.

2.1 Provincia de Salta

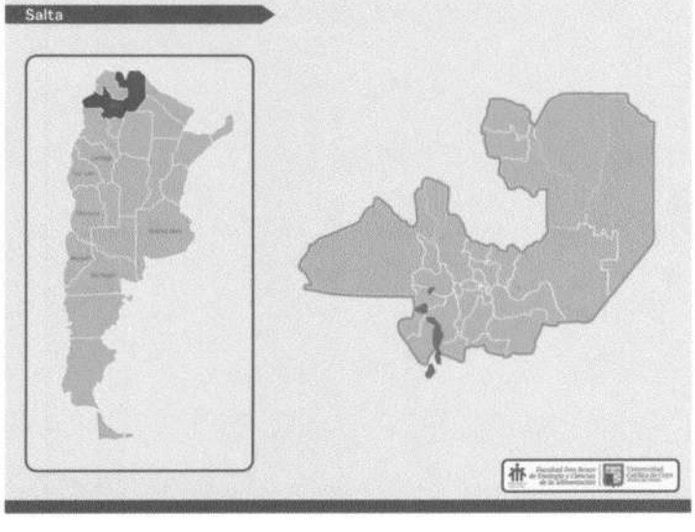
La zona vitivinícola más importante se encuentra a unos 270 km de Salta capital, en zonas que están entre los 1600 y 2000 msnm únicos en el mundo. Dando excelentes vinos blancos frutados muy típicos.

Características de los vinos de altura

Las plantas bajo estas condiciones se desarrollan con una gran variación térmica, con temperaturas máximas de 38° y mínimas de 12°, lo que es ideal para el desarrollo de la vid. Las uvas reciben mayor radiación solar por la altitud y exposición a rayos UV. Lluvias escasas con suelos pobres hacen crecer las bayas en los últimos estadios de forma lenta y con buena sanidad, generando hollejos gruesos potenciando aromas y sabores.

Figura 3

Mapa de Salta



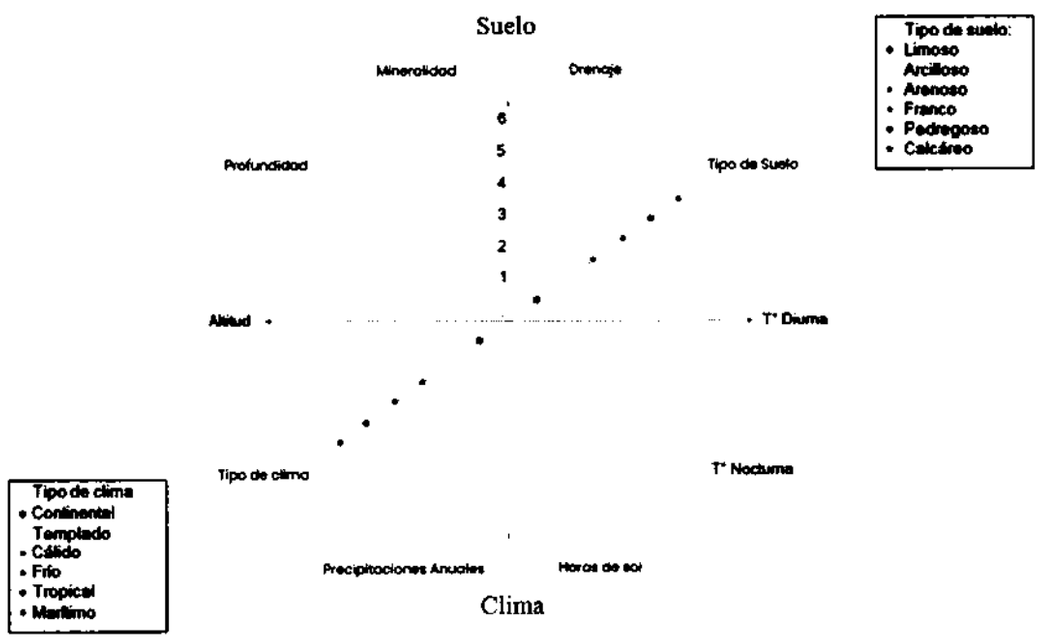
Las zonas más importantes de producción de Salta son los valles Calchaquíes, donde encontramos una de las zonas más famosas de Argentina, Cafayate.

Factores permanentes

- Altitud: Entre 1600 y 2000 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Alta
- Drenaje: Sub Suelos pedregosos que proporcionan buen drenaje
- Tipo de suelo: Franco arenosos y arenosos con elevada proporción de arena fina
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 28 °C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 17°C
- Horas de sol: 2200 horas sol en el período de 210 días favorables para el desarrollo vegetativo
- Precipitaciones Anuales: Aproximadamente 186mm anuales
- Clima: Continental, caluroso con buena amplitud térmica

Gráfico 1

Gráfico de variables de Salta



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal característico

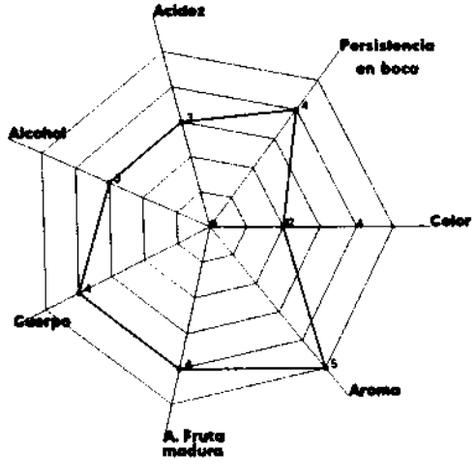
Durante todo este estudio se consultó la fuente desarrollada por INV "www.argentina.gob.ar/inv/vinos/estadisticas/variedades-de-uva" para extraer los datos necesarios de cada variedad producida en cada región vitivinícola.

Torrontés: Sin dudas el varietal emblema de Cafayate, es la única cepa autóctona Argentina. Generada a partir de Moscatel de Alejandría traída de España y criolla chica. Tiene un perfil con elevado aroma a flores como jazmín, rosa y geranio. Su sabor lejos de ser dulce, revela una acidez fresca al paladar.

Además de esta cepa, se producen varietales de gran calidad, como Malbec, Cabernet Sauvignon, Tanat y Merlot.

Gráfico 2

Gráfico de descriptores de vinos de Salta



Si bien hay provincias donde se produce vino como Jujuy y siguiendo hacia el sur en el marco del valle calchaquí, como Tucumán, y Catamarca con porcentajes que no superan el 1% de la producción Nacional, este estudio se centra en las zonas de mayor producción por lo que seguiremos por la siguiente provincia al sur.

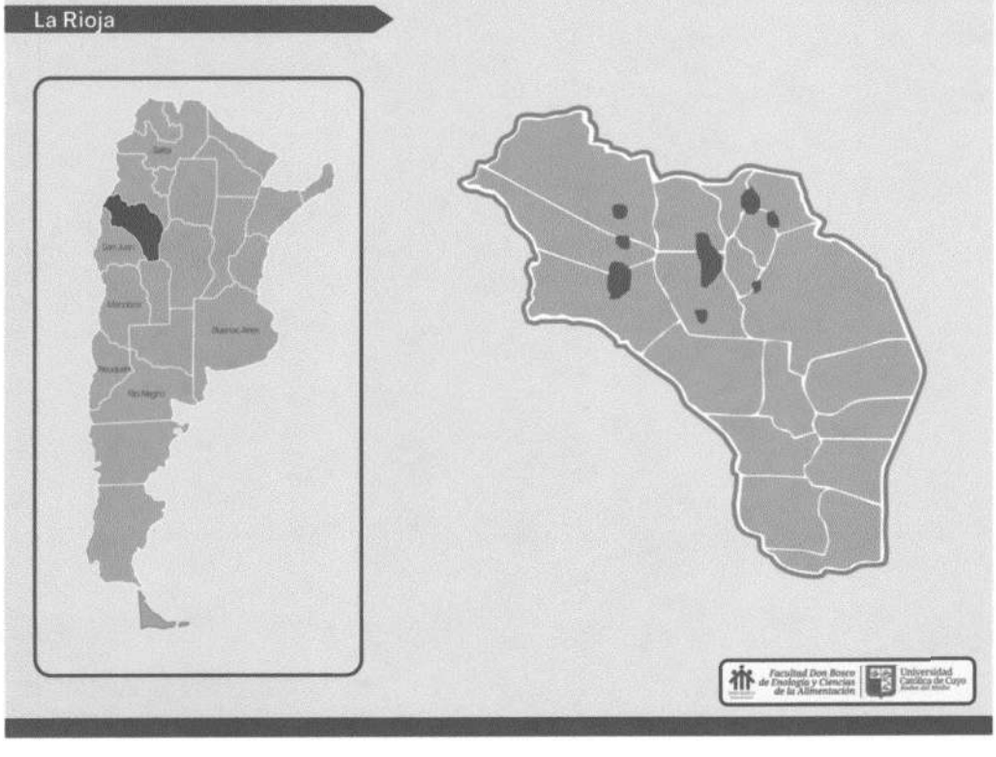
2.2 Provincia de La Rioja

La Rioja es la zona de mayor producción de la zona norte con 7500 has, principalmente en Chilecito, Felipe Varela y Famatina.

Nos centramos en Chilecito, una zona que se encuentra a 1000 msnm, con suelos muy buenos para el cultivo de la vid. Suelos aluvionales con textura franco arenosa, baja humedad ambiente y pocas precipitaciones. Alta luminosidad y amplitud térmica. En la región se plantan variedades como Bonarda, Cabernet y Syrah. Pero sin duda la variedad de mayor importancia es el torrontés. No es la de mayor volumen, pero es la que le ha otorgado reconocimiento a la zona.

Figura 4

Mapa de La Rioja

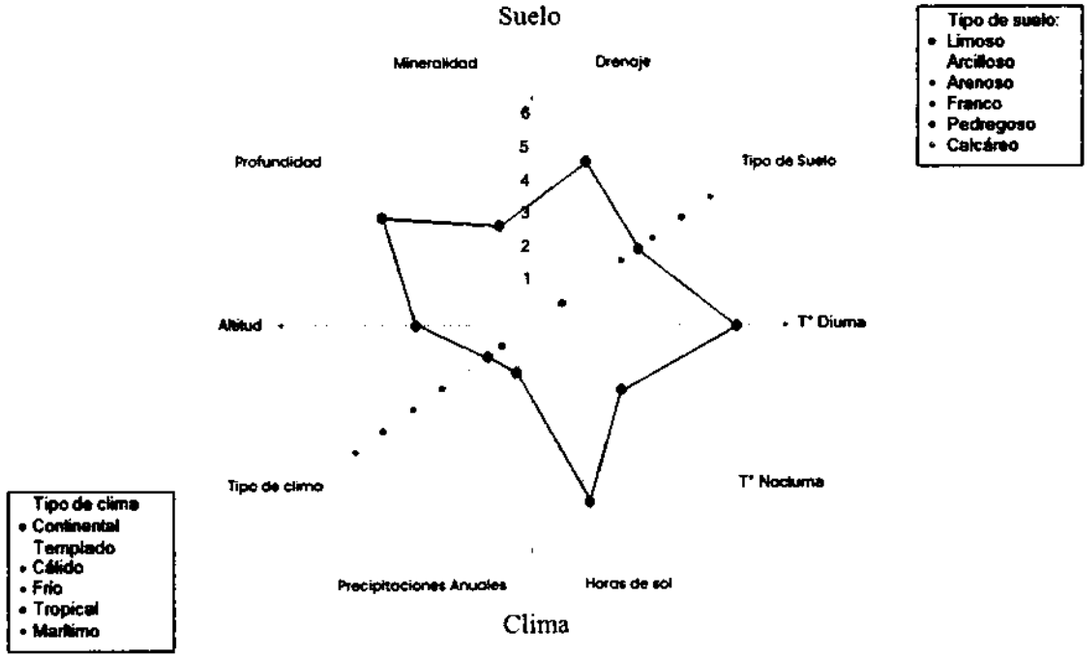


Factores Permanentes

- Altitud: 1000 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Baja
- Drenaje: Sueltos, bastante permeables
- Tipo de suelo: Buena fertilidad, francos a franco arenosos o franco limosos y raramente salitrosos
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 35 °C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 21°C
- Horas de sol: Alta, 2000
- Precipitaciones Anuales: 300mm
- Clima: Continental templado, baja humedad ambiente

Gráfico 3

Gráfico de variables de La Rioja



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

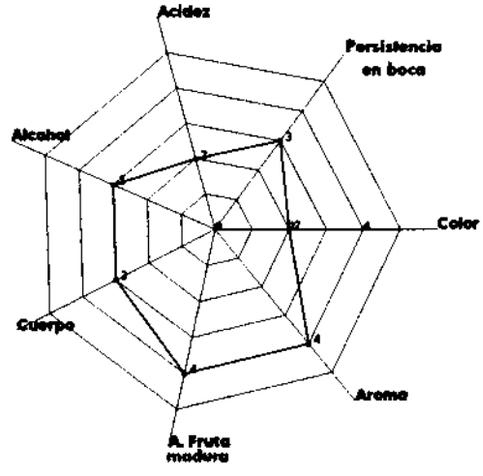
Varietal Característico

Torrontés Riojano: Es una variedad oriunda de Argentina con variantes en San Juan y Mendoza con perfil para consumo en fresco y las variantes de Salta y La Rioja con aptitudes para la elaboración de vinos de calidad, frutados y secos a la vez. Produce un vino amarillo claro que ocasionalmente desarrolla reflejos dorados y verdes. Notas florales, jazmín, rosa y ocasionalmente especiados.

El Torrontés Riojano tiene mayor intensidad en nariz y leves notas cítricas diferenciándose con las otras variantes.

Gráfico 4

Gráfico de descriptores de vinos de La Rioja



2.3 Provincia de San Juan

Tiene una larga tradición en el mundo del vino gracias a la llegada de inmigrantes italianos y españoles. Es la segunda provincia con hectáreas de vides plantadas, con suelos áridos, intenso sol y con gran cantidad de viñedos conducidos en forma de parral.

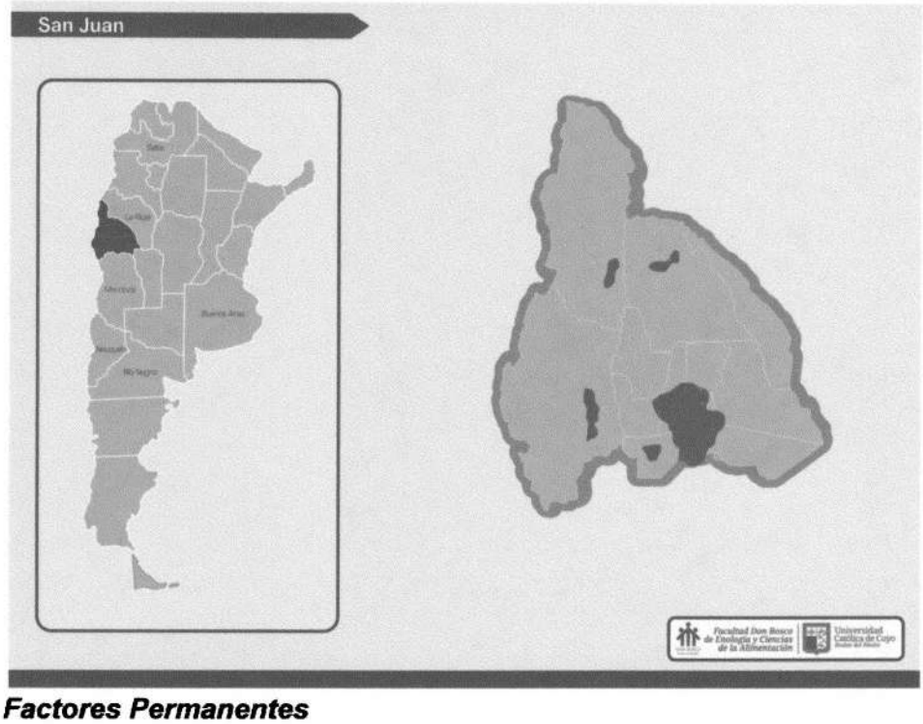
La provincia dispone de 43.595 ha de viñedos, de las cuales el 71% se trata de uva para elaboración de vino y el resto para otros fines como consumo en fresco y para producción de uva pasa.

Un dato importante para describir la industria de esta zona es el destino de la producción. En 2022 se elaboraron 3.300.000 hl de los cuales el 52% corresponde a la elaboración de vino y el restante 48% a la elaboración de mosto concentrado. Además, el vino comercializado en mercado interno, en su mayoría (el 81%) es vino sin denominación varietal. Por lo visto una industria que apunta claramente a la masificación, aunque en los últimos años estos valores han ido cambiando lentamente.

Hay cuatro valles importantes, Calingasta, Pedernal, Tulúm y Ullum. Aunque por su extensión y producción uno de los más importantes es el valle de Tulúm. Entre los 610 y 545 msnm y limitado por el área metropolitana de la capital, la cordillera de Los Andes y las sierras de Pie de Palo.

Figura 5

Mapa de San Juan

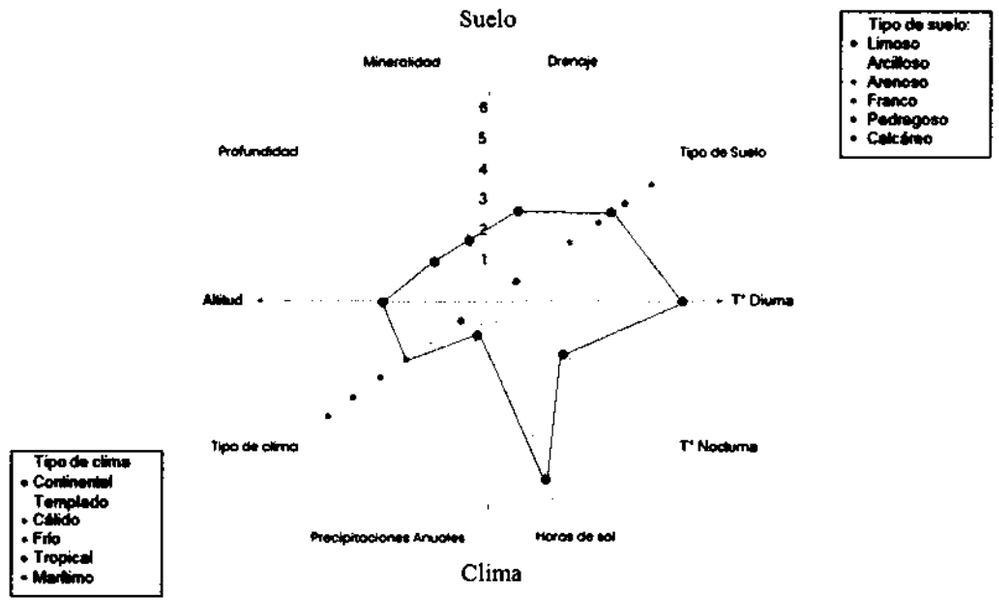


Factores Permanentes

- Altitud: 630 a 1250 msnm
- Profundidad de suelos: Poca profundidad hacia el oeste haciendose profundos en la región de Ullum y Tulum
- Mineralidad: Baja
- Drenaje: Media, Mayor drenaje en las zonas cercanas de los ríos
- Tipo de suelo: Pedregoso con arcilla, a medida que se aleja en la llanura es más franca de mayor fertilidad
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 35 °C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 19°C
- Horas de sol: Altas, cercanas a 2200
- Precipitaciones Anuales: 229mm
- Clima: Continental Desértico

Gráfico 5

Gráfico de variables de San Juan



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

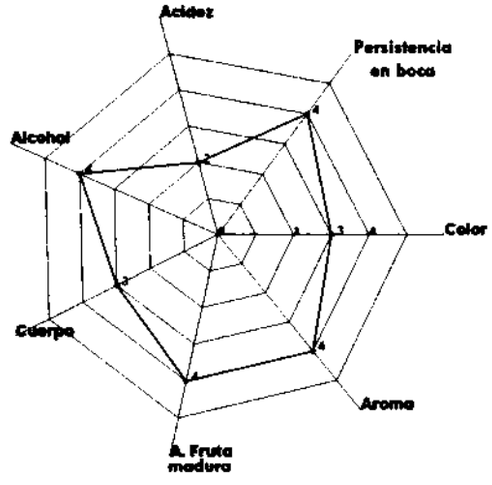
Varietal Característico

Las variedades rosadas y blancas predominan en forma notoria sobre las tintas. La variedad mayoritariamente implantada es la Cereza, uva rosada de múltiple propósito ya que se destina a elaboración de jugos concentrados y de vinos, generalmente vinificada en blanco y también para el consumo en fresco y la elaboración de pasas. Le siguen en importancia en superficie las variedades Moscatel de Alejandría, Pedro Giménez y Torrontés Riojano entre las blancas. Las variedades tintas ocupan una superficie menor.

Se han implantado aproximadamente 2000 hectáreas conducidas, en partes iguales, en espaldera alta y parral con variedades de alta calidad enológica. Entre las blancas se pueden citar principalmente Chardonnay, Chenin, Semillón y Pinot Blanco. Entre las variedades tintas se han implantado Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot preferentemente. En los viñedos existentes se ha mejorado el manejo del cultivo. Otro hito importante lo constituye la adopción de tecnologia de punta, lo que les permite actualmente elaborar vinos finos de muy buena calidad.

Gráfico 6

Gráfico de descriptores de vinos de San Juan



2.4 Provincia de Mendoza

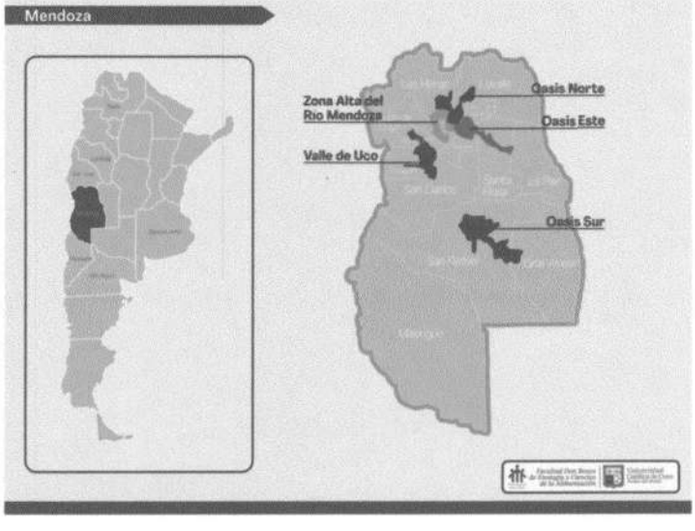
Mendoza lidera el mercado viticola del país, en ella se concentran más del 70% de los viñedos, el 68% de la producción de uva y el 78% de la producción de vino. El dato curioso es que Mendoza tiene caracteristicas desérticas, por lo que la actividad agricola se desarrolla gracias a un sistema de irrigación artificial creado por las poblaciones autóctonas. Aprovechando el agua de las vertientes se generaron distintos oasis, que pasarían a ser los oasis productivos. De allí la llamada "primera zona" por ser la primera zona en distribuirse la irrigación.

Será importante estudiar los oasis productivos por separado, ya que cada uno de ellos presenta características distintivas muy marcadas en cuanto a las variables permanentes. Gracias a ello podremos encontrar desde vinos tranquilos y jóvenes, espumosos frescos hasta vinos con cuerpo y taninos marcados.

La altitud juega un rol fundamental en marcar estas diferencias, sólo basta con acercarnos a la cordillera. Pero además al encontrar suelos pobres y profundos, alcanzará con planear el riego que queramos y nutrir la planta a nuestro gusto para obtener los vinos deseados.

Figura 6

Mapa de Mendoza



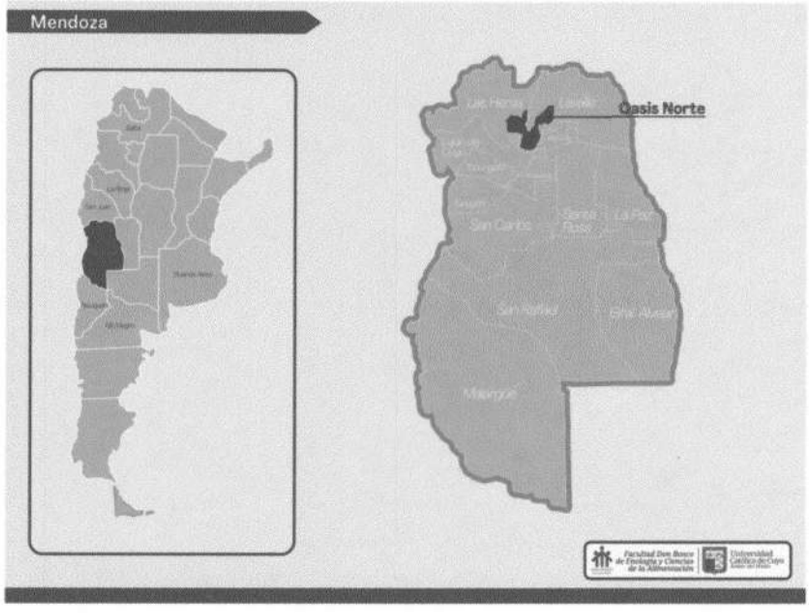
Mendoza está compuesta por 5 oasis productivos, Centro, Norte, Este, Uco y Sur.

2.4.1 Oasis Norte

Oasis compuesto por los departamentos de Lavalle y Las Heras, Irrigado por el Río Mendoza este oasis comprende la zona productiva de menor altitud, oscila entre los 700 y 600 msnm, terrenos de poca pendiente pero profundos.

Figura 7

Oasis Norte



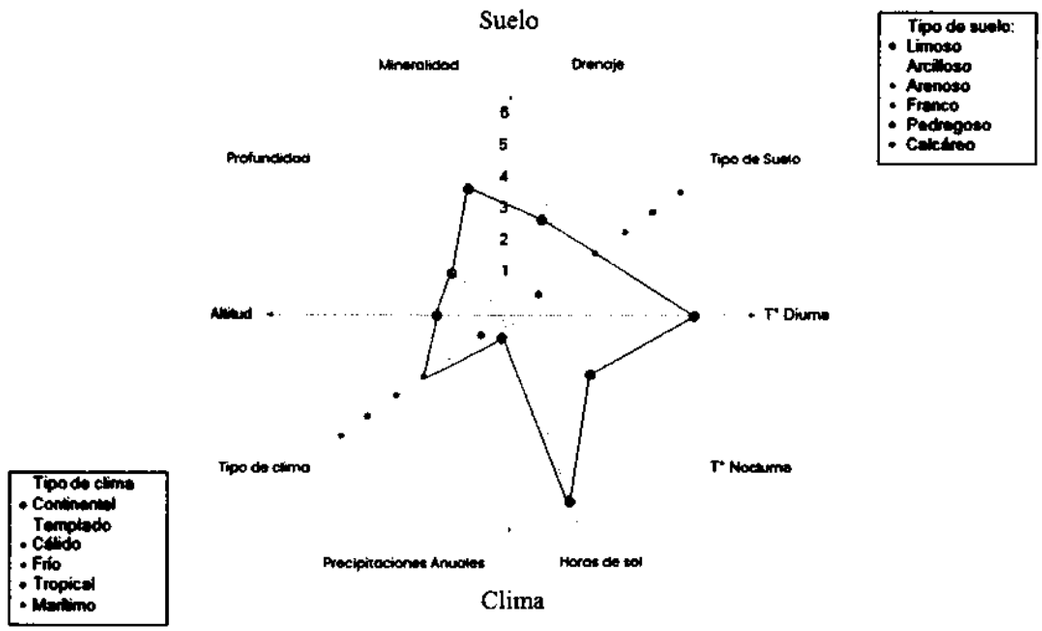
Esta zona presenta óptimas condiciones para vinos blancos, básicos, ligeros y frutados. También cepas tintas que gracias a una buena cantidad de horas de sol nos darán excelente color.

Factores Permanentes

- Altitud: 600 - 700 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Media
- Drenaje: Bajo
- Tipo de suelo: Arenosos y salinos
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 33°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 19°C
- Horas de sol: Altas, 2200 hs
- Precipitaciones Anuales: Escasas, 168mm
- Clima: Cálido, desértico

Gráfico 7

Gráfico de variables de oasis norte



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

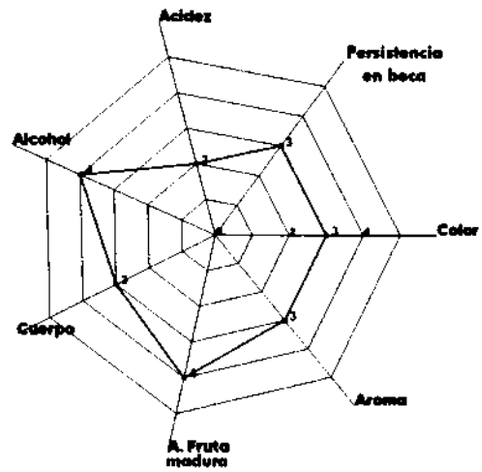
Varietal Característico

- Blancas: Chenin blanc, Pedro Ximenez, Torrontés
- Tintas: Bonarda y Syrah

Bonarda: Produce vinos de colores intensos, marcados violetas o púrpuras que evolucionan al rojo rubí. Su aroma es profundo y suelen aparecer atractivas notas frutales de frutas rojas (frambuesa, frutillas, cassis o cerezas) y frutas negras (moras, ciruelas o arándanos). En boca es agradable y dulce, de buena intensidad. Sus taninos son suaves y hacen aterciopelado y elegante al vino.

Gráfico 8

Gráfico de descriptores de vinos de oasis norte



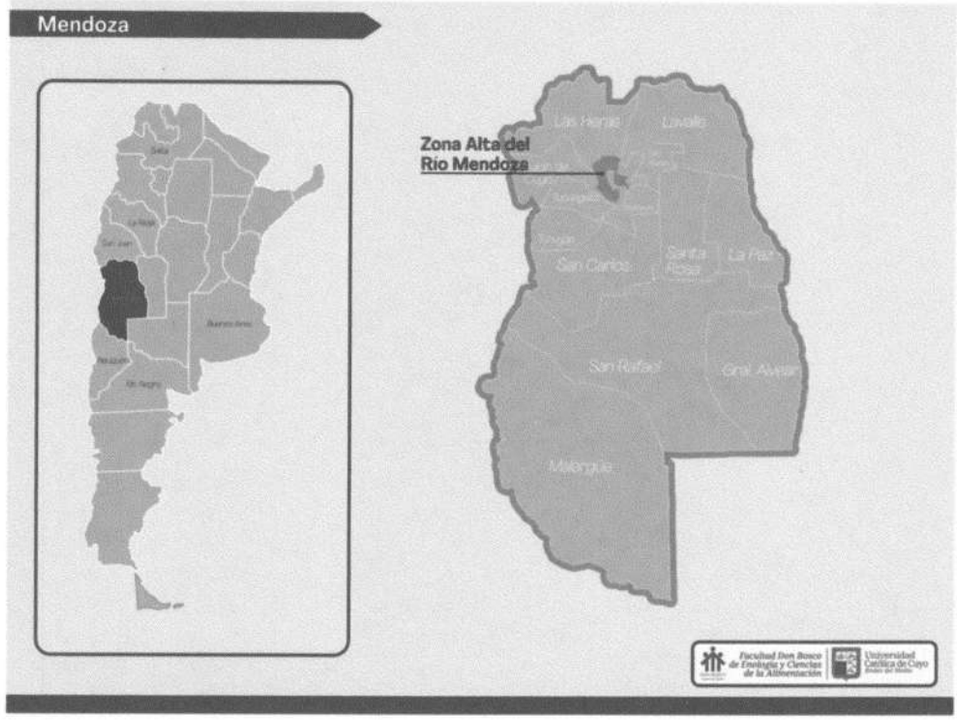
2.4.2 Oasis Centro

Es la zona centro o alta del río Mendoza, comprendida principalmente por los departamentos de Maipú y Luján de Cuyo. En ésta se concentra la mayor actividad vitivinícola de la provincia. En ella se desarrollan vinos de color y taninos aptos para la guarda, el microclima del piedemonte a 800 msnm es ideal para producir vinos de gran expresión y concentración. Con días extensos cálidos y noches marcadamente frías, se presenta una condición ideal para fijar taninos, antocianos y aromas.

Además de contar con características especiales en la zona, al ser de las primeras en desarrollarse la actividad vitivinícola, hoy en día podemos encontrar viñedos centenarios que nos regalaran su expresión.

Figura 8

Oasis Centro

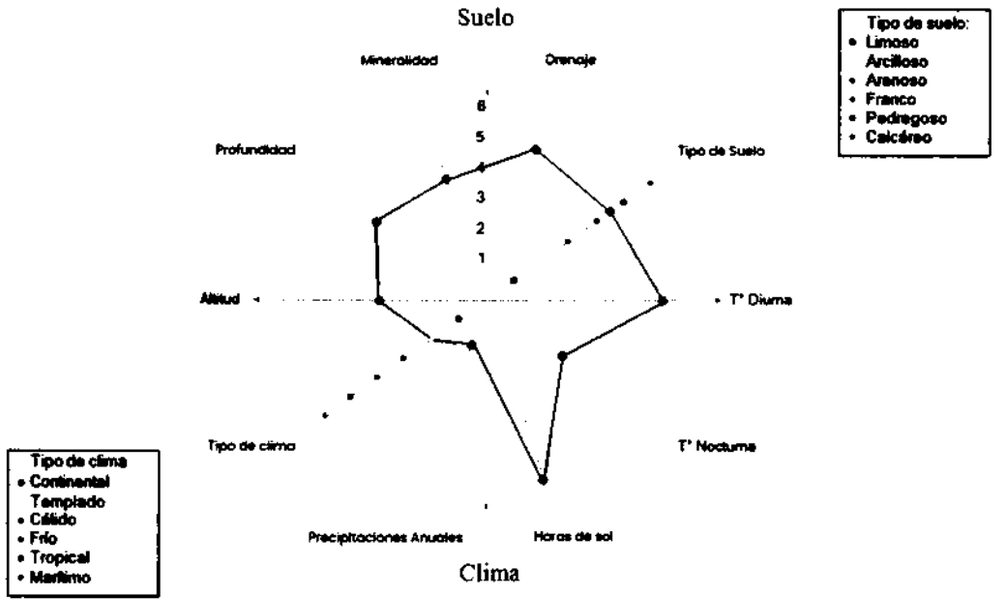


Factores Permanentes

- Altitud: 715 - 950 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Media-alta
- Drenaje: Alto
- Tipo de suelo: Aluviales con grava y arena, francos y pedregosos (canto rodado)
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 31°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 18°C
- Horas de sol: Alta, 2200 hs
- Precipitaciones Anuales: 280mm
- Clima: Semi desértico, templado

Gráfico 9

Gráfico de variables de oasis centro



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Dentro de Luján de Cuyo encontramos algunas sub-zonas que por mucho tiempo han resaltado como Agrelo y Alto Agrelo, Perdriel, Vistalba, Las Compuertas, Ugarteche, Chacras de Coria y Carrodilla. Áreas de mayor altitud y de clima más fresco.

Varietal Característico

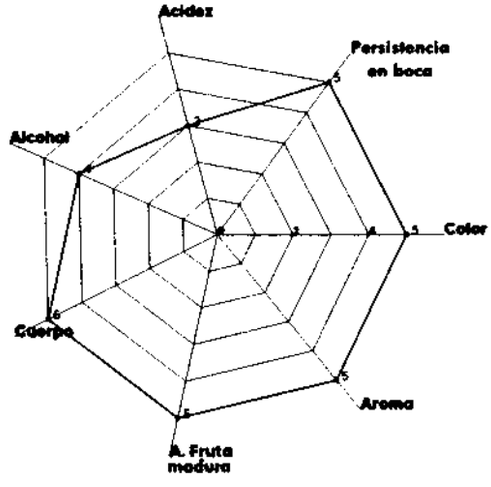
Sin lugar a dudas de esta zona proviene el varietal que puso a Argentina como capital del vino en el mundo. El Malbec, que en otros países fue dejado de lado, encontró en esta tierra el terruño para expresar sus mejores cualidades.

Malbec: De color rojo violáceo profundo con matices azulados, casi negruzcos. Con el paso del tiempo, esas tonalidades viran hacia el rojo cereza o guinda, con tonalidades granates. Aroma a frutos rojos, ciruela, mora, cereza negra, especias y flores como violeta. En boca, da vinos suaves, delicados, con taninos dulces y agradables.

Gran capacidad de guarda gracias a su estructura, con esto lograremos suavizar y obtener aromas secundarios agradables.

Gráfico 10

Gráfico de descriptores de vinos de oasis centro



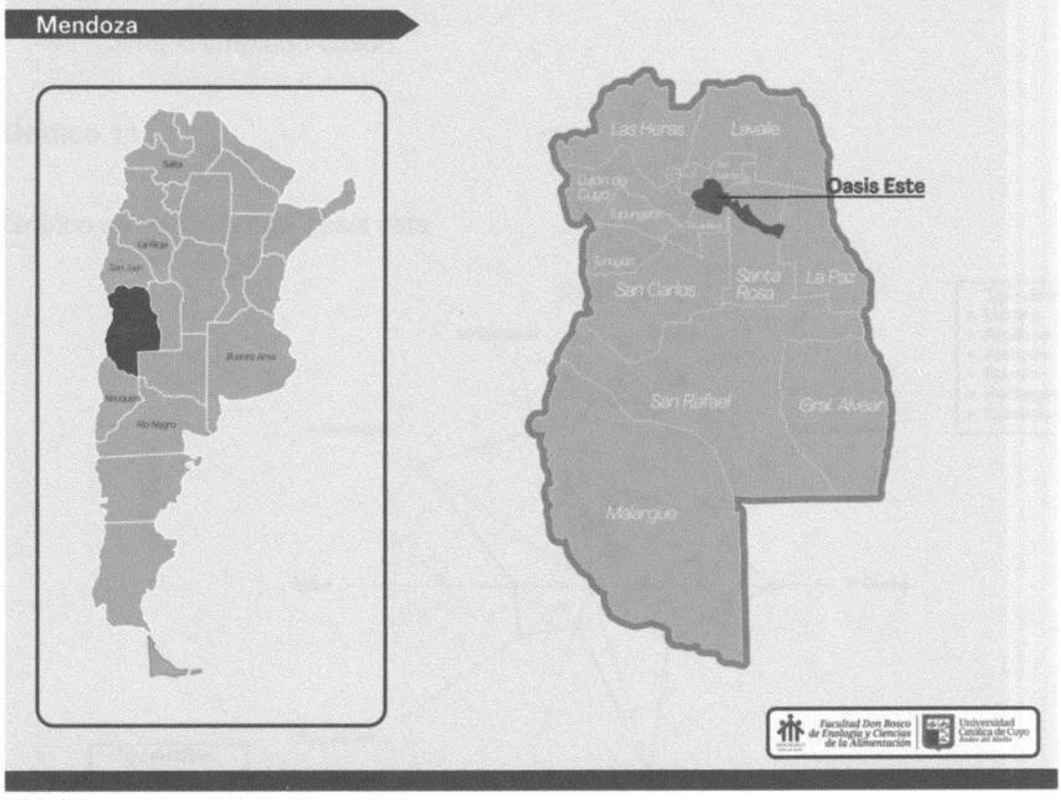
2.4.3 Oasis Este

Esta zona está compuesta por los departamentos de La Paz, Santa Rosa, Rivadavia, Junín, San Martín. La actividad vitícola se desarrolla en terreno llano entre los 650 y 750 msnm, irrigada por el río Tunuyán y parte del río Mendoza.

Con clima templado-cálido y más de 2200 horas de sol en el periodo de 210 días de crecimiento vegetativo de la vid. Sumado a sistemas de conducción que favorecen la producción y la gran superficie cultivada, más de 70 mil hectáreas dedicadas a esta actividad, nos dan como resultado la zona de mayor producción del País y de Sud América. En el este encontramos el 42% de la superficie total de vid de la provincia, participa con el 52% de la producción y el 51% de la elaboración de vino de la provincia. Un dato importante, el 76% del vino elaborado por la zona se destina al mercado interno.

Figura 9

Oasis Este



En los últimos años se ha incorporado una gran cantidad de tecnología y sistemas de conducción para favorecer calidad por sobre cantidad, lo que está apuntando a diversificar la actividad, no solo en volumen sino también en varietales que puedan marcar diferencia y hacer reconocidos sus vinos también por su tipicidad.

Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Medio Medio Alto Muy Bajo Alto Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

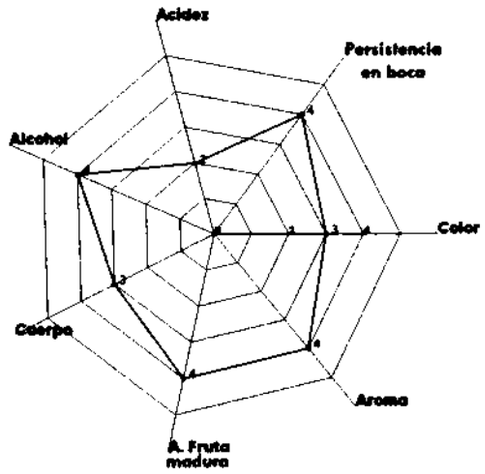
Varietal Característico

La zona este ha variado mucho su producción en estos últimos 20 años, decrecieron variedades rosadas como criolla grande, cereza y moscatel rosado. Mientras que hubo un aumento de la producción de variedades tintas como Bonarda, Malbec, Syrah y Tempranillo.

Bonarda: Sin dudas esta es la variedad que se destacó en este proceso de elaborar más variedades tintas. Los Bonardas de zona este se presentan como vinos rojos rubí intensos. Con tonalidades violáceas y púrpuras. En aroma se destacan frambuesas, frutillas y frutos negros como moras y arándanos. En boca su ataque es agradable y de buena intensidad.

Gráfico 12

Gráfico de descriptores de vinos de oasis este

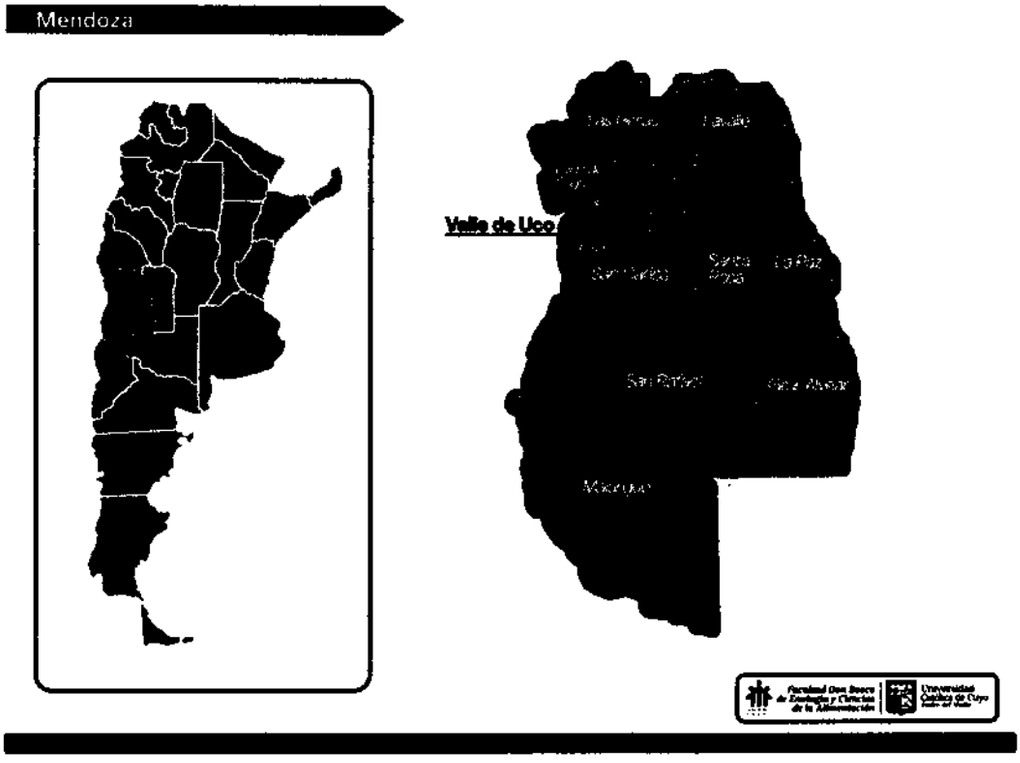


2.4.4 Valle de Uco

Este Oasis se ubica al sudoeste de la ciudad de Mendoza, es un valle conformado por la cordillera frontal y la región de las Huayquerías. La vitivinicultura de altura impulsó la expansión de esta región hacia el piedemonte de los tres departamentos que la conforman, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Con una altitud que va desde los 900 a 1250 msnm.

Figura 10

Valle de Uco



Esta zona es la de mayor crecimiento y sobre la cual se ha puesto foco en los últimos años, captando la atención del turismo y de capitales extranjeros por la obtención de vinos de gran calidad. Gracias al aporte de tecnología e infraestructura para generar viñedos de altura, con riego por goteo, generando artificialmente las condiciones ideales y aprovechando las cualidades de la altitud, horas de sol, amplitud térmica para generar vinos con buena intensidad en color, taninos y estructura única.

El 62% del vino producido aquí se exporta, pero otro factor de importancia es que bodegas de otra zona de la provincia compran uva de esta zona para enriquecer sus etiquetas con materia prima de primera, por lo que el aporte para la provincia es muy importante.

Los inviernos son rigurosos y los veranos cálidos, los días templados y las noches muy frías determinan una amplitud térmica diaria de 15° C aproximadamente. Esto favorece la obtención de alto índice de color y producción de taninos en las uvas tintas, lo cual permite la obtención de vinos de alta calidad enológica.

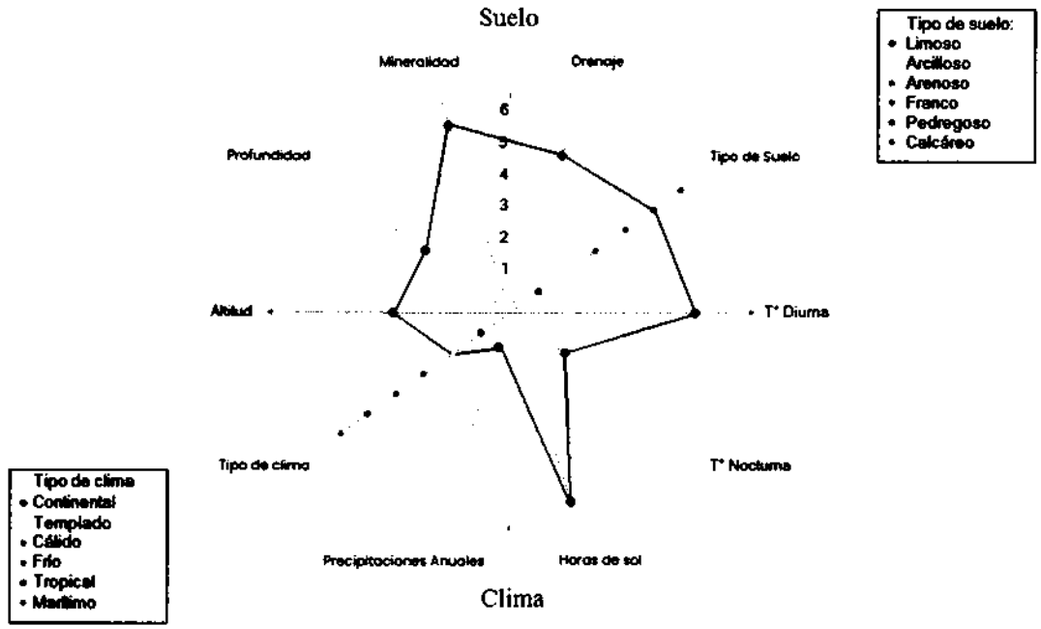
Las heladas, el granizo y el viento zonda, son factores que con frecuencia ocasionan pérdidas importantes en las cosechas. En las zonas altas, de marcada pendiente, los suelos son pedregosos y de escasa fertilidad, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo. A causa de su composición física y mecánica son suelos en general muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

Factores Permanentes

- Altitud: De 900 a 1250 msnm
- Profundidad de suelos: Van de poco profundos a muy profundos
- Mineralidad: Alta, minerales depositados por la cuenca de los ríos, suelos calcáreos
- Drenaje: Alto
- Tipo de suelo: Pedregosos con escasa fertilidad, canto rodado con arena gruesa
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 27°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 13°C
- Horas de sol: Alta, 2200 hs
- Precipitaciones Anuales: 200 mm de precipitaciones
- Clima: Continental, seco

Gráfico 13

Gráfico de variables de Valle de Uco



Referencias de gráfico de araña:

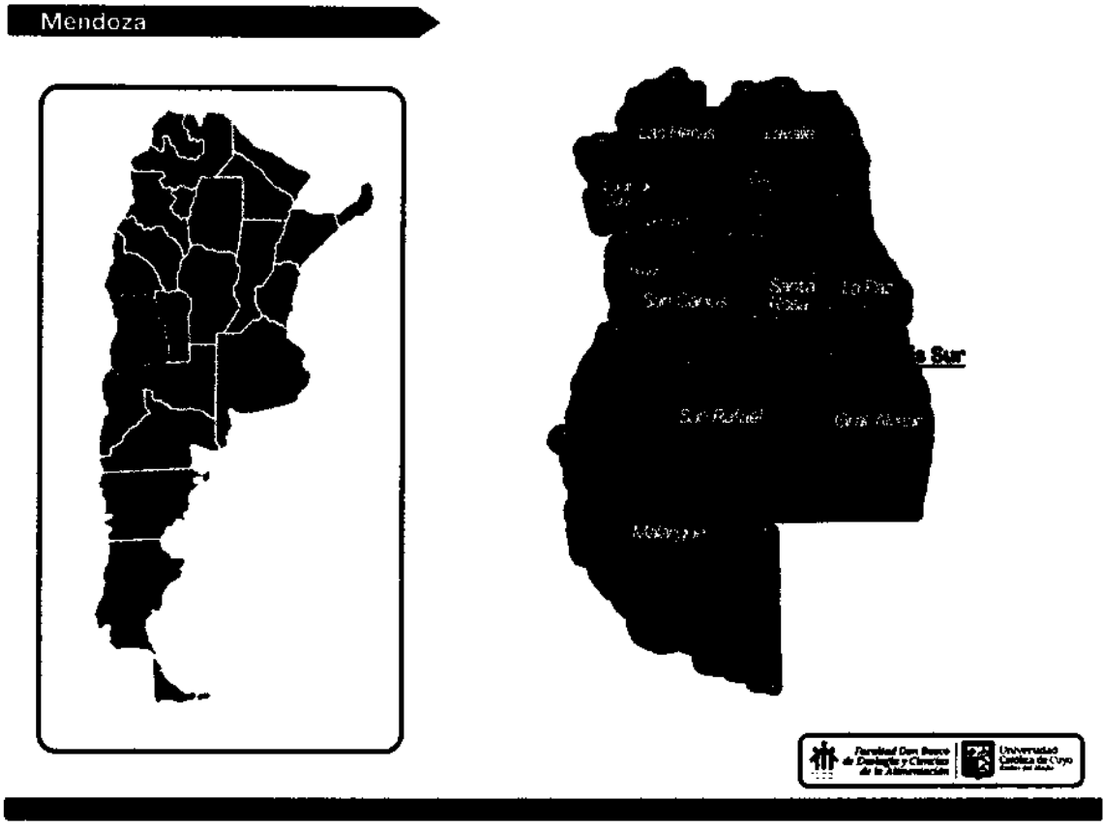
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	**Horas de sol**
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal Característico

Predominan variedades tintas como Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Pinot Negro y Bonarda. Entre las blancas se destacan Chardonnay y en menor medida Sauvignon Blanc.

Figura 11

Oasis sur



San Rafael es el segundo departamento en cuanto a volumen de producción, con más de dieciséis mil hectáreas. Una amplia gama de varietales como Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah y Bonarda. Entre las uvas blancas se destacan Chardonnay, Semillón, Torrontés y el Chenin Blanc.

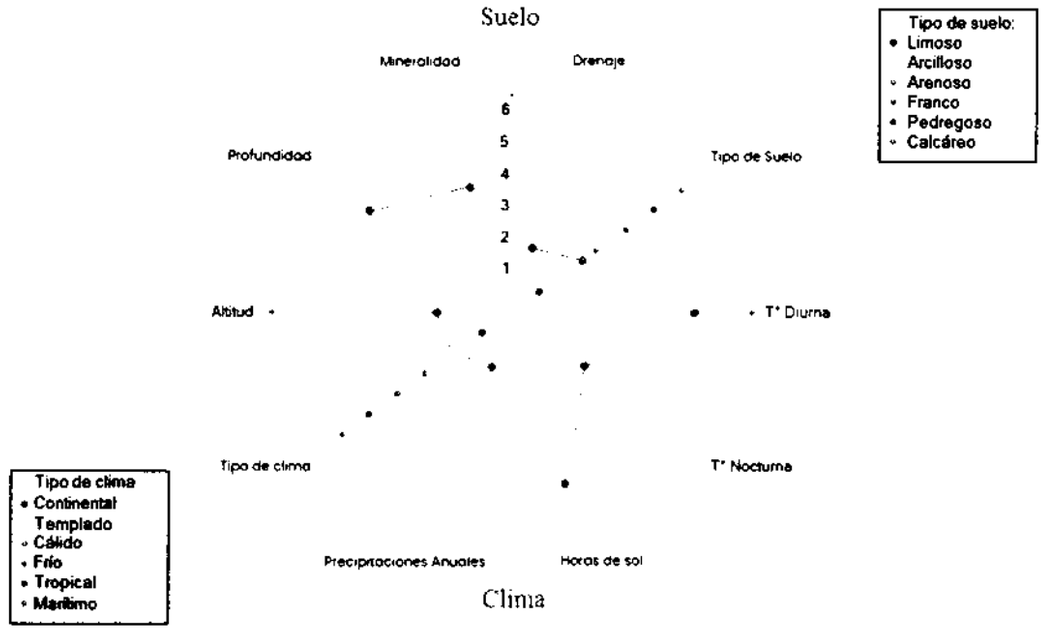
Factores Permanentes

- Altitud: De 450 a 800 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Ricos en calcio. Mineralidad media alta
- Drenaje: Limitaciones de drenaje, suelos pesados
- Tipo de suelo: Arcilloso-arenosos, plenos de sedimentos aluvionales, son ricos en material orgánico

- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 32°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 17°C
- Horas de sol: Alta, 2000 hs
- Precipitaciones Anuales: 343 mm de precipitaciones anuales. La abundante nieve de la cordillera otorga un mayor caudal de agua de riego sana y pura
- Clima: Continental, templado

Gráfico 15

Gráfico de variables de oasis sur



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Debido a las temperaturas frías, distintas al resto de las zonas andinas, se obtienen vinos con características muy distintas. Con mayor acidez, regular tenor de azúcar pero con buen color gracias a la amplitud térmica diurna.

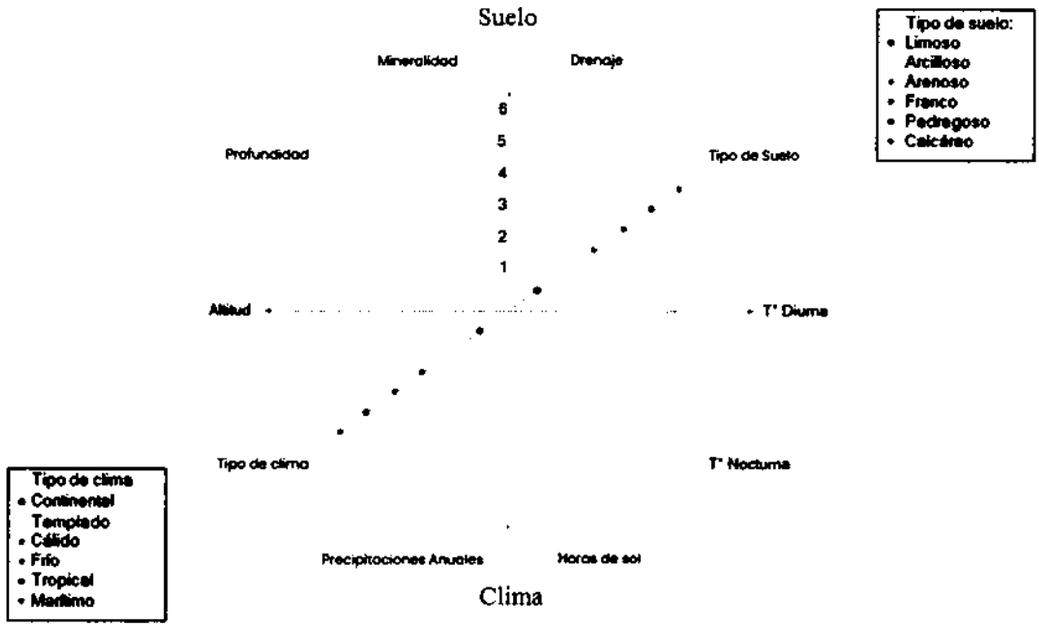
En esta región encontramos 3800 Has, en su mayoría espalderos de no más de 25 años con una tendencia en crecimiento.

Factores Permanentes

- Altitud: De 400 a 250 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Media, pequeñas zonas calcáreas
- Drenaje: Buen drenaje
- Tipo de Suelo: Los suelos de la región sur, son coluviales y aluviales, es decir que poseen material que ha descendido por las laderas, pendientes y por las corrientes de agua. Son de textura mediana a gruesa, aptos para el cultivo de la vid. franco limosos, franco arenosos y franco arcillosos
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 32°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 11°C
- Horas de sol: 2014 horas
- Precipitaciones Anuales: 300 mm de precipitaciones anuales
- Clima: Templado a Frío

Gráfico 18

Gráfico de variables de sur Argentino



Referencias de gráfico de araña:

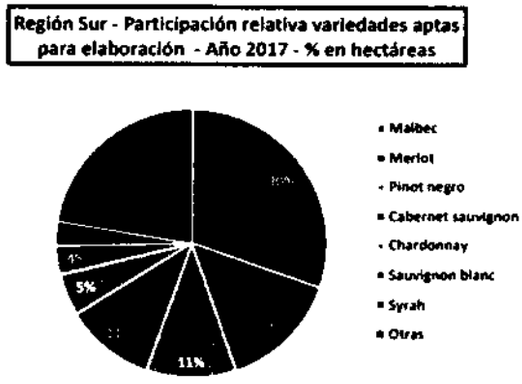
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal característico

Las variedades predominantes en la región son Malbec, Merlot, Pinot Negro, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Syrah. El 76% de las uvas aptas para elaboración corresponde a variedades tintas, el 22% a variedades blancas y solo hay un 2% de rosadas.

Gráfico 19

Gráfico de varietales de sur Argentino

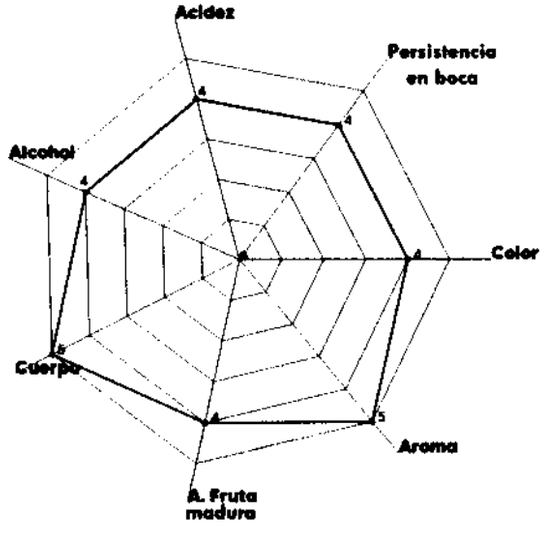


Si bien el Malbec aparece como en la mayoría del país liderando los porcentajes de producción, los varietales más emblemáticos de la región serían variedades de ciclo corto y medio como el Sauvignon Blanc en blancas y el Merlot en tintas con una creciente tendencia al Pinot Negro.

Los vinos patagónicos tienen una gran personalidad, presentan un color muy llamativo, son expresivos, frutales, intensos y de muy buena acidez. Estas características los hacen más longevos, logrando una maduración y envejecimiento acorde con el tiempo.

Gráfico 20

Gráfico de descriptores de vinos del Sur Argentino



CAPITULO III

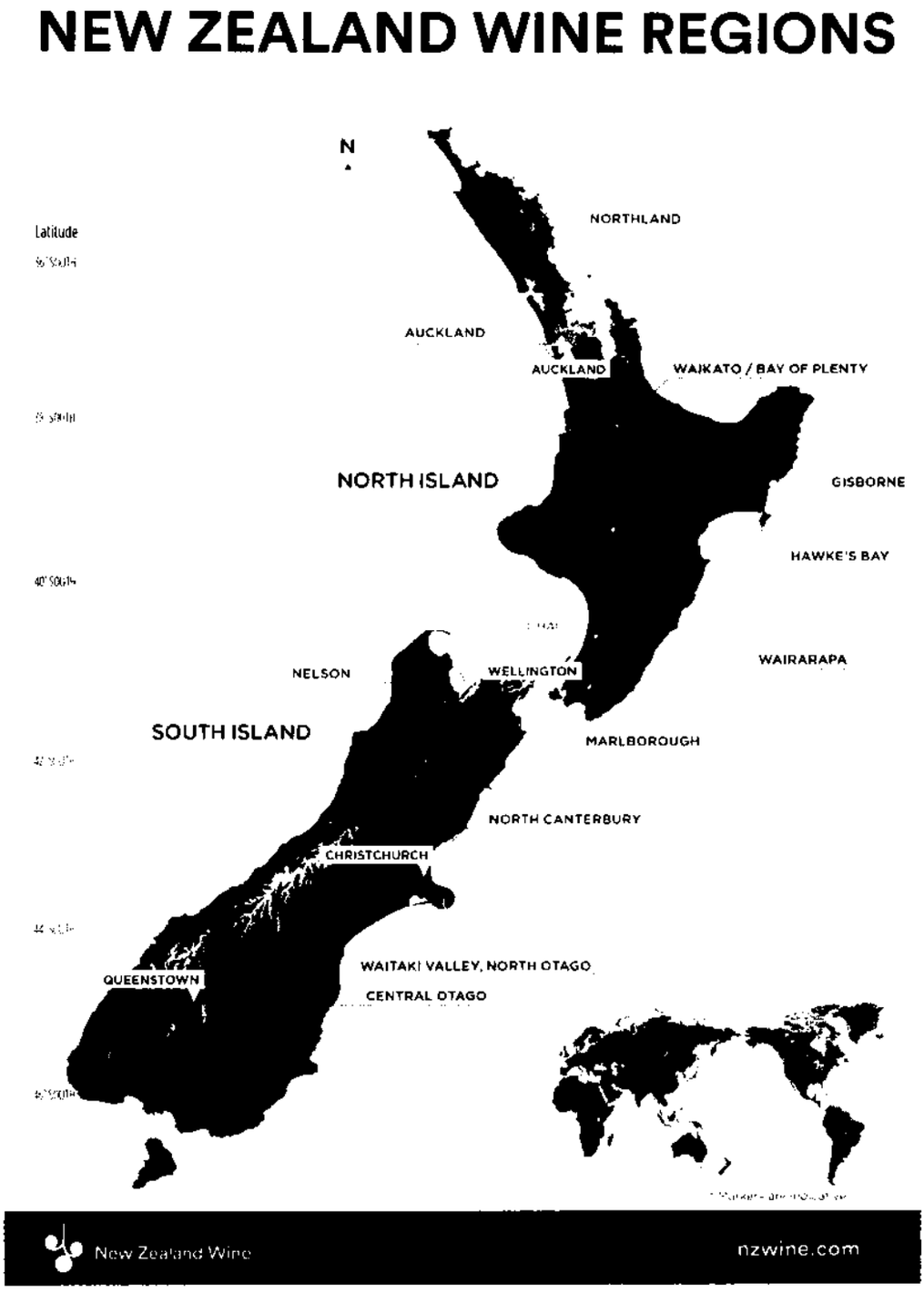
Nueva Zelanda

La información principal de este estudio relacionada con Nueva Zelanda fue extraída de la página "www.nzwine.com/en/regions" perteneciente a New Zealand Winegrowers, que es la organización nacional del sector vitivinícola, con más de 600 productores y 700 bodegas integrantes. Además se complementó información con datos suministrados por "www.cellardoor24.de" y al igual que en el caso de Argentina los datos climáticos actualizados fueron aportados por los servicios meteorológicos de cada país para cada zona correspondiente.

Con un terreno accidentado por volcanes inactivos y montañas, Este país tiene zonas muy variadas de producción de norte a sur, distintas altitudes, tipos de suelo, y microclimas generados por valles. Aunque si algo hay que destacar de esta región nueva en el mapa de los vinos, es la pureza de sus aguas, con toda una cultura de respeto y cuidado hacia ella y la fertilidad de sus tierras. Toda semilla que caiga en terreno firme no tendrá más opción que crecer.

Figura 13

Mapa de Nueva Zelanda



Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/

Las zonas de producción, se extienden por 1100 Km, desde los climas subtropicales de Northland hasta Central Otago, uno de los lugares más al sur del mundo donde se produce vino.

Los viñedos se benefician del efecto moderador del clima marítimo, ya que proporciona veranos más frescos y lo más importante, inviernos no tan fríos como se podrían esperar en estas latitudes. Ningún viñedo se encuentra a más de 120 Km del mar, largas horas de sol y noches frías con brisa marina terminan de definir un gran lugar para la producción de vino. La mayoría de las zonas productivas se emplazan en la costa este, tanto de la isla norte como de la isla sur. En las sombras de lluvia de cordones montañosos.

Todas estas condiciones hacen que el manejo foliar y otras técnicas agrícolas sean indispensables para tener una vendimia sana y de calidad.

La principal variedad de uva es sin duda el Sauvignon Blanc, con casi dos tercios de producción del total del pais. Luego en importancia le sigue el Pinot Noir que se impone como la cepa tinta caracteristica. Otras importantes son Chardonnay, Merlot, Syrah, Pinot Gris, Riesling y Gewürztraminer.

Desde el comienzo del nuevo siglo la superficie plantada en Nueva Zelanda se ha triplicado, mientras que el número de bodegas se ha duplicado y las exportaciones se mantienen a buen ritmo, centradas principalmente en Estados Unidos, Gran Bretaña y Australia. Nueva Zelanda se encuentra entre los primeros países en usar cierres alternativos al corcho por lo que más del 95% de las botellas comercializadas llevan tapón de rosca, no es un factor que determine la calidad, tanto los vinos de alta como baja gama se cierran con este tipo de tapa por una convención en el año 2001.

La ley del vino de Nueva Zelanda establece un mínimo del 85% para las indicaciones en las etiquetas referidas a variedad, añada y lugar geográfico (Geographical

Indication o GI) que se designen. En el caso de multivarietales deberán consignarse en orden de volumen decreciente.

Zonas Productivas de Nueva Zelanda

3.1 Auckland

No es de las regiones de mayor producción, pero están establecidas algunas de las bodegas más grandes y antiguas. También se pueden encontrar numerosos establecimientos pequeños que ponen foco en la calidad y variedad para satisfacer las demandas.

Aquí se comenzó con la vitivinicultura alrededor de 1900 con inmigrantes Libaneses, Croatas e Ingleses. Es de las regiones más heterogéneas, en ella podemos encontrar terrenos con distintas altitudes e incluso islas. Lo que hace común a todas, es el calor en la fase de producción y horas de sol propicios para producir potentes tintos.

Subregiones

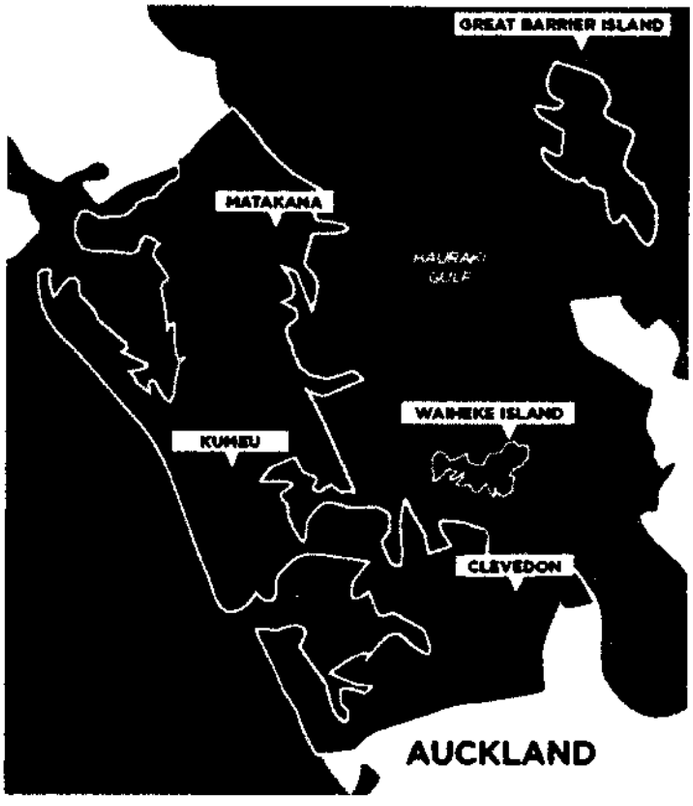
Uno de los sitios de mayor importancia de esta región es la isla de Waiheke, tiene clima marítimo pero cálido y seco, esto promueve la intensidad y profundidad varietal. Era reconocida por el Cabernet Sauvignon, pero está creciendo en importancia el Syrah, con algunas producciones interesantes de Chardonnay y Petit Verdot, Viognier y Pinot Gris.

Al Oeste de Auckland se encuentran los viñedos y bodegas más antiguos, que vienen trabajando y adaptando sus vinos el terruño desde las primeras épocas.

Al Norte en las laderas de las colinas de Matakana se encuentran viñedos jóvenes que con el correcto trato y selección del lugar producen vinos de calidad.

Figura 14

Auckland



Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/auckland/

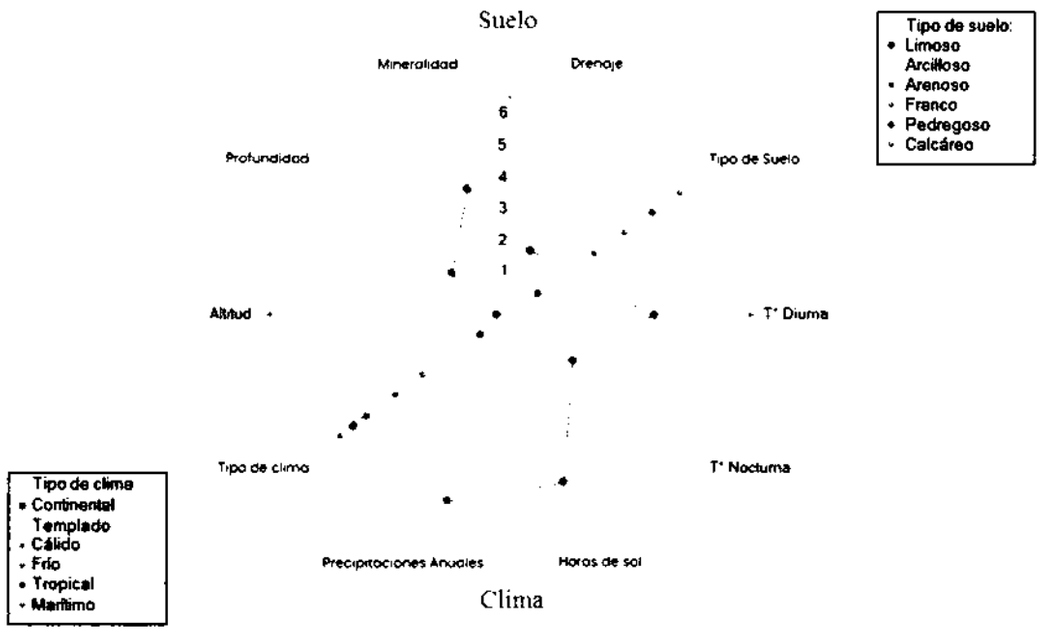
Factores Permanentes

- Altitud: de 0 a 100 msnm
- Profundidad de suelos: Poco profundos
- Mineralidad: Media- Alta
- Drenaje: Bajo
- Tipo de suelo: Roca volcánica erosionada en forma arcillosa
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 24°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 14°C
- Horas de sol: 2060 horas de sol
- Precipitaciones Anuales: 1200mm

- Clima: Cálido y relativamente húmedo en la mayor parte. Salvo en la isla de Waiheke

Gráfico 21

Gráfico de Variables de Auckland



Referencias de gráfico de araña:

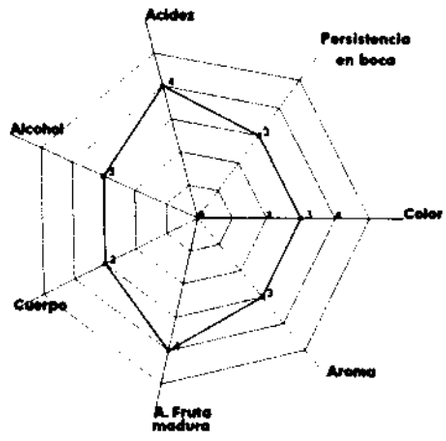
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal Característico

En la zona se destaca el Pinot Gris con diferentes estilos, desde vinos pesados y maduros con sabores tropicales hasta vinos con una acidez fresca y equilibrada, son comunes en toda la región. En Kumeu, la variedad alcanza la mejor expresión de sus virtudes.

Gráfico 22

Gráfico de descriptores de vinos de Auckland



3.2 Gisborne

Es una zona vitivinícola con mucha historia, se dice que es el primer lugar donde el Capitán Cook tocó tierra. Pero más allá de eso es un lugar en constante cambio, donde se siguen probando nuevas variedades y definiendo zonas de producción. El renacimiento de Gisborne está en pleno proceso.

Subregiones

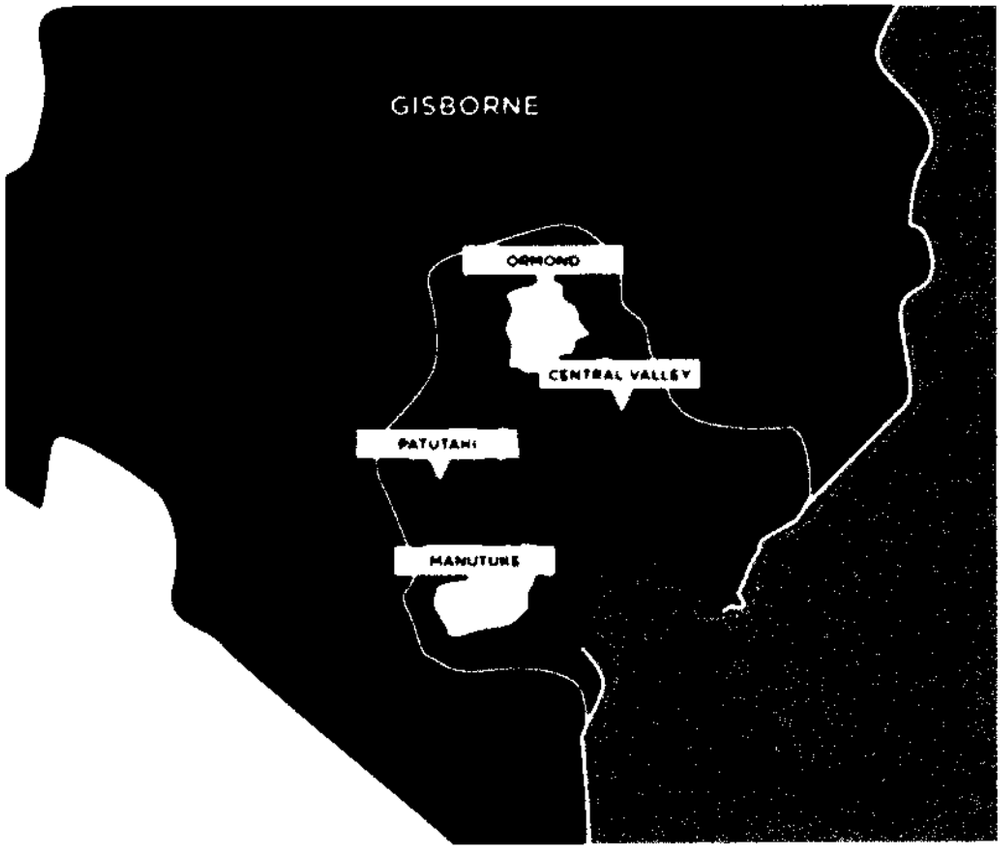
Al registrar una de las temperaturas más altas, es de las primeras regiones en ser cosechadas. Al norte encontramos Ormond, una zona de viñedos antiguos con vinos "single vineyard" muy reconocidos. Camino al sur se encuentra una escarpa estrecha que es una zona estrecha de 10 km con suave pendiente, buen drenaje y suelos calizos donde se producen de los mejores Chardonnay de Gisborne.

En Patutahi se encuentran zonas más cálidas con terrenos limosos y arcillosos con menos precipitaciones.

Al sur se encuentra Manutuke, posee suelos arenosos, limosos, arcillosos y bien drenados. Cerca de la zona montañosa y del río se producen vinos botritizados de gran calidad y aromáticos finos.

Figura 15

Gisborne



Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/gisborne/

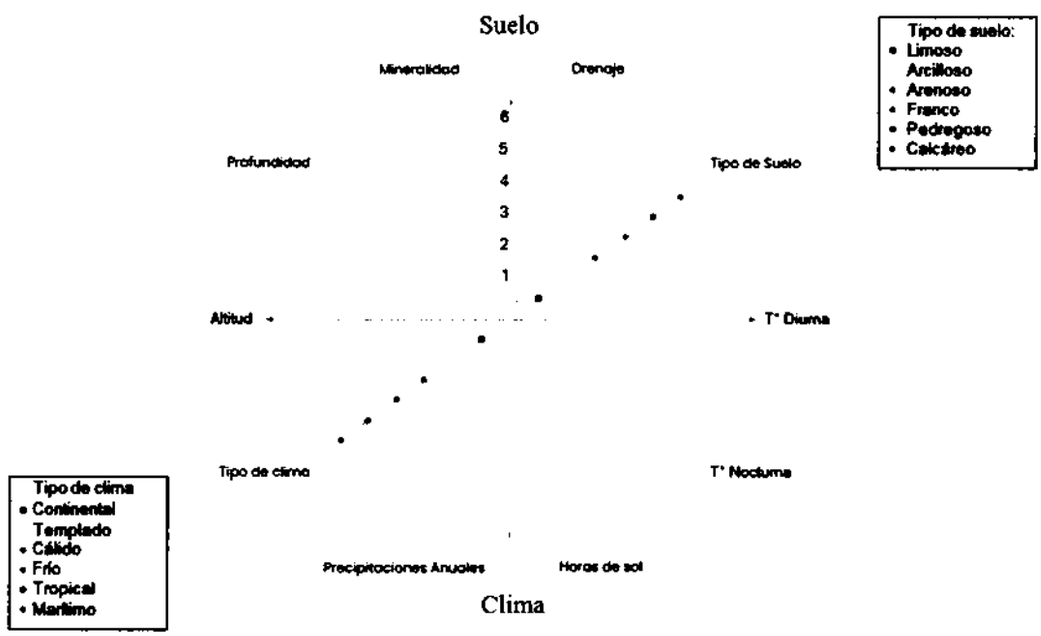
Factores Permanentes

- Altitud: de 5 a 200 msnm
- Profundidad de suelos: Profundos
- Mineralidad: Medio-alto
- Drenaje: Buen drenaje

- Tipo de Suelo: Arenosos, limosos, arcillosos
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 24°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 7°C
- Horas de sol: 1465 horas de sol durante los 210 días de desarrollo vegetativo
- Precipitaciones Anuales: La precipitación anual puede llegar a 1000 mm
- Clima: Clima templado, casi nunca llega a condiciones extremas

Gráfico 23

Gráfico de Variables de Gisborne



Referencias de gráfico de araña:

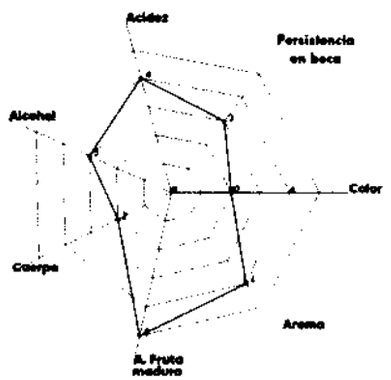
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal característico

El varietal más representativo de la zona es el Chardonnay, elaborado en suelos calizos que nos otorgan una mineralidad característica. Además de fruta intensa y estructura que proporcionan una gran longevidad para guarda, pero también se pueden encontrar buenos vinos sencillos, frescos y jóvenes para englobar todo tipo de paladares.

Gráfico 24

Gráfico de descriptores de vinos de Gisborne



3.3 Hawke's Bay

La soleada Bahía ha sido fuente de buen vino desde 1851, desde que misioneros plantaron las primeras vides. Esta región se convirtió en la segunda zona productora de vino del país, pero no sólo es importante por su volumen, sino que también por producir vinos galardonados internacionalmente.

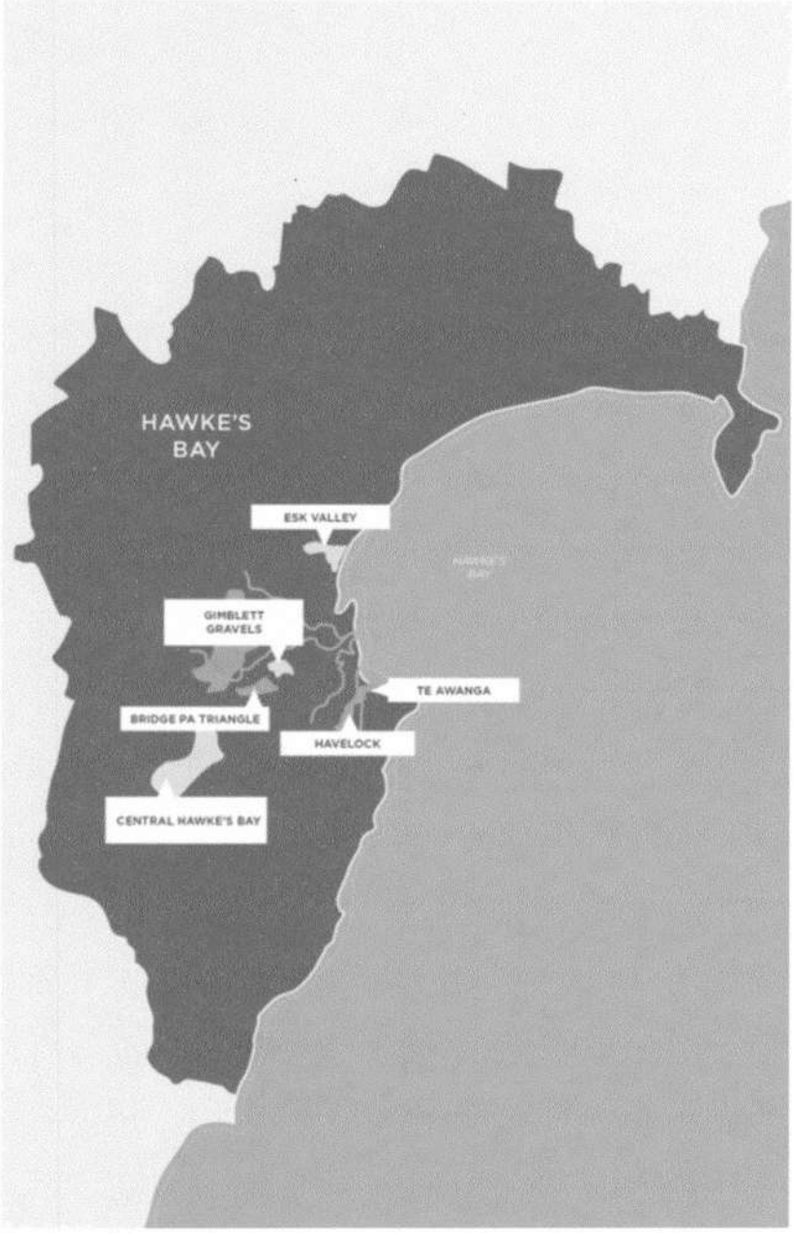
Subregiones

Las dos zonas vitivinícolas situadas directamente en la costa disfrutan de los efectos del clima templado y de la larga temporada de crecimiento. Los suelos de grava de Bay View en el área norte del valle del río Esk y Te Awanga en el sur han logrado reconocimiento por el Chardonnay de primera calidad y los tintos de maduración temprana,

incluido el Pinot Noir. Hacia el centro de Hawke´s encontramos zonas más frías, donde se producen buenos Sauvignon Blanc, Pinot Gris y Pinot Noir.

Figura 16

Hawke´s Bay



Hacia las laderas montañosas gracias a las diferentes altitudes y tipos de suelo se sitúan cada vez más viñedos predominantemente tintas.

En las llanuras aluviales formadas por lechos de ríos encontramos suelos pedregosos, pobres y de buen drenaje, con mucha grava.

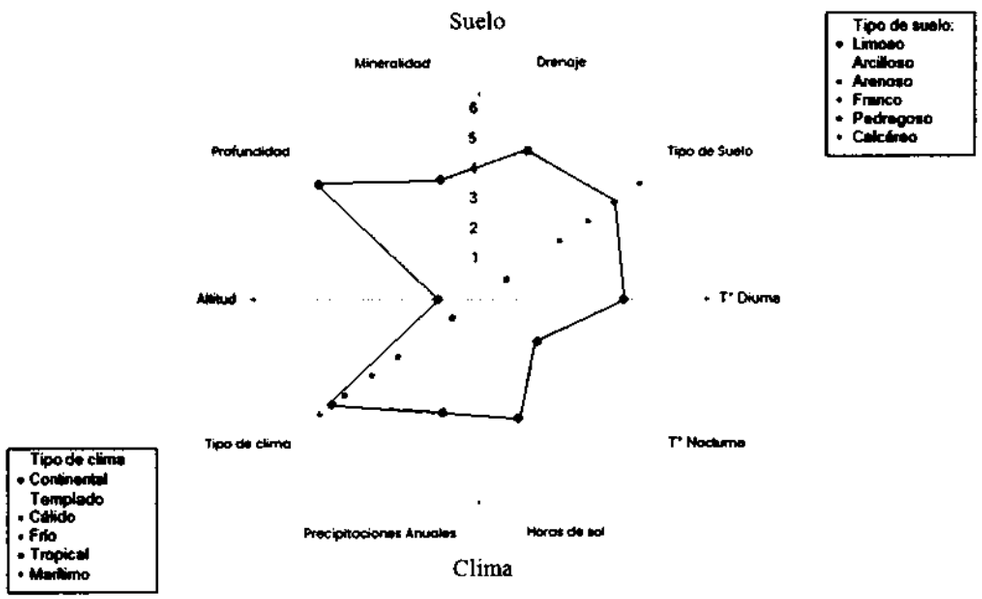
Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/hawkesbay/

Factores Permanentes

- Altitud: De 300 a 450 msnm
- Profundidad de suelos: Muy profundos, pobres
- Mineralidad: Mineralidad media alta
- Drenaje: Buen drenaje
- Tipo de suelo: Pedregosos, grava
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 25°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 14°C
- Horas de sol: 1465 horas de sol durante los 210 días de desarrollo vegetativo
- Precipitaciones Anuales: 785mm
- Clima: Marítimo, soleado pero moderado

Gráfico 25

Gráfico de Variables de Hawke´s Bay



Referencias de gráfico de araña:

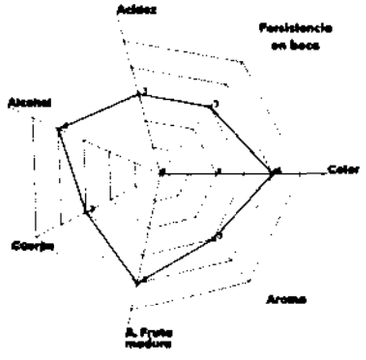
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Baio Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal característico

Merlot: Es una variedad que se distingue en la zona, produciendo vinos con mucha potencia, elegancia y longevidad. El Merlot ocupa cada vez más porcentaje en blends y ofrece mucha fruta profunda a ciruelas.

Gráfico 26

Gráfico de descriptores de vinos de Hawke´s Bay



3.4 Wairarapa

Esta región cuyo significado en Maorí es Aguas relucientes, ubicada al sureste de Wellington, está compuesta por viñedos y bodegas pequeñas que producen interesantes vinos. Si bien tiene su comienzo productivo hace muchos años, allá por 1880. Estos se dejaron de lado y en 1970 se retomó la industria en la región con una importante modernización y con viñedos nuevos.

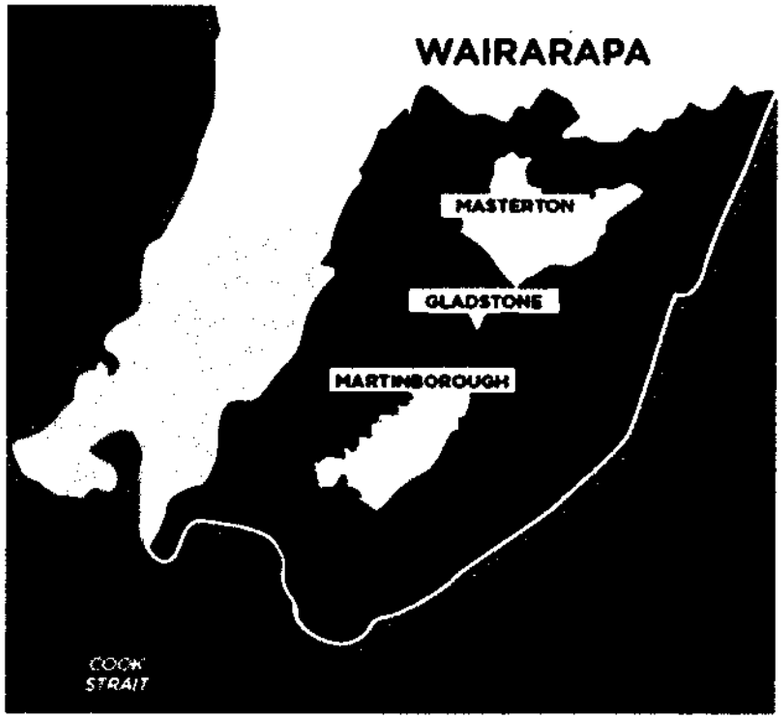
Subregiones

Desde el norte nos encontramos con Mastertone, la ciudad más antigua por sobre la cual se implantaron las vides en 1880. Sombreado por las montañas Tararuas, es común la helada y los días calurosos en verano.

Hacía el sur, Gladston con un paisaje similar pero con terrazas fluviales y suelos con buen drenaje, arcillosos y con mangas limosas entre suelo pedregoso. Clima más fresco pero aún con muchas horas de sol.

Figura 17

Wairarapa



Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/wairarapa/

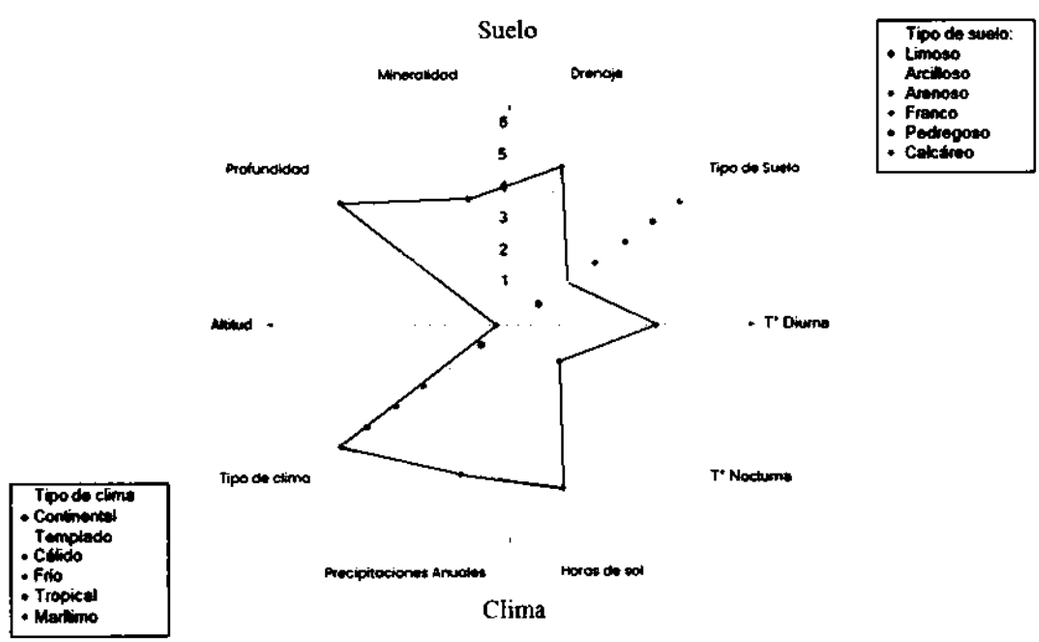
Ya al final del valle aparece Martinborough, un pueblo colonial interesantísimo. Con viñedos que tienen su propia bodega, producciones pequeñas pero muy trabajadas y con un terruño muy parecido al de la Borgoña, suelos de libre drenaje y clima fresco y seco.

Factores Permanentes

- Altitud: Promedio 111 msnm
- Profundidad de suelos: Muy profundos, la piedra puede llegar hasta 15m en las zonas cercanas a los ríos
- Mineralidad: Media-alta mineralidad
- Drenaje: Drenaje alto
- Tipo de suelo: Arcilla predominantemente resbaladiza sobre grava que fluye libremente, también hay zonas con piedra caliza
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 24°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 10°C
- Horas de sol: 1915 horas de sol
- Precipitaciones Anuales: La precipitación anual puede llegar a 979 mm
- Clima: Semi marítimo, frío y seco

Gráfico 27

Gráfico de Variables de Wairarapa



Referencias de gráfico de araña:

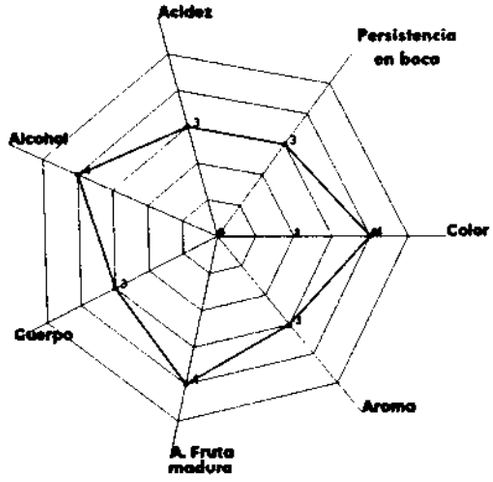
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Baio Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal Característico

Tanto el Pinot Noir como el Sauvignon Blanc, que son los varietales más desarrollados en la zona han mostrado un interesante resultado, con aromas intensos, vívidos. Sabores profundos y frutados. Pero hay una cepa que se viene desarrollando con mucho potencial, el Syrah. Presenta perfume elegante, especiado, buen color y textura con buena concentración de taninos dulces. Esta cepa podría reemplazar varietales como el Cabernet y el Merlot que son más complicadas de producir.

Gráfico 28

Gráfico de descriptores de vinos de Wairarapa



3.5 Nelson

Esta región se encuentra en el extremo norte de la isla sur, al oeste de Blenheim. Con clima Marítimo y muchas horas de sol, suelo semi-fértil con gran drenaje se encuentran muchas bodegas pequeñas que producen vinos de calidad, desarrollando numerosos varietales.

Siempre fue una zona conocida por su producción agrícola, a mediados del siglo XIX se plantaron las primeras vides por colonos Alemanes, pero en la década del 70 la industria se modernizó y se empezó a proyectar a como es hoy en día.

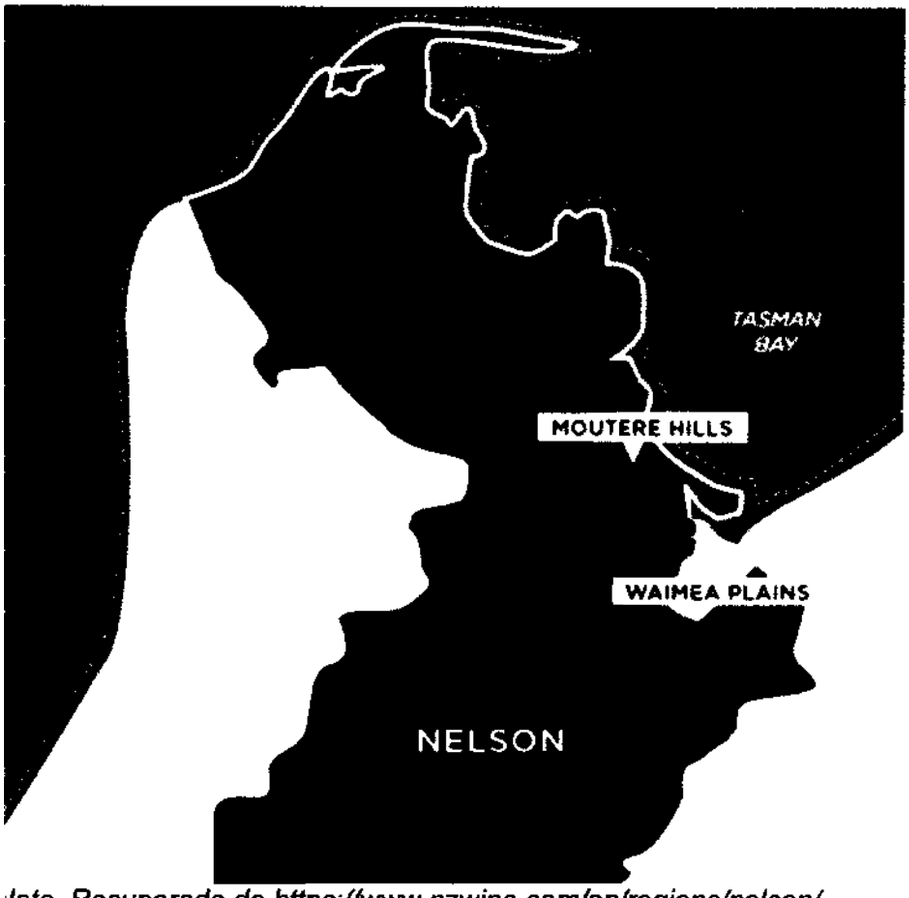
Subregiones

Al oeste de la ciudad encontramos Moutere Hills, colinas cálidas y húmedas con suelos de arcilla y grava. Con un correcto manejo de la canopia se obtienen vinos intensos, con buena mineralidad.

Las llanuras de Waimea, como indica su nombre en Maorí "Jardín del río" desde hace tiempo es un zona productiva de frutas y Lúpulo, con terrenos aluviales, pedregosos y la acción moderadora del clima marítimo. Recientemente se han comenzado a implantar viñedos de donde se obtienen vinos frescos con aromas delicados.

Figura 18

Nelson



Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/nelson/

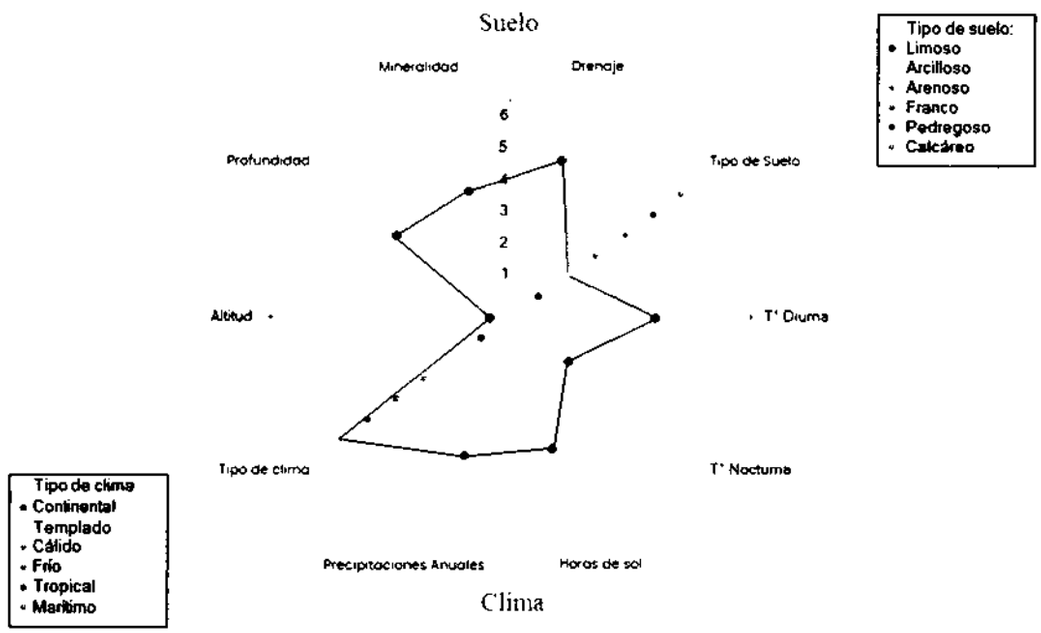
Factores Permanentes

- Altitud: de 0 a 100 msnm
- Profundidad de suelos: Media-alta
- Mineralidad: Media-alta
- Drenaje: Alto
- Tipo de suelo: Suelos arcillosos con grava
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 23°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 13°C
- Horas de sol: 1565 horas en los 210 días de desarrollo de la vid

- Precipitaciones Anuales: La precipitación anual puede llegar a 870 mm
- Clima: Marítimo, templado

Gráfico 29

Gráfico de Variables de Nelson



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Baio Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal característico

En Nelson hay una mezcla de todas las variedades más representativas de Nueva Zelanda, con producciones pequeñas pero de calidad y de mucho éxito. Estas no alcanzan una representatividad de la zona. En general vamos a encontrar vinos jóvenes, frescos, con mucha fruta y aromáticos.

3.6 Marlborough

Una combinación de clima fresco, muchas horas de sol, una buena sombra de lluvia y suelos muy fértiles enmarcan la zona de mayor producción nacional.

Con el epicentro en la ciudad de Blenheim, encontramos esta región rodeada de viñedos y bodegas, con gran variedad de estilos pero que en su mayoría producen la cepa emblema del país. Produce dos tercios de todo el Sauvignon blanc, varietal que puso al País como productor de vino de importancia mundial.

Valle de Marlborough

Está compuesto por regiones a las laderas de cordones montañosos que otorgan características distintivas a cada una de sus cepas. Particularmente al Sauvignon blanc.

Subregiones

A. Southern Valley

Envolviendo las colinas circundantes, los valles de Omaka, Fairhall, Brancott, Ben Morvan y Waihopai conforman esta importante subregión. Los suelos y los mesoclimas varían, pero tienden a ser más pesados y contener más arcilla que Wairau. También se vuelve más frío y seco hacia el sur, hacia los valles. Se cultiva una amplia gama de variedades según el mérito de cada lugar, con Pinot Noir y aromáticos particularmente buenos en la zona.

Figura 19

Marlborough

B. Wairau Valley:

Los suelos antiguos y de lecho de ríos con grava y precipitaciones crean numerosos mesoclimas dentro de esta subregión. En términos generales, cubre una variedad de sitios del interior más fríos y secos; sitios áridos, pedregosos y de maduración temprana; y sitios costeros moderados por la brisa marina. En toda la subregión, los vinos reflejan fortaleza, intensidad y el cuerpo característico de la fruta.

Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/marlborough/

C. Awatere Valley:

El valle de Awatere es la subregión geográficamente más distintiva, se encuentra al sur del valle de Wairau y se extiende tierra adentro desde el mar y asciende hacia las cordilleras interiores de Kaikoura. Los sitios más fríos, más secos, más ventosos y, a menudo, con cierto grado de elevación, con rendimientos típicamente más bajos, producen Pinot Noir de gran calidad, aromáticos y Sauvignon espectaculares y distintivos, los cuales están atrayendo un reconocimiento internacional cada vez mayor.

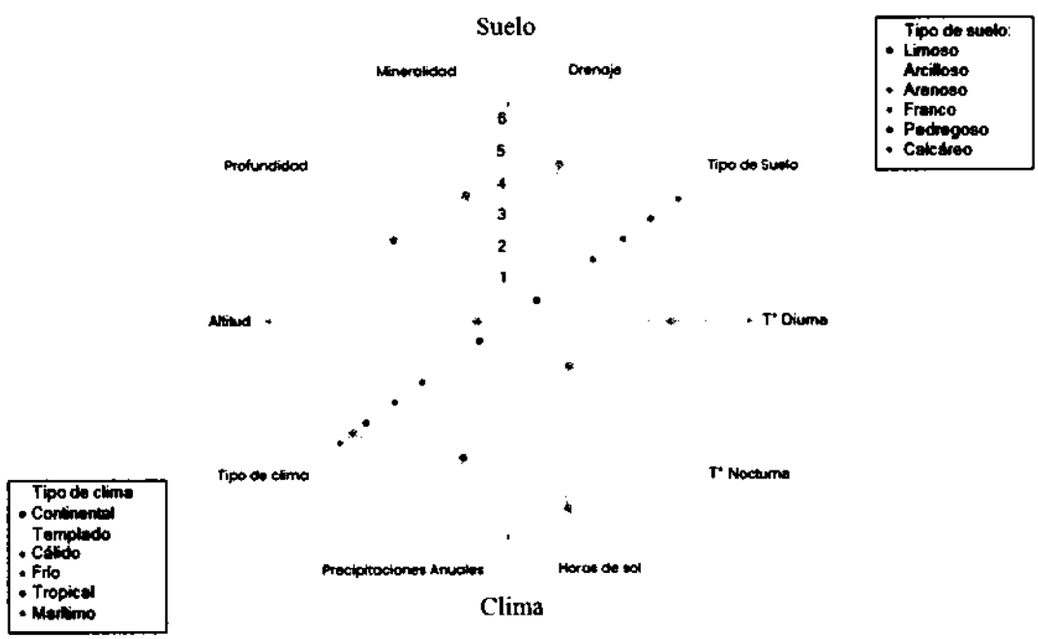
Factores permanentes

- Altitud: 170 a 250 msnm
- Profundidad de suelos: Leve profundidad en altura a muy profundos en el llano
- Mineralidad: Media alta, minerales aportados por las vertientes de los ríos

- Drenaje: Antiguos y profundos suelos pedregosos de drenaje libres glaciales
- Tipo de suelo: Franco arenoso pedregoso sobre gravas muy profundas
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 26°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 14°C
- Horas de sol: Alta, esta región se la conoce como la región más soleada de Nueva Zelanda
- Precipitaciones Anuales: La precipitación anual en esta localidad es de aproximadamente 874 mm
- Clima: Subtropical, templado

Gráfico 30

Gráfico de Variables de Marlborough



Referencias de gráfico de araña:

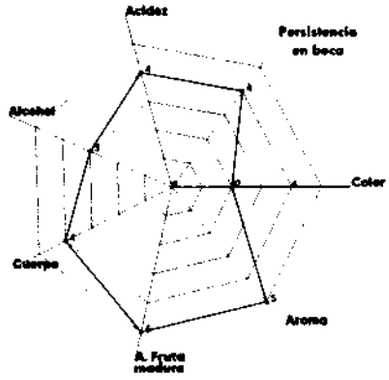
Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

Varietal Característico

El varietal que representa esta zona y que lleva a Nueva Zelanda a ser reconocida en el mundo es el Sauvignon Blanc. Si bien en cada uno de sus valles se pueden notar leves diferencias de mineralidad, es fácil reconocer que son de Marlborough. Produciendo vinos de aroma intenso, frutas tropicales, herbáceos y con una acidez que aporta frescura como complemento. Produciendo vinos de aroma especiado que dan sensacion picante, fruta vívidamente pura, herbáceo, tropical y mineral.

Gráfico 31

Gráfico de descriptores de vinos de Marlborough



3.7 North Canterbury

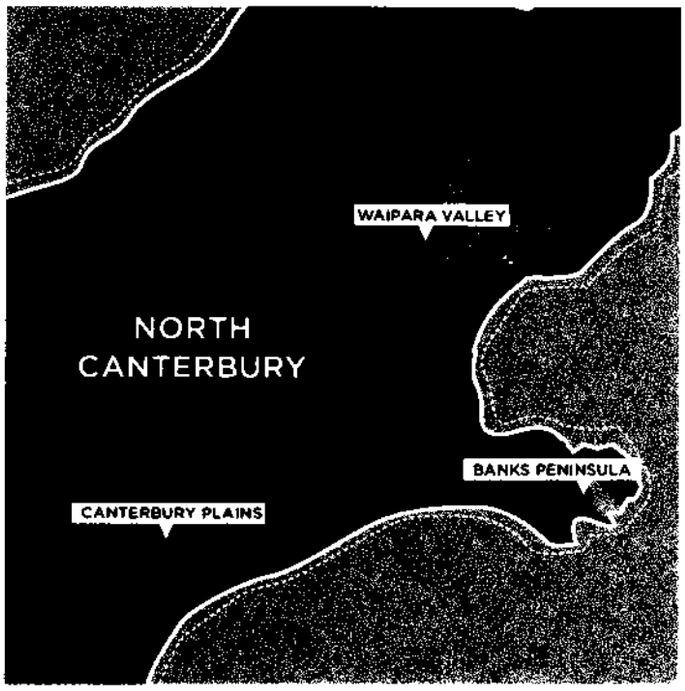
Entre las regiones de Marlborough y Central Otago, donde los Alpes del sur se comienzan a hacer llanuras se encuentra una amplia zona de producción en la que pequeños viticultores elaboran vinos personalizados, a pequeña escala y focalizados en la calidad.

La región se proyecta hacia el este, con clima fresco y seco pero largas horas de sol durante la época de crecimiento, es clima óptimo para el desarrollo de gran variedad de vides. La exploración profunda de esta zona hacia nuevas subregiones presenta un gran potencial, haciendo ver que este es sólo el comienzo.

Subregiones

Figura 20

North Canterbury



Nota. Recuperado de www.nzwine.com/en/regions/northcanterbury

Como era de esperar en terrenos grandes y diversos, los tipos de suelo varían: North Canterbury se beneficia de los depósitos de grava de su río homónimo, además de arcillas derivadas de la piedra caliza en las laderas que son adecuadas para el Pinot Noir. Las vastas y planas llanuras de Canterbury que rodean Christchurch se componen principalmente de suelos pedregosos poco profundos de drenaje libre con diversos

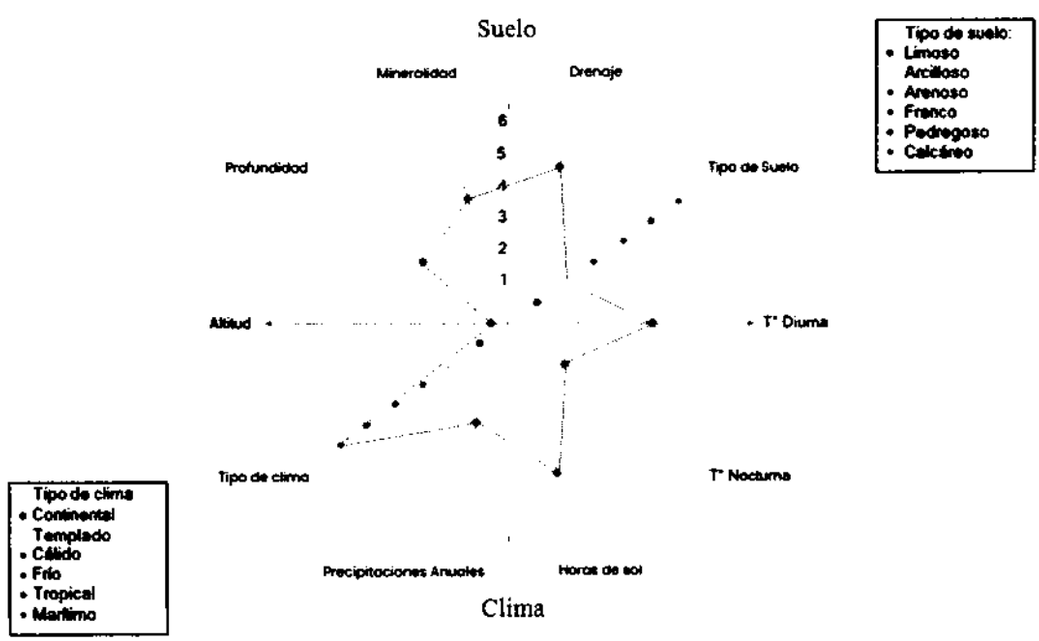
depósitos aluviales, cortesía de los numerosos sistemas fluviales trenzados que cruzan las llanuras.

Factores Permanentes

- Altitud: de 0 a 100 msnm
- Profundidad de suelos: Profundidad media
- Mineralidad: Media-alta
- Drenaje: Buen drenaje
- Tipo de suelo: Grava derivadas de los ríos y arcilla derivadas de piedra caliza
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 23°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 12°C
- Horas de sol: 1780 hs
- Precipitaciones Anuales: La precipitación anual puede llegar a 635 mm
- Clima: Marítimo, Frío y seco

Gráfico 32

Gráfico de Variables de North Canterbury



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Baio Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

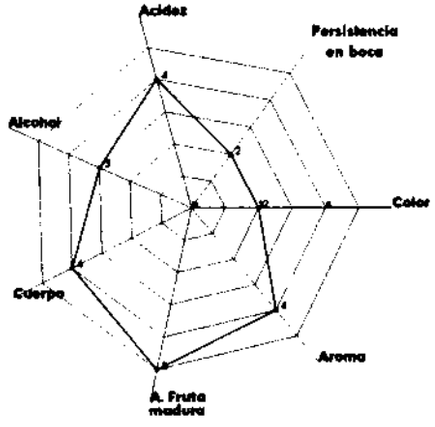
Varietal Característico

En esta zona las variedades de mayor producción son las más famosas del país, Sauvignon Blanc y Pinot Noir, pero la variedad que ha obtenido vinos más interesantes y la que puede tener mayor potencial es el Riesling.

La uva Riesling es reconocida por su versatilidad y capacidad para expresar el terruño en el que se cultiva. Es una de las variedades blancas más apreciadas a nivel mundial debido a su frescura, acidez equilibrada y la amplia gama de perfiles aromáticos que puede ofrecer. Desde notas cítricas y frutales hasta toques florales y minerales, el Riesling es una opción emocionante para los amantes del vino que buscan experiencias sensoriales únicas.

Gráfico 33

Gráfico de descriptores de vinos de North Canterbury



3.8 Central Otago

Un paisaje espectacular, con una cultura turística única es la región de los mejores Pinot Noir del mundo y de vívidos blancos y aromáticos.

Formada por numerosas subregiones montañosas, otorgan cada una características únicas. Las altas montañas cubiertas de nieve no solo sirven de paisaje y atracción turística. Son también las generadoras de este microclima en el sur. Además guían las vertientes y nutren de minerales los suelos productivos.

Subregiones

Al este cerca de la ciudad de Queenstown se encuentra Gibbston, de las zonas más altas y más frescas. Sus vides maduran lento y producen vinos intensos y ligeros. Bannockburn es de los sitios más cálidos y secos, siendo generalmente el que marca el inicio de la vendimia en la región. Las zonas de Cromwell, Bendigo son bajas y corren paralelas a las vertientes de los deshielos montañosos, con suelo pedregoso captan el calor del verano y el frío de la noche. Hacia el norte encontramos Wanaka, una región fría enmarcada por el lago. El cual proporciona radiación y mitiga las heladas. Y por último, al sur encontramos Alexandra, la región está expuesta a condiciones extremas tanto en verano como invierno por lo que se obtienen vinos varietales, aromáticos y finamente estructurados.

Figura 21

Central Otago

Nota. Recuperado de https://www.nzwine.com/en/regions/centralotago/

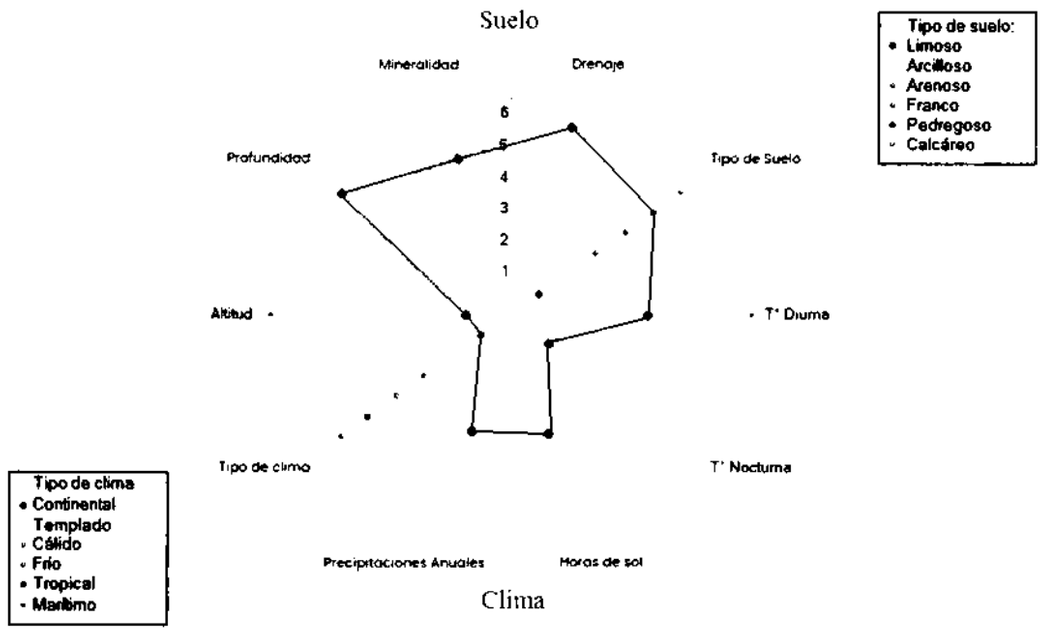
Factores Permanentes

- Altitud: De 300 a 450 msnm
- Profundidad de suelos: Muy profundos
- Mineralidad: Alta, provenientes de los cordones montañosos
- Drenaje: Este suelo ofrece un excelente drenaje, alentando a las vides a enviar sus raíces directamente hacia el fondo de la tierra
- Tipo de suelo: Pedregosos, grava y mica rugosa
- Temperatura diurna en verano: La media de las temperaturas máximas es de 22°C
- Temperatura nocturna en verano: La media de las temperaturas mínimas es de 8°C
- Horas de sol: En desarrollo vegetal de 1360 hs

- Precipitaciones Anuales: 757 mm
- Clima: Es la única región con clima continental de Nueva Zelanda

Gráfico 34

Gráfico de Variables de Central Otago



Referencias de gráfico de araña:

Profundidad – Mineralidad – Drenaje – T°	Horas de sol
0 Muy Bajo Bajo Medio Medio Alto Alto Muy Alto	0hs 2200hs.
Precipitaciones Anuales	**Altitud**
0 1200 mm.	0 2000 msnm.

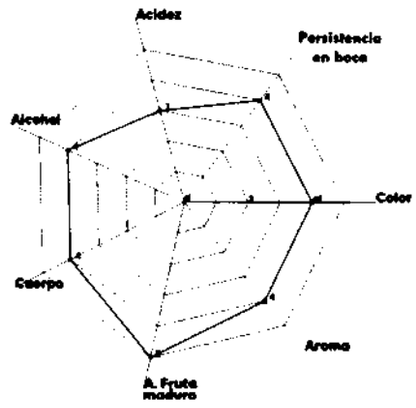
Varietal característico

Pinot Noir: Así como el Sauvignon Blanc puso al país en el foco internacional, este varietal y particularmente de esta zona demostraron que son capaces de elaborar cepas tintas de calidad. Adaptando y aprovechando las cualidades del terroir para impulsarlo en un

varietal. Los Pinot de Central Otago tienen fruta fragante y exuberante, textura sedosa y verdadera intensidad.

Gráfico 35

Gráfico de descriptores de vinos de Central Otago



3.9 Otras Zonas

Además de las regiones ya descriptas anteriormente, podemos encontrar diseminadas algunas pequeñas zonas de producción. Como Northland, los viñedos que se encuentran en el extremo norte. Waitaki Valley que están muy cerca de Central Otago. Waikato, Bay of Plenty que se encuentran al sur de Auckland.

Todas estas zonas no superan el 1% de producción por lo que no tienen demasiado interés en este estudio.

CAPITULO IV

Comparación de variables

Argentina y Nueva Zelanda son dos Países con una gran extensión de territorio cultivado con vid, ambos presentan una gran variedad de climas, altitudes y suelos. Es fácil estar en una zona productiva como Marlborough con sus montañas de fondo y por momentos sentirse en Mendoza. O recorrer viñedos del Alto valle de Rio Negro y que se venga a la mente el paisaje de North Canterbury.

Pero más allá de las semejanzas que tienen todas las regiones vitícolas del mundo, ¿Pueden estos dos países de la región productiva sur compartir rasgos que permitan intercambiar tecnologías, manejos de vides e incluso varietales para poder incrementar el valor de sus vinos y poner en escena mundial regiones que aún no explotan?

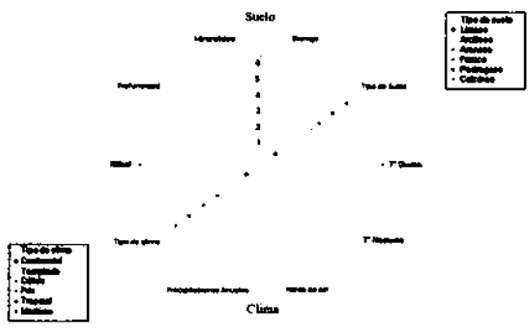
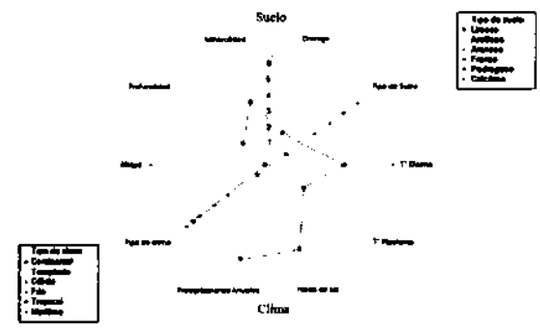
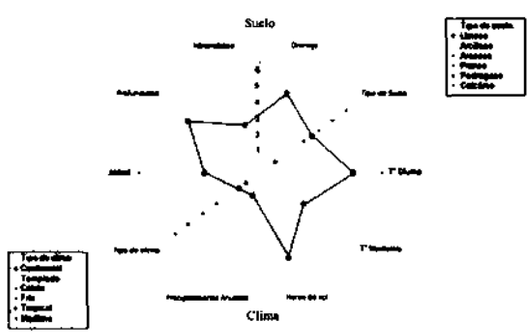
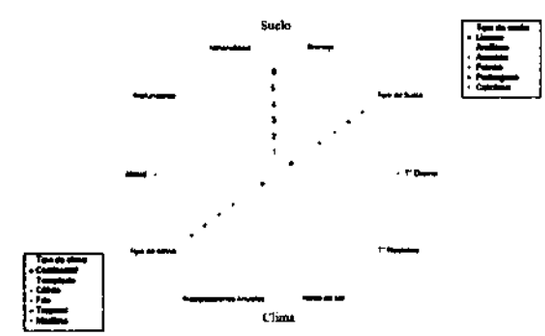
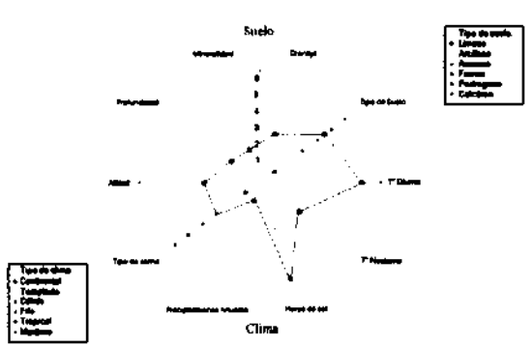
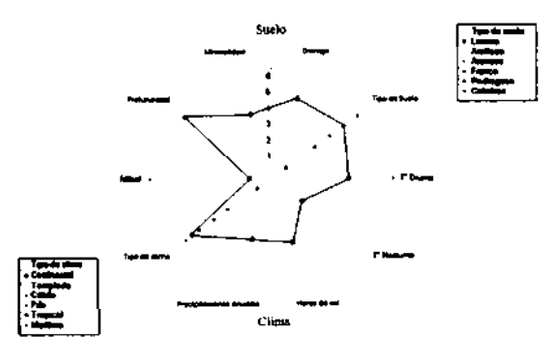
Obviamente hay particularidades que hacen que cada zona sea única, también características que no van a compartir, las más obvias son el clima, que en las islas de Nueva Zelanda se presenta marítimo y este es el moderador. Mientras que en Argentina es continental desértico, siendo el moderador el cordón montañoso de Los Andes. Pero también muchas de estas diferencias como lo son la cantidad de precipitaciones anuales, se pueden moldear con la mano del hombre y las tecnologías.

Por ejemplo Auckland es conocida en el mundo por innovar en el manejo de la canopia para contrarrestar los efectos de humedad, suelos súper fértiles y lograr sanidad y concentración en sus vinos. Usan espaldera de poda larga, de dos a cuatro varas. Aumentando la superficie foliar para aprovechar la radiación solar pero con buena aireación y altura. Otra técnica importante es el deshojado intenso, en dos o tres pasadas.

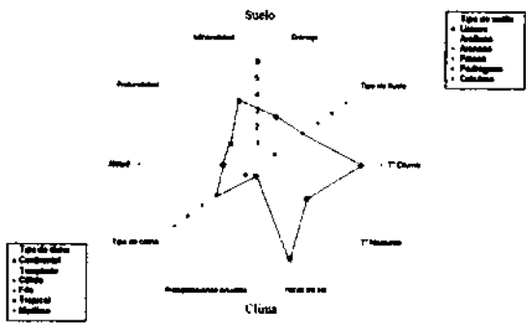
Para responder la pregunta de si hay zonas similares entre los dos países podemos empezar por comparar las gráficas de variables permanentes realizadas anteriormente.

Tabla 1

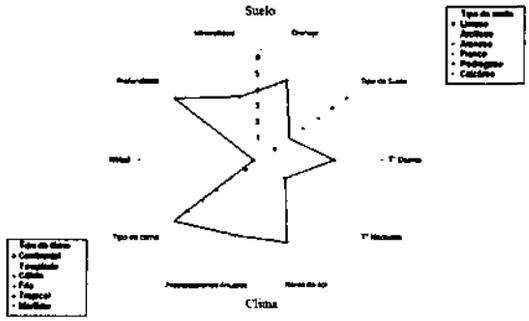
Tabla comparativa

Argentina	Nueva Zelanda
Salta: 	Auckland: 
La Rioja: 	Gisborne: 
San Juan: 	Hawke´s Bay: 

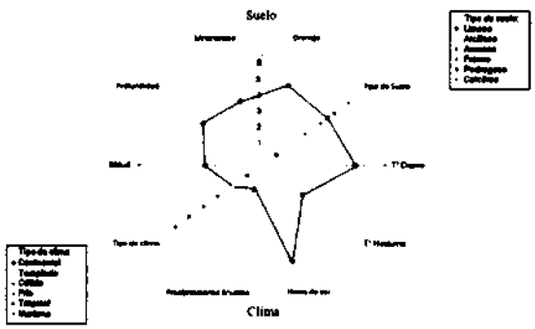
Mendoza, Oasis norte:



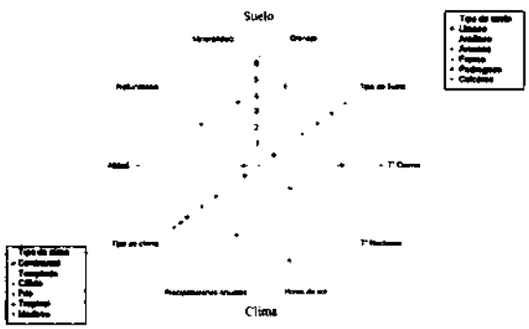
Wairarapa:



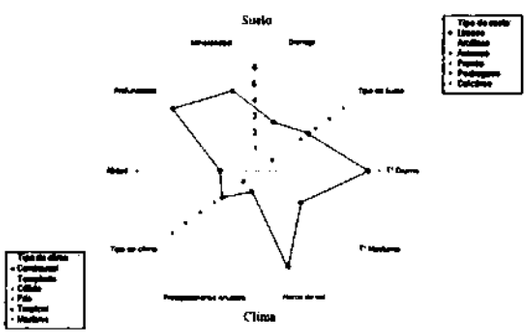
Mendoza, Oasis centro:



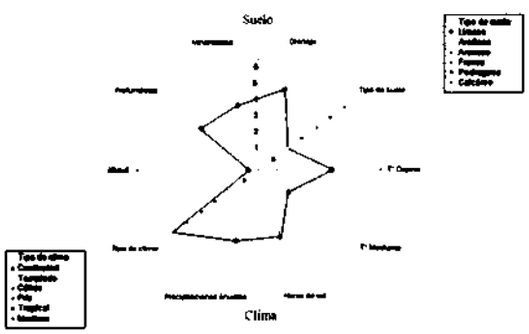
Marlborough:



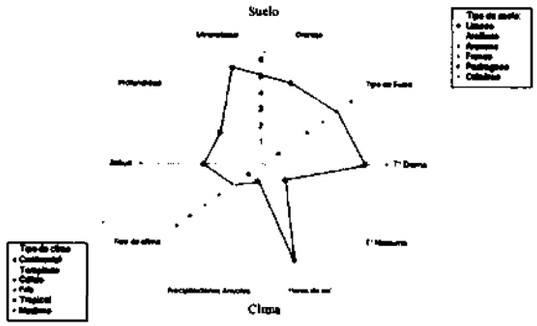
Mendoza, Oasis Este:



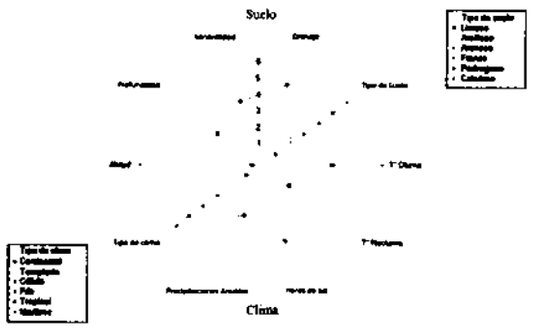
Nelson:



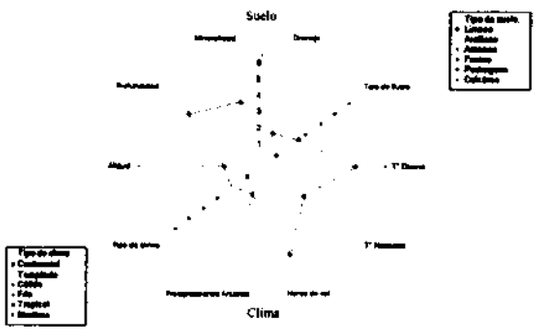
Mendoza, Valle de Uco:



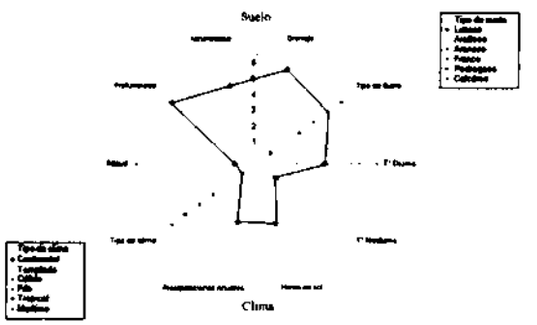
North Canterbury:



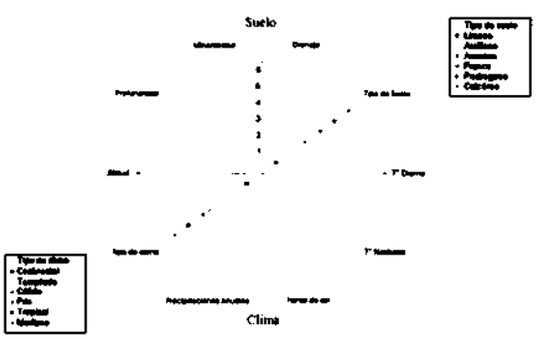
Mendoza, Oasis sur:



Central Otago:



Argentina, Zona Sur:



Extrapolación

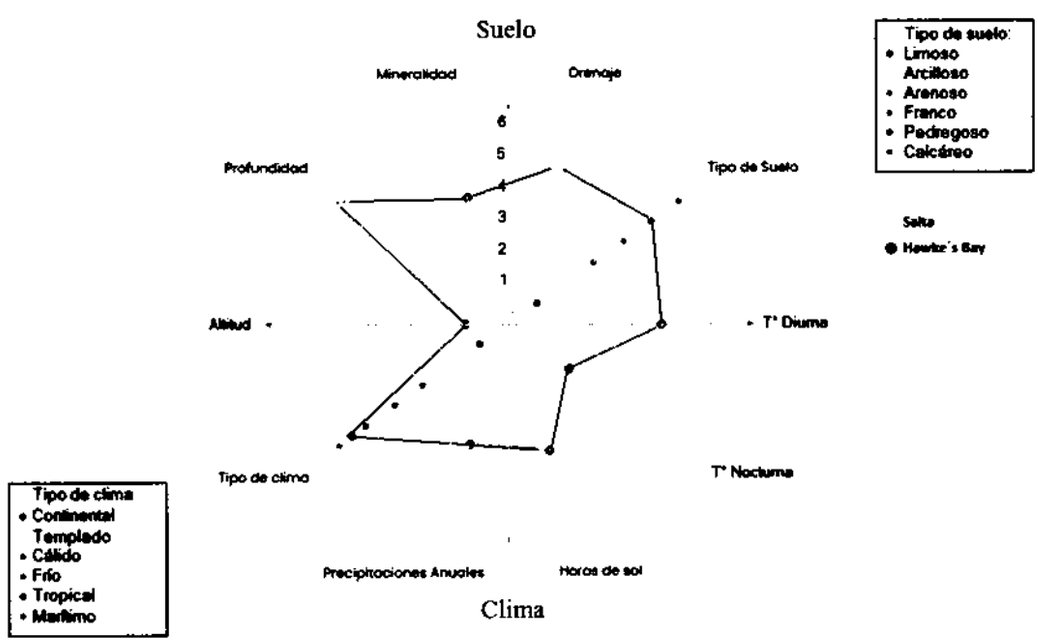
A continuación extrapolamos los gráficos una a una de las zonas para ver las que tengan mayor cantidad de coincidencias y en las variables que no coincidan ver si esas condiciones se pueden modificar artificialmente.

4.1 Salta – Hawke´s Bay

Al contraponer el gráfico de Salta con los de las diferentes zonas de Nueva Zelanda, no se encuentra ninguno con características exactas, pero el que presenta mayor similitud es el de la región de Hawke´s bay.

Gráfico 36

Gráfico Salta- Hawke´s Bay



Tenemos concordancia o muy similar en Suelos, profundidad, minerales, drenaje, las temperaturas durante el crecimiento. En cuanto a las horas de sol, si bien hay muchas menos en Hawke´s Bay con la conducción adecuada, un sistema de espaldero alto con buen aprovechamiento de radiación solar se podría acercar a los resultados.

En cuanto a las precipitaciones anuales, el control de humedad con estos mismos sistemas de conducción y los deshojes sucesivos se podrá controlar. Por otro lado, el riego artificial en los viñedos de Salta podría llevar a resultados similares.

Lo que no se puede equiparar es la altitud de un terruño con el otro. Pero se compensan con el tipo de clima. Así como en Salta la altitud funciona como moderadora de temperaturas por el lado de Hawke´s Bay lo compensa el clima marítimo.

Una vez vinculados los puntos en común, pasamos al análisis de los varietales con mayor éxito en ambas regiones, si de estos sacamos aquellos que ya se encuentran produciendo en los dos lugares nos vamos a encontrar con un posible intercambio. El del torrontés Riojano en Hawke´s Bay y el Merlot en Salta.

El Merlot en Hawke´s Bay se ha desarrollado con gran aptitud, siendo la variedad tinta de mayor producción en la región. Obteniendo vinos con gran frescura, mucha fruta y buen color. En Salta podemos encontrar ejemplares de este varietal, pero muy poco. Se encuentran sólo 55 hectáreas de este varietal en la provincia representando sólo el 1% de la producción nacional. Por lo que tendría potencial para desarrollarse mejor.

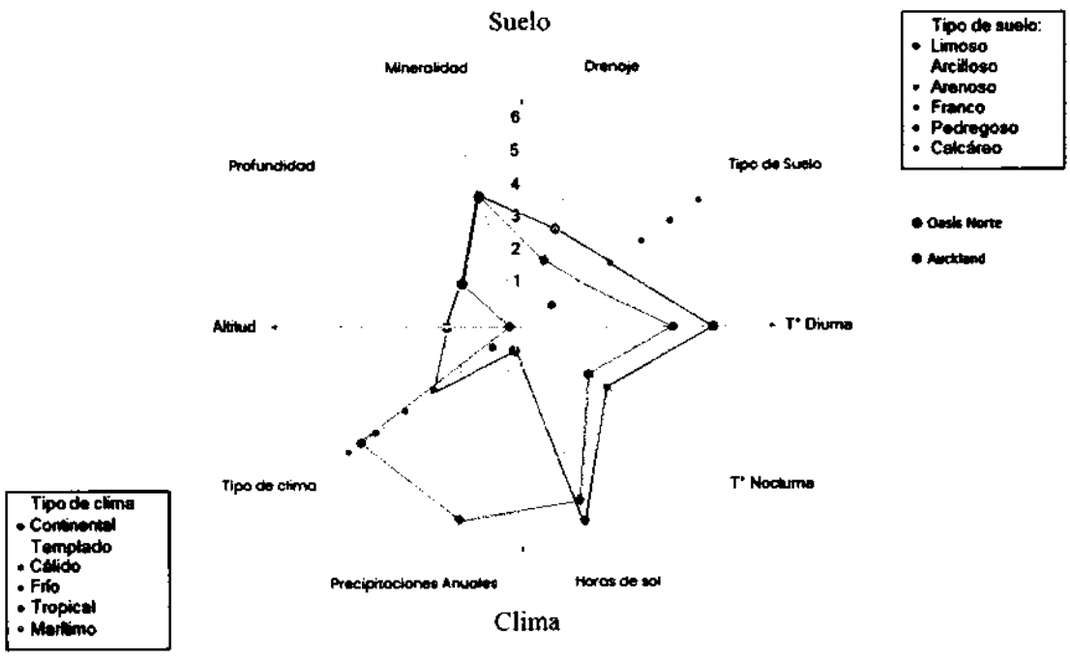
De igual forma el Torrontés Riojano es una variedad que se podría implantar en Hawke´s Bay con potencialidad de gran crecimiento. Se adapta muy bien a distintos tipos de climas, pero es en los valles de Salta donde alcanzó una calidad enológica sublime, con notas aromáticas que aunque se produzcan vinos secos, parezcan dulces.

4.2 Mendoza, Oasis Norte - Auckland

A primera vista estas dos zonas parecen tener muy poco en común, pero al analizar el oasis norte de Mendoza con una de las zonas de Nueva Zelanda que se encuentran más al norte vamos a encontrar que durante la época de maduración vamos a encontrar temperaturas medias similares. La diferencia más marcada va a ser la humedad de la región oceánica contrapuesta con el desierto mendocino.

Gráfico 37

Gráfico Oasis norte - Auckland



El gráfico muestra una gran similitud en la mayoría de sus variables, con una marcada diferencia en las precipitaciones y el tipo de clima. Variables que podrían ser intervenidas por la mano del hombre para contrarrestar los requerimientos de la vid.

Las variedades más plantadas en Auckland son conocidas en territorio mendocino, pero hay una en particular que viene creciendo mucho y que se podría adaptar al terruño del oasis norte y que según datos estadísticos del INV no hay, El Pinot Gris.

Un clon de Pinot Negro con bayas azul grisáceo que produce vinos de todos colores, amarillos, dorados y rosados. Con acidez baja y un buen tenor de alcohol, textura aceitosa y descriptores de frutas tropicales. Se la considera una uva rosada fina.

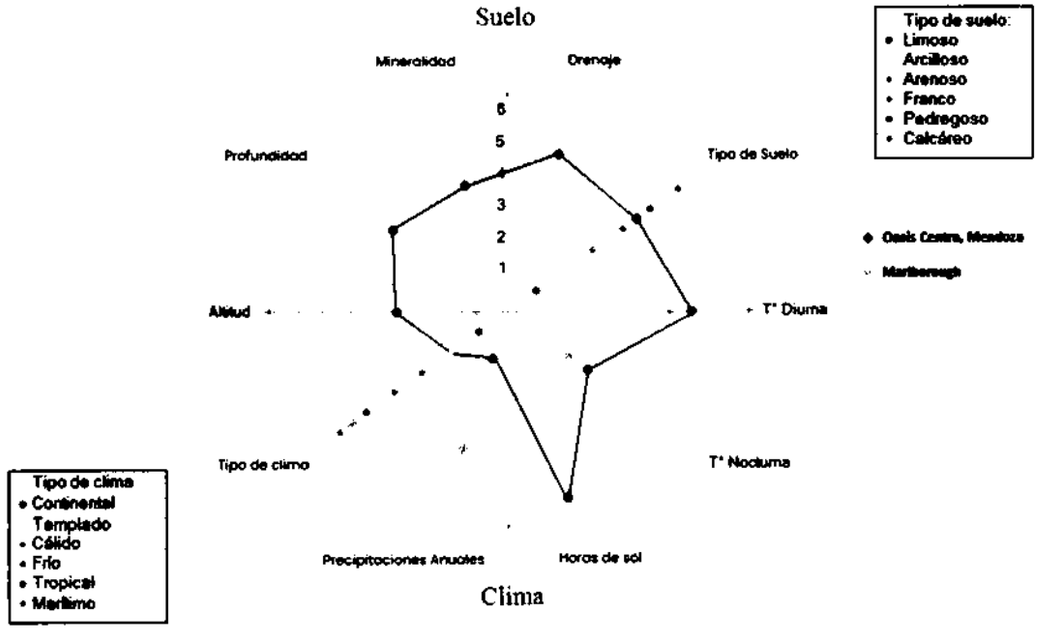
La variedad que por características podría ser desarrollada en la región de Auckland y que en estos momentos no se encuentran registros, es la uva Bonarda. Una variedad que presenta color intenso, tonos violáceos. Aromas intensos, notas de cereza, mora y frutas rojas. Con cuerpo medio a completo y equilibrado son de gran utilidad para hacer cortes. Sumado a que tiene buena producción, puede ser interesante como aporte para la zona de Auckland.

4.3 Mendoza, Oasis centro - Marlborough

Para los que tienen la suerte de recorrer estas dos zonas vitícolas, tal vez las más importantes de cada país podrán notar las similitudes en sus paisajes y microclimas. Ambas con abundante sol y cordones montañosos que crean postales acompañadas de buenas copas.

Gráfico 38

Gráfico Oasis centro – Marlborough



Si analizamos el gráfico, hay tres variables que no corresponden. Por un lado las precipitaciones anuales, una constante que se mantiene en todas las comparaciones entre los países. El tipo de clima que en Mendoza es continental Templado mientras que por el lado de Nueva Zelanda sigue teniendo influencia marítima, aunque los cordones montañosos generan un microclima muy similar a Mendoza y por último la altitud, que es la principal moderadora de Temperatura en el oasis Mendocino pero que la misma es moderada en Marlborough por la influencia oceánica. A lo que a los fines prácticos estas zonas terminan teniendo condiciones muy similares.

La variedad emblema de la zona de Marlborough sin duda es el Sauvignon Blanc, pero es una variedad que también está presente en la primera zona de Mendoza. La variedad blanca que ha demostrado poder expresarse de gran forma en el microclima de Marlborough y que viene creciendo con mucho potencial es el Riesling.

La uva Riesling es reconocida por su versatilidad y capacidad para expresar el terruño en el que se cultiva. Es una de las variedades blancas más apreciadas a nivel mundial debido a su frescura, acidez equilibrada y la amplia gama de perfiles aromáticos que puede ofrecer. Desde notas cítricas y frutales hasta toques florales y minerales, el Riesling es una opción emocionante para los amantes del vino que buscan experiencias sensoriales únicas.

En Mendoza se encuentra presente en otros oasis productivos, más fuertemente en el oasis Este. Pero no ha sido tan explotada por el Oasis centro. Con tan sólo 320 qq producidos en el 2022 según informe del INV, hay un gran mundo por descubrir de este varietal en la zona.

Si pensamos en un varietal característico de Mendoza que se podría extrapolar a la región soleada de Nueva Zelanda, lo primero que se nos viene a la mente es "Malbec".

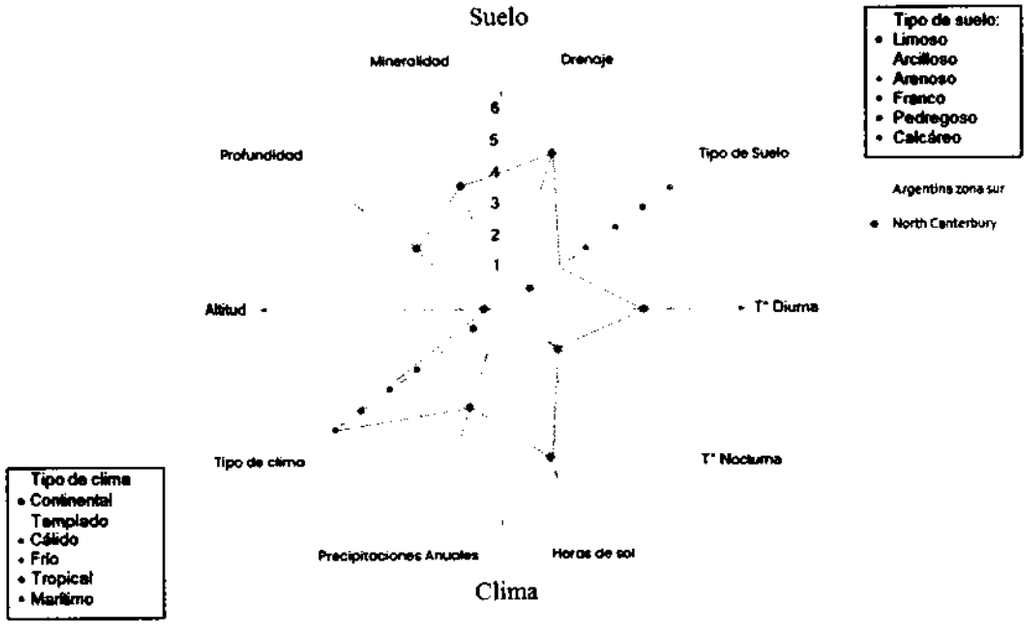
Pero, ¿Por qué hasta el día de hoy esto no sucedió? El país oceánico con una fuerte tendencia hacia los vinos blancos mejor adaptados a climas fríos, los cuales presentan mayor delicadeza en la producción de acidez otorgándoles frescura. Y volcados a cepas tintas que están adaptadas también a este tipo de clima como el Pinot Noir, no presenta aun un gran desarrollo de otros varietales que se puedan llegar a adaptar a microclimas como el de los valles de Awatere, Wairau o los valles del sur.

4.4 Argentina, zona sur y North Canterbury

La zona sur de Argentina es la más fácilmente comparable con las regiones de Nueva Zelanda, por sus rangos de temperaturas, su latitud e incluso menor altitud y mayor lejanía con los Andes. Dentro de todos estos parámetros con la región que presenta variables más similares es con la región de North Canterbury.

Gráfico 39

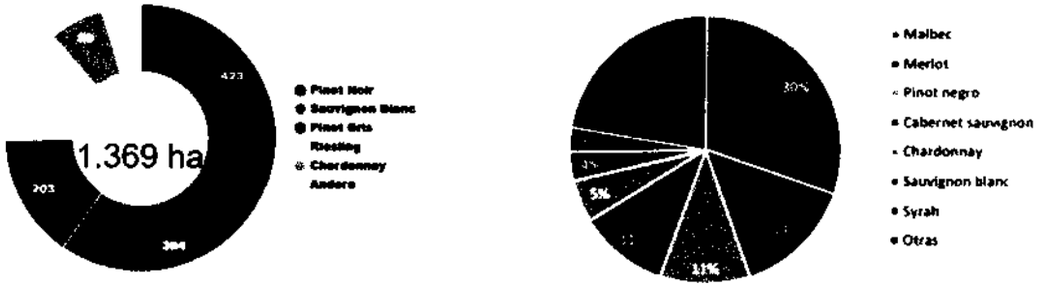
Gráfico Argentina Sur – North Canterbury



Estas dos zonas comparten rasgos en su terruño. Tanto en el tipo de suelo, temperaturas en el periodo de crecimiento, cantidad de horas de sol y similares en los suelos en cuanto a drenaje y minerales. Además de compartir variables permanentes si observamos los gráficos de varietales plantados podemos ver una gran similitud.

Gráfico 40

Gráfico varietales de Argentina Sur – North Canterbury



A la izquierda podemos ver la composición de varietales plantados en la zona de North Canterbury, extraído de los datos oficiales de "New Zealand Wine" mientras que a la derecha observamos los porcentajes de la zona Sur Argentina extraída de las estadísticas oficiales del informe de INV.

Los dos varietales que se encuentran en cantidades importantes en la región de Nueva Zelanda y que no se encuentran entre los más importantes en Argentina son el Pinot Gris y el Riesling. Repitiendo la tendencia de comparaciones anteriores, las variedades blancas mucho más explotadas en la isla son el centro de la escena encontrando gran variabilidad de productos. Vinos jóvenes, de guarda, dulces y secos, aromáticos y otros de mayor sabor que aroma.

De estos dos, el que mayor potencial presenta en la zona es el Riesling, con un carácter único y presentando alternativa al Sauvignon Blanc tan difundido en todo el País. Si bien no presenta las notas exactas del Riesling Alemán. Tiene gran personalidad como para empezar a dominar la región y marcar una diferencia con el resto de los blancos. Es un

trabajo que podría desarrollar en el Sur Argentino para destacarse y diferenciarse con un varietal que pueda despegarse del resto y marcar su propia tendencia, el mismo se encuentra presente pero con muy poca importancia y pocas hectáreas plantadas.

Ahora bien, analizando el proceso inverso, los varietales de la zona del Sur Argentino que podrían desarrollarse en North Canterbury son el Malbec y el Merlot. Como ya hemos analizado anteriormente, las variedades tintas están en un segundo plano en la enología Neozelandesa, pero ésta en lugar de ser un limitante pasa a ser el potencial para desarrollarlas. Hay ejemplos de bodegas que han hecho pequeños volúmenes de estos como el caso de Pegasus Bay, que elaboran blends de Merlot y Malbec aunque aún hay mucho para desarrollar.

CAPITULO V

Resultados

A raíz de los estudios realizados por zonas, surgen ciertos paralelismos que proponen vincularlos para potenciarse entre sí a través de un intercambio de los varietales que mejor han demostrado expresarse en ese terruño. Los mismos serán detallados a continuación mediante tablas.

Tabla 2

Salta – Hawke´s Bay

Zona	Altitud	Profundidad	Mineralidad	Drenaje	Tipo de suelo	Temp Máx	Temp min	Horas de sol	Precipitaciones	Clima
Salta	1600 - 2000	Profundos	Alta	Pedregosos, buen drenaje	Franco arenoso	28°C	17°C	2200 hs	186 mm	Continental caluroso
Hawke's Bay	300 - 450	Muy profundos, pobres	media - alta	Buen drenaje	grava	25°C	14°C	1465 hs	765 mm	Marítimo soleado

De esta comparación se puede concluir que controlando los sistemas de conducción para contrarrestar las horas de sol y la humedad podrían lograrse condiciones similares en el viñedo. Por esto se propone la producción de Torrontés Riojano en Hawke´s Bay y la explotación del Merlot en Salta, Cepas que dadas sus características podrían desarrollarse en esos ambientes.

Tabla 3

Mendoza, Oasis Norte – Auckland

Zona	Altitud	Profundidad	Mineralidad	Drenaje	Tipo de suelo	Temp Máx	Temp mín	Horas de sol	Precipitaciones	Clima
Oasis Norte	600 - 700	Poco profundos	Media	Bajo	Arenoso salino	32°C	19°C	2200 hs	168 mm	Cálido desértico
Auckland	0 - 100	Poco profundos	media - alta	Bajo	Roca volcánica	24°C	14°C	2060 hs	1200 mm	cálido húmedo

Entre estas dos zonas hay coincidencia en la mayoría de los factores con una discrepancia muy marcada en la humedad, factor en el cual los viticultores Neozelandeses son expertos, ya que desde que comenzaron a dedicarse a la enología en esa región fue el inconveniente a superar. Así fue que se transformaron en expertos en el tema, con modernos sistemas de conducción y manejo para controlar humedad y buena absorción de luz solar.

A raíz de esto se propone la inserción de Pinot Gris en el oasis norte de Mendoza y de Bonarda en Auckland.

Tabla 4

Oasis centro – Marlborough

Zona	Altitud	Profundidad	Mineralidad	Drenaje	Tipo de suelo	Temp Máx	Temp min	Horas de sol	Precipitaciones	Clima
Oasis Centro	800 - 1000	Profundos	Media - alta	Alto	Aluviales grava	30°C	18°C	2200 hs	260 mm	Semidesértico
Marlborough	170 - 250	Profundos	media - alta	Alto	Arenoso con grava	26°C	14°C	2200 hs	874 mm	Templado

Sin duda son las dos regiones centrales de la enología de cada país, presentan características muy similares. En sus microclimas cercanos a las zonas montañosas seguramente se encuentren las mayores coincidencias en sus factores.

Por esto se recomienda la producción de Malbec en Marlborough y mayor explotación de una cepa que ya está presente en el Oasis Centro pero en una pequeña proporción, el Riesling.

Tabla 5

Argentina zona sur y North Canterbury

Zona	Altitud	Profundidad	Mineralidad	Drenaje	Tipo de suelo	Temp Máx	Temp min	Horas de sol	Precipitaciones	Clima
Sur Argentino	400 - 250	Profundos	Media	Alto	Aluviales grava	32°C	11°C	2014 hs	300 mm	Templado frio
North Canterbury	0 - 100	Media - alta	Media	Alto	Grava	23°C	12°C	1760 hs	635 mm	Frio y seco

En este caso se presenta como propuesta la producción de Merlot y Malbec en la zona de North Canterbury y la explotación del Riesling como un varietal con mucho potencial para adquirir eje central en la producción del Sur Argentino a futuro.

Conclusiones

La incorporación de un varietal que pueda tener el potencial para desarrollarse y expresar sus máximas aptitudes podría generar un crecimiento más acelerado del normal, como sucedió en Argentina con el Malbec o en Nueva Zelanda con el Sauvignon Blanc.

En el caso de Argentina el fenómeno converge con una serie de situaciones que provocaron modificaciones en su matriz productiva bien reflejados en el trabajo presentado por el INV denominado "Malbec: Historia y presente en Argentina" cuyo eje central es tomado a continuación para comparar luego con Nueva Zelanda.

Desde 1853 a 1962 el Malbec llegó a 58577 ha cultivadas representando un 22% del total de las vides del país. Luego el país pasa por un periodo de gran demanda, por la corriente migratoria y con la inserción del ferrocarril para abastecer mayor superficie los varietales fueron reemplazados por varietales de mayor producción en su mayoría rosadas por lo que del año 62 al 95 se erradicó el 83% de la superficie llegando a 9746 has.

En el medio de este proceso se comenzó a tener problemas de sobre stock por lo que el exceso se comienza a exportar y el INV mediante la ley 23550 pone una serie de medidas para limitar la plantación de varietales de alta producción y beneficiar variedades finas. Además la salida al mercado externo exige mejor calidad de vinos.

Con todo esto y el reconocimiento de las características del Malbec se recupera la producción de esta cepa llegando a 2018 a 42999 has representando el 19,7 % del total de los varietales.

Para tener en cuenta lo que produce en la economía el desarrollo de un varietal reconocido, desde el 2004 la exportación total aumentó un 77% en volumen y en cuanto al valor los vinos exportados aumentaron un 255% mientras que el Malbec aumentó un 450% en volumen y 823% en valor.

De igual forma en Nueva Zelanda la explosión de Sauvignon Blanc transformó la enología del país. Cuando en 1973 la consultoría de Jesse Davis recomendó implantar esta cepa y la exploración de zonas como Marlborough lograron potenciar el terruño con un varietal que lo haría reconocido mundialmente. Abrió puertas al mercado externo y hoy por hoy generan que los vinos de este país sean en promedio de los que otorgan mayor rédito económico por litro. Con 3 millones de HL exportados en 2022, por un valor de 1349 millones Euros, siendo el 70% de la producción Sauvignon Blanc.

En conclusión los dos países del nuevo mundo del vino, los que producen desde las latitudes sur recién están comenzando en una industria que tiene mucha tradición y que la forma de ponerse a la altura de zonas productivas con tanta historia es con el estudio de las condiciones internas y de ver como hicieron países similares para explotarlas. El compartir el desarrollo potenciará los mercados, por un lado la desventaja de haber comenzado tantos años posteriores que se puede ver en su desarrollo, pasa a ser la virtud de comenzar el lienzo en blanco con la experiencia de las regiones más avanzadas, dar cada paso acertadamente con la tecnología actual y con la velocidad de la información y el intercambio de conocimiento de sus profesionales de la mano de la globalización, generan un fenómeno que hará que estas diferencias se equiparen rápidamente y que quedarán atrás sólo aquellos que no se adapten.

Sería de mucha ayuda concretar ensayos en cada una de las regiones con la implantación de los varietales propuestos hasta completar el ciclo de una vinificación para evaluar los resultados de este estudio.

Apéndices y Anexos

La investigación se realizó guiado por el "Tratado de enología, Tomo uno" de José Hidalgo Togores para desarrollar el marco teórico y entender que variables físicas son importantes someter a estudio en cada zona viticola. Con esto se procedió a buscar la información específica de cada región productiva Argentina a través del repositorio de INTA y del trabajo realizado en conjunto con el INV "Regiones vitivinícolas" que se encuentran de manera online en la pagina www.argentina.gob.ar/inv/vinos/estadisticas/regiones-vitivinicolas. Paralelamente se consultó profesionales y asesores para indagar en los puntos importantes.

La información necesaria de Nueva Zelanda fue guiada por la enóloga de la bodega Marlborough Vitners Chelsea Farley y de la información suministrada por la página www.nzwine.com, la misma es propiedad de la organización Winegrowers quien nuclea a productores, bodegas y agentes estatales y guía la enología de todo el país.

Referencias bibliográficas

- Franco, J. [UNCUYOSIIP] (19 de septiembre de 2020). *Vitivinicultura en Nueva Zelanda, una historia de éxito* [Archivo de video] Youtube https://www.youtube.com/watch?v=wQf8mBAXEoc
- Canal Encuentro [El generador productora] (13 de agosto de 2020). *El vino y Mendoza* [Archivo de video] Youtube https://www.youtube.com/watch?v=2f1NEbxn_t4
- Togores, José Hidalgo (2011) Factores que influyen en la maduración del racimo, Tratado de Enología, (tomo 1, pp. 150-222). Ediciones Mundi-Prensa
- Bruno, V. (05-02-2022). Argentina y su fascinante mapa vitivinícola. *Blog "Vinos y pasiones* " https://vinosypasiones.com/2022/02/05/argentina-y-su-fascinante-mapa-vitivinicola/
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. (s.f.). Regiones vitivinícolas. Ministerio de producción. www.argentina.gob.ar/inv/vinos/estadisticas/regiones-vitivinicolas
- Aliquó, G. (s.f.) *Terruño y regiones vitícolas*, Instituto Nacional de tecnología Agropecuaria. https://www.argentina.gob.ar/inta
- Wine Growers. (s.f.). Regiones vitivinícolas. www.nzwine.com/en/regions
- Berger, F. (s.f.). *Vinos de Nueva Zelanda*. Cellardoor 24. https://www.cellardoor24.de/es/vinos-de-nueva-zelanda/

Indices

Indice de Figuras

Figura 1: Mapa Nueva Zelanda – Argentina....13

Figura 2: Zonas productivas Argentinas....19

Figura 3: Mapa de Salta....20

Figura 4: Mapa de La Rioja....23

Figura 5: Mapa de San Juan....27

Figura 6: Mapa de Mendoza....30

Figura 7: Oasis Norte....31

Figura 8: Oasis Centro....34

Figura 9: Oasis Este....37

Figura 10: Valle de Uco....40

Figura 11: Oasis sur....44

Figura 12: Sur Argentino....47

Figura 13: Mapa de Nueva Zelanda....52

Figura 14: Auckland....55

Figura 15: Gisborne....58

Figura 16: Hawke´s Bay....61

Figura 17: Wairarapa....64

Figura 18: Nelson....68

Figura 19: Marlborough.....71

Figura 20: North Canterbury.....74

Figura 21: Central Otago.....78

Indice de Gráficos

Gráfico 1: Gráfico de variables de Salta.....21

Gráfico 2: Gráfico de descriptores de vinos de Salta.....22

Gráfico 3: Gráfico de variables de La Rioja.....24

Gráfico 4: Gráfico de descriptores de vinos de La Rioja.....25

Gráfico 5: Gráfico de variables de San Juan.....28

Gráfico 6: Gráfico de descriptores de vinos de San Juan.....29

Gráfico 7: Gráfico de variables de oasis norte.....32

Gráfico 8: Gráfico de descriptores de vinos de oasis norte.....33

Gráfico 9: Gráfico de variables de oasis centro.....35

Gráfico 10: Gráfico de descriptores de vinos de oasis centro.....36

Gráfico 11: Gráfico de variables de oasis este.....38

Gráfico 12: Gráfico de descriptores de vinos de oasis este.....39

Gráfico 13: Gráfico de variables de Valle de Uco.....42

Gráfico 14: Gráfico de descriptores de vinos de Valle de Uco.....43

Gráfico 15: Gráfico de variables de oasis sur.....45

Gráfico 16: Gráfico de varietales de oasis sur.....46

Gráfico 17: Gráfico de descriptores de vinos de oasis sur.....46

Gráfico 18: Gráfico de variables de sur Argentino.....49

Gráfico 19: Gráfico de varietales de sur Argentino.....50

Gráfico 20: Gráfico de descriptores de vinos del Sur Argentino.....50

Gráfico 21: Gráfico de Variables de Auckland.....56

Gráfico 22: Gráfico de descriptores de vinos de Auckland.....57

Gráfico 23: Gráfico de Variables de Gisborne.....59

Gráfico 24: Gráfico de descriptores de vinos de Gisborne.....60

Gráfico 25: Gráfico de Variables de Hawke´s Bay.....62

Gráfico 26: Gráfico de descriptores de vinos de Hawke´s Bay.....63

Gráfico 27: Gráfico de Variables de Wairarapa.....65

Gráfico 28: Gráfico de descriptores de vinos de Wairarapa.....66

Gráfico 29: Gráfico de Variables de Nelson.....69

Gráfico 30: Gráfico de Variables de Marlborough.....72

Gráfico 31: Gráfico de descriptores de vinos de Marlborough.....73

Gráfico 32: Gráfico de Variables de North Canterbury.....75

Gráfico 33: Gráfico de descriptores de vinos de North Canterbury.....76

Gráfico 34: Gráfico de Variables de Central Otago.....79

Gráfico 35: Gráfico de descriptores de vinos de Central Otago.....80

Gráfico 36: Gráfico Salta- Hawke´s Bay.....85

Gráfico 37: Gráfico Oasis norte - Auckland.....87

Gráfico 38: Gráfico Oasis centro - Marlborough.....88

Gráfico 39: Gráfico Argentina Sur – North Canterbury.....90

Gráfico 40: Gráfico varietales de Argentina Sur – North Canterbury.....91

Indice de Tablas

Tabla 1: Tabla comparativa.....82

Tabla 2: Salta – Hawke´s Bay 93

Tabla 3: Mendoza, Oasis Norte – Auckland.....94

Tabla 4: Oasis centro – Marlborough.....94

Tabla 5: Argentina zona sur y North Canterbury.....95