

VINOS DE SUDAMERICA

LIC. ABEL FURLAN



Asociación de Profesionales
en Enología y Alimentos
de Argentina

MAPA VITIVINICOLA AMERICANO



AMERICA

- En la época de la colonia gran parte de America estaba **excluida** de la producción de vinos por su **clima tropical**.
- Se estableció una viticultura basada en la **diversidad de climas y variedades** que son verdaderas banderas nacionales.
- Es con la **nueva vitivinicultura** que se puede plantar en climas húmedos y calurosos.

COLOMBIA

- En **1980** comienza la plantación de uvas en el **Viñedo Marqués Villa de Leyva**, inmerso en una población colonial de Boyacá.
- La **inestabilidad política, las guerras civiles y el narcotráfico** impiden el desarrollo de la vitivinicultura local.
- Se mantienen más o menos estables tres regiones productoras: el **valle del río Cauca en Santa Marta, Bocayá y Tolima**
- Las variedades son la Isabella, Moscatel, Pinot Noir, Pedro Ximénez y Riesling.

COSTA RICA

- Se esta **comenzando con el cultivo**, solo tienen 4 has de Sauvignon, Pinot Noir, Syrah y Garnacha en un viñedo a 2000 msnm, que comenzó a producir en 2015.



CUBA

- En Cuba hay **dos proyectos**, **Bodegas del Caribe**, un *joint-venture* cubano-español con la bodega castellano-leonesa Palacio de Arganza, que se inicia en 2001. El proyecto se desarrolla en Batabanó, Banao, y Wajay, con viñas plantadas en espaldera que rondan el centenar de hectáreas. En éstas hay plantadas Tempranillo, Viura, Monastrell, Dona blanca, Mencía y Cabernet Sauvignon. También utilizan mostos españoles.
- El otro proyecto es **Bodegas San Cristóbal**, un *joint-venture* inicialmente cubano-italiano. Fundada en 1998, empresa mixta entre cubanos y la empresa italiana Fantinel. Importaban mostos italianos para embotellar en Cuba, pero cuentan también con viñedos para elaborar vinos verdaderamente nacionales. Fantinel dejó de formar parte del proyecto en 2003, utilizan uvas Chardonay, Sauvignon y Cabernet Sauvignon

ECUADOR



ECUADOR

- Igual que Perú y Bolivia llega la vid en tiempos de la **colonia** pero por sumisión a **Cuzco** desaparecen las plantaciones, quedando solo algunas explotaciones familiares.
- A finales del siglo pasado se consolida el cultivo en el valle de Patate, provincia de Tungurahua, a 2200 msnm, con pocas hectáreas de **clima tropical** y **dos cosechas anuales** de variedades autóctonas (nacional blanca, nacional negra y moscatel), producían el vino de Misa.
- Posteriormente se elaboró durante muchos años, hasta la actualidad vino de mosto concentrado.



ECUADOR

- **La cultura del vino en Ecuador va creciendo rápidamente** en la última década, En 2006 se consumía una copa por habitante y hoy se consume 1,5 botellas por habitante.
- Esta cultura vitivinícola fue desarrollada en gran manera por **La Cofradía del Vino**. También ayudó la revista **Vinissimo**.
- Existe actualmente dos bodegas que vinifican sus uvas: una en Quito, **Echaupi Estancia** que produce vino blanco de uva palomino, y otra en Guayaquil, **Dos Hemisferios**, que utiliza uvas principalmente de origen francés.

ECUADOR

- En **1999** la bodega Dos Hemisferios, comienzan la plantación en Guayaquil a **0 msnm** y a 10 km de la costa. Con clima tropical y suelo calcáreo tiene **2 cosechas al año**. La temperatura máxima es de 32°C y la mínima de 18°C y con una amplitud térmica de 14°C. A pesar de la humedad relativa del 70% durante todo el año, hay 3 meses de lluvia en el invierno y 9 meses de sequía en el verano.
- Las plagas son enfermedades criptogámicas, ácaros y otros insectos, pájaros y murciélagos. Se deben realizar **18 a 20 curaciones por ciclo vegetativo**.
- Por la falta de frío se debe inducir la brotación con Dormex, e incluso la fructificación es muy baja (**50 qq/ha**), pero con **alta relación hoja/racimo**.
- Se cultiva uva Malbec, Cabernet, Merlot, Sauvignon, Ancellotta, Chardonnay y Sauvignon.

PARAGUAY

- Las condiciones climáticas en Paraguay son difíciles para la producción de vino, y su calidad es sólo intermedia.
- El inicio del cultivo de la vid en este país se remonta a 1541, a pesar de que la desaparición del sistema colonial, las guerras y los genocidios que han azotado el país causaron la casi total desaparición de este cultivo. A principios del siglo pasado viticultores alemanes llegados desde Brasil comenzaron a desarrollar viñedos que pronto sucumbieron.
- Actualmente sólo quedan unas **500 has de vid**, fundamentalmente en la región de Guairá, donde crecen exclusivamente variedades de vid americana.
- Los paraguayos consumen bastante vino de mesa.

PUERTO RICO

- **Puerto Rico**, tampoco ha sido excepción al interés por la producción de vino en latitudes tropicales. Hace un tiempo cuenta con **Bodegas Andreu Solé**, cristalización del sueño de un valenciano que quiso convertirse en el primer vitivinicultor en Puerto Rico, una aspiración que concretó hace algunos años y luego de mucho estudio su hijo, Juan Ramón Andreu Solé. Un proyecto enteramente privado, a diferencia de los que existen en Cuba y República Dominicana.
- En la zona de Guánica, al sur del país, Andreu Solé halló un microclima más apto al cultivo de vid que el húmedo clima tropical que domina en la Isla caribeña y allí mantiene sus viñedos y una bodega que más que para una comercialización voraz ha fungido como **atractivo turístico**, donde muchos enófilos se reúnen para disfrutar de alguna copa de los vinos que allí se producen.

REPUBLICA DOMINICANA

- En la zona de Neyba se instaló una bodega experimental del gobierno, con el objetivo de dar apoyo a viticultores de la zona, donde tradicionalmente se había producido uva de mesa pero se pretendía dar un empuje económico con la producción y comercialización de vino embotellado, concebido con un acomodo importante en la pujante industria turística del país.
- Se cuenta con **200 has** de las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo.
- El gobierno piensa extender la producción a otras zona.
- Cuenta con el asesoramiento de la Universidad de Marche y también técnicos italianos desde el año 2012.
- Producción de Ron.

VENEZUELA

- Misioneros jesuitas introdujeron también aquí un cultivo que se ha mantenido de forma no sistemática y sin demasiado éxito. El **clima tropical** es el responsable.
- Las variedades de vinificación son escasas ya que la producción venezolana es básicamente de mesa. Se destacan las zonas distribuidas por el norte del país en su mitad oeste, o en zonas andinas aisladas, de suelos pedregosos.
- En la latitud 10 grados norte, en el estado venezolano de Lara, en la década del 1980 Empresas Polar, emporio venezolano de malta y cerveza, se asoció con la francesa Cognac-Martel para hacer vino. Así nació **Bodegas Pomar** en 1985, un *joint-venture* franco venezolano y cuyo objetivo fue crear una cultura nacional de aprecio al vino en **Venezuela**.
- Variedades: Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Chenin Blanc, y Macabeo. También se producen vinos frisantes, espumantes, tintos y blancos, tanto monovarietales como ensamblajes.
- Venezuela realiza **dos vendimias al año**, una en marzo y otra en septiembre. Tiene, además, algunos vinos que proceden de uvas cultivadas a 1.100 metros en el pedemonte andino. Las viñas se conducen en espaldera y se utiliza riego por goteo.

ARGENTINA VARIETADES DESTACADAS

■ TINTAS

- MALBEC 38500 Has 17%
- BONARDA 19200 Has 8%
- CABERNET 15800 Has 7%

■ BLANCAS

- PEDRO GIMENEZ 11600 Has 5%
- TORRONTES 8200 Has 4%
- CHARDONAY 6300 Has 3%

OTRAS VARIETADES TINTAS

- SYRAH
- MERLOT
- TEMPRANILLO
- PINOT NOIR
- PETITE VERDOT
- CABERNET FRANC
- TANNAT

OTRAS VARIETADES BLANCAS

- SAUVIGNON
- SEMILLON
- CHENIN
- VIOGNIER
- SAUVIGNONASSE
- PINOT BLANCO
- UGNI BLANC

ELABORACION

- Superficie cultivada has 226.388
- Cantidad de Bodegas Elaboradoras 884
- Cosecha de uvas millones kg 2.412
- Elaboración de vinos millones lts 1.336
- Comercialización de vinos HI 1.130.403
- Consumo Interno HI 904.174
- Exportaciones de vino HI 218.306
- Exportaciones de mosto HI 84.043
- Datos de Setiembre 2015 (fuente INV)



APEAA Asociación de Profesionales
en Enología y Alimentos
de Argentina

- LOS GRANDES CONCURSOS DE ARGENTINA
VINANDINO – MALBEC AL MUNDO CONJUNTO CON INV
- DEGUSTACION DE VINOS DE ORO
- PREMIO OREGLIA AL ING. AGRONOMO
- PREMIO OREGLIA AL ENOLOGO
- REPRESENTANTE DE LA UIOE
- ASESORES DEL INV
- ASESORES DEL INTA
- CONFERENCIAS Y SEMINARIOS DE ENOLOGIA



APEAA Asociación de Profesionales
en Enología y Alimentos
de Argentina

- DIA DEL ENOLOGO 6 AGOSTO MENDOZA
- DIA DEL ENOLOGO 7 DE SETIEMBRE SAN JUAN
- DIA DEL ENOLOGO 18 OCTUBRE UNIVERSIDAD
- FACULTAD DON BOSCO 1969
- HOY HAY 7 FACULTADES DE ENOLOGIA
- VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL





APEAA Asociación de Profesionales
en Enología y Alimentos
de Argentina

- EL VINO EN ARGENTINA ES UN ALIMENTO Y POR LO TANTO PERTENECE A LA CANASTA BASICA.
- ESTA REGULADO POR EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
- POR LA LEY DE VINOS 14878
- POR LA LEY DE ALCOHOLES 24566
- EXISTE ADEMÁS UNA NORMATIVA QUE EXIGE QUE LOS RESTAURANTES DE MENDOZA DEBEN TENER EL VINO TURISTA EN SU CARTA DE VINOS