

Regiones Vitivinícolas

Introducción

Región Noroeste

- Perico y el Carmen
- Valles Calchaquies
- Valles de la provincia de Catamarca
- La Rioja

Región Centro-Oeste

- Mendoza
 - Area Norte
 - Area Centro
 - Area Este
 - Area de Valle de Uco
 - Area Sur
- San Juan
 - Valle del Tulum, Ullum y Zonda

Región Sur

- Alto Valle de Río Negro

Las Regiones Vitivinícolas de la República Argentina

INTRODUCCION



La vitivinicultura argentina comenzó en la época de la conquista española, al traer los colonizadores semillas y estacas de vid. Con sus frutos se elaboraron vinos para oficiar la Santa Misa. Una incipiente vitivinicultura se desarrolló en las más variadas regiones del país. Con la inmigración europea también continuó el aporte de diferentes cepajes a nuestro país.

Las condiciones ecológicas hicieron que las vides perduraran en los lugares más adecuados, llegando al momento actual con un conjunto de regiones vitivinícolas que se extienden preferentemente, en las zonas predominantes a lo largo de la Cordillera de los Andes, entre los 22 y los 42 grados de latitud sur. A lo largo de más de 2.400 kilómetros, diversos microclimas dan lugar a dichas regiones vitivinícolas, cada una con sus particularidades ecológicas. Esta diversidad de condiciones climáticas, permite el cultivo en cada región de las que resultan más adecuadas, por sus exigencias y características, desde el punto de vista climático y enológico.

La Cordillera de los Andes ejerce una influencia decisiva en el clima de buena parte del territorio argentino y principalmente de su zona vitivinícola. El cordón montañoso, determina que las masas de aire húmedo provenientes del océano Pacífico descarguen su humedad sobre territorio chileno y si penetran en nuestro país, el aire es seco y caliente, como es el caso del viento Zonda, típico de la Provincia de San Juan.

En la Argentina, las zonas aptas para la crianza de la vid, como se ha mencionado, se extienden sobre la Precordillera de los Andes, y preferentemente en las partes altas y a la vera de los ríos que se desprenden de las cumbres. Es por eso que en Argentina la vid crece en clima semiárido, con estación invernal seca, templado o templado frío, lluvias que no pasan de los 250 mm anuales y donde el riego es, por lo tanto indispensable.

En la mayor parte de la franja señalada, las altitudes son variables entre los 500 y los 1.500 m sobre el nivel del mar. Los suelos son profundos, sueltos y permeables, pobres en materia orgánica, nitrógeno total y fósforo, de reacción alcalina, ricos en calcio y potasio.

Todos los viñedos argentinos están ubicados en zonas secas, con un bajo régimen de lluvias y una humedad muy escasa, por lo tanto, las escasas precipitaciones obligan a que los viñedos se desarrollen irrigados por una compleja red de canales que distribuyen el agua proveniente de los deshielos cordilleranos que forman ríos de régimen irregular, cuyas crecidas estivales son captadas y almacenadas por medio de embalses y otras obras hidráulicas.

Al aprovechamiento del agua superficial debe añadirse la captación de agua subterránea. La irrigación artificial permite que la provisión de agua al viñedo pueda efectuarse en los volúmenes y épocas más apropiadas, conforme al estado vegetativo de las vides y a la calidad que se busca obtener. El riego se realiza por diversos sistemas: por surcos, a manto, por goteo.

Dos factores marcan de manera determinante nuestros viñedos: la abundancia de sol, que permite una excelente maduración de las uvas que llegan sin dificultades a su plenitud de aromas, sabores, color y taninos y la altitud sobre el nivel del mar, dada por la Cordillera de los Andes que en Argentina alcanza las mayores altitudes en el continente, la cual es causa de una importante amplitud térmica.

Los factores expuestos constituyen una condición excepcional para la calidad y el estado sanitario de las uvas, evitando el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Los productos vitivinícolas argentinos son naturales y libres de residuos de pesticidas. Las temperaturas apropiadas y una gran heliofanía (presencia del sol) durante todo el año permiten que las distintas variedades de vid cultivadas puedan completar perfectamente su ciclo vegetativo alcanzando, sus frutos, madurez industrial y niveles de calidad óptimos.

La Zona Vitícola Argentina puede ser dividida en tres regiones bien diferenciadas por sus características ecológicas netamente definidas y la diversidad de sus suelos: la **Región Noroeste** donde se destacan las zonas de Perico y el Carmen, los Valles Calchaquíes, Valles de la Provincia de Catamarca y la Rioja (Chilecito-Nonogasta) la **Región Centro-Oeste** con San Juan y Mendoza como las zonas más importantes y la **Región Sur** donde resaltan los Altos Valles del Río Negro.

REGION NOROESTE

Se encuentra ubicada entre los 22° y 29° de latitud sur. Comprende el sur de la provincia de Jujuy, parte de las provincias de Salta, Catamarca y La Rioja y el noroeste de Tucumán. El cultivo de la vid encuentra su mejor expresión en los valles cordilleranos irrigados, cuya altitud oscila entre 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar. Tales como Cafayate en Salta, Andalgalá y Tinogasta en la provincia de Catamarca y Chilecito, en La Rioja. En donde la altitud es menor al límite inferior citado, el cultivo de la vid resulta perjudicado por las excesivas temperaturas estivales.

A menos de 1000 metros sobre el nivel del mar el producto heliotérmico supera el valor límite de 9,00 que permite el cultivo. Pese a la gran amplitud latitudinal que presenta esta región, el cultivo se concentra en los mencionados valles, por lo que no es muy grande la superficie que reúne las condiciones de irrigación y altitud requeridos. En esta región no se consideran subregiones, ya que como se indicó anteriormente, el área cultivada con vid está generalmente concentrada en valles aislados. Siguiendo la dirección norte-sur, cabe mencionar los valles de la provincia de Jujuy.

REGION NOROESTE

PERICO Y EL CARMEN

Ubicación: es un área vitícola muy reducida, de aproximadamente una centena de hectáreas, que produce uvas destinadas al consumo en fresco. Se ubica en el departamento “El Carmen” de la provincia de Jujuy.

Suelo y Clima: el factor limitante para el cultivo de la vid es la precipitación pluvial, que registra anualmente valores superiores a los 600 mm, concentrados principalmente entre los meses de diciembre a marzo.

Variedades cultivadas más importantes: las variedades más difundidas, en orden de importancia, son: Cardinal, Alfonso Lavallée, Dattier de Beyrouth y Reina de la Viña. El destino de la producción es fundamentalmente el consumo en fresco como uva de mesa. El sistema de conducción más utilizado es el parral (100% de los viñedos).

REGION NOROESTE

VALLES CALCHAQUIES

Ubicación: se denomina así al conjunto de valles profundos en el extremo norte del país a 25° de latitud sur, a mucha altitud (aproximadamente 1500 metros sobre el nivel del mar), que forman las cadenas montañosas al oeste de Salta, comprendiendo también el noroeste de Tucumán y el norte de Catamarca. Abarca La Poma, Cachi, Molinos, San Carlos y Cafayate en la provincia de Salta, la localidad de Amaicha del Valle en Tucumán y Santa María en Catamarca.

Suelo y Clima: a 250 kilómetros al sur de la ciudad de Salta, capital de la provincia del mismo nombre, se encuentra la región de los Valles Calchaquíes.

Los suelos son generalmente franco-arenosos o arenosos con elevada proporción de arena fina. El perfil del suelo es profundo con subsuelo algo pedregoso que asegura una excelente permeabilidad y la lixiviación de sales perjudiciales. El agua de irrigación proviene principalmente de los ríos Calchaquí y Santa María y de numerosos cursos de agua, afluentes de esos colectores. También se capta agua del subsuelo mediante perforaciones. Con epicentro en la ciudad de Cafayate, esta zona posee un microclima muy especial, dado por su posición geográfica (un valle entre varios cordones montañosos) y su altura sobre el nivel del mar, que oscila entre los 1700 metros. El clima es templado (temperatura media anual de 15°C), con notables amplitudes térmicas (veranos largos que permiten un buen crecimiento de las vides) y extraordinaria diafanidad atmosférica.

Variedades cultivadas más importantes: la variedad más cultivada es el Torrontés Riojano, por su aroma y sabor característico produce un vino de gran tipicidad. Le siguen, en importancia, las siguientes variedades: Chardonnay, Chenin y Cabernet Sauvignon. El sistema de conducción predominante es el parral (aproximadamente el 92% de los cultivos). En esta área vitivinícola se destaca Cafayate como el principal productor, seguido en importancia por San Carlos en la provincia de Salta y Santa María en la provincia de Catamarca. Se destaca la producción de vinos finos de gran calidad, principalmente los blancos elaborados con uvas aromáticas de la variedad Torrontés Riojano, que les confiere un aroma floral intenso y característico. También se producen vinos regionales.

REGION NOROESTE

VALLES DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

Ubicación: Justamente a causa del relieve pueden distinguirse netamente dos áreas: la occidental y la del Valle de Catamarca u oriental.

Suelo y Clima: el relieve es muy montañoso y su clima depende, en consecuencia, de la altitud. El Valle de Catamarca tiene una precipitación anual de aproximadamente 400 mm. Los suelos son profundos, francos o limo-arenosos, son bastante homogéneos, de textura media y fina, pobres en materia orgánica, calcáreos y en general, poco salinos. Las temperaturas estivales son elevadas. El oeste es más fresco, con precipitaciones anuales inferiores a 200 mm, distribuidas principalmente en el período estival.

Variedades cultivadas más importantes: existe un neto predominio de las variedades rosadas y blancas de vinificar. La variedad Cereza, es utilizada con tres finalidades: vinificar, consumo en fresco y elaboración de pasas. También se cultivan en menor cantidad Torrontés Riojano, Sultanina Blanca, variedad para pasa, Bonarda y Moscatel de Alejandría. En el área occidental, el departamento Tinogasta, tiene prácticamente el 70% de la superficie vitícola de la provincia, dedicándose a la producción de uvas para consumo en fresco y para vinificar, con las que se elaboran vinos regionales. Aquí se concentra la mayor cantidad de bodegas de la provincia de Catamarca,

que producen casi el 77% de la producción. Fiambalá, en el citado Departamento, produce uvas para pasa. En el área del valle, se destaca Capayán, dedicado a la producción de uvas para consumo en fresco. El sistema de conducción predominante es el parral, utilizándose también la espaldera baja si bien, en menor proporción. En los últimos años se han incorporado nuevas técnicas de cultivo y tecnología en la parte industrial.

REGION NOROESTE

LA RIOJA

Ubicación: en la zona central de la provincia de La Rioja se encuentra otro valle irrigado entre dos cordones montañosos, algo bastante común en la geografía precordillerana Argentina. La sierra de Velasco, al este, y la sierra de Famatina, al oeste, son sus límites naturales.

Suelo y Clima: a 935 metros sobre el nivel del mar, con escasas lluvias y suelos aluvionales profundos, los distritos que componen esta región cuentan con varios miles de hectáreas de viñedos. Los suelos, de tipo aluvional, presentan textura más gruesa en la meseta y más fina en valles y planicies. Son profundos, sueltos, bastante permeables, de buena fertilidad, francos a franco-arenosos o franco-limosos y raramente salitrosos. A causa de la variada topografía, existen diferencias térmicas notables entre los valles del oeste y la planicie, con registros en general elevados en verano.

Variedades cultivadas más importantes: el Torrontés adquiere aquí una interesante faceta, diferente del torrontés de Salta, con aromas y sabores más directos y rústicos. La Bonarda es la variedad tinta más cultivada, con la que se obtienen vinos de color intenso y sabor simple, para consumo rápido. El encepado está constituido principalmente por variedades blancas y rosadas, entre las que podemos mencionar al Torrontés riojano, que es el cepaje característico de la región. El resto lo constituyen otras variedades perfumadas como Moscatel de Alejandría y Torrontés Sanjuanino. Las variedades tintas son menos cultivadas. Entre éstas predominan Bonarda y Barbera. Para consumo en fresco y pasas producen las variedades Sultanina blanca; Arizul y Cardinal. El Departamento Chilecito tiene la mayor superficie con viñedos de la provincia. Le sigue el Departamento Coronel Felipe Varela y en mucha menor importancia podemos citar a Famatina, Castro Barros, General Sarmiento y San Blas de los Sauces. El sistema de conducción predominante es el parral, siguiéndole en mucha menor importancia, el "majuelo riojano", el espaldero alto y algunos viñedos en sistema de cabeza. Dadas las características del clima, seco y luminoso, y las variedades cultivadas, se producen vinos regionales, predominantemente blancos, de color amarillo dorado, alcohólicos, poco ácidos, ligeramente dulces y muy aromáticos.

REGION CENTRO - OESTE

MENDOZA

En Mendoza radica no solo en su alta producción (por encima del 70% de la uva del país), sino por la calidad y nivel de sus productos, de destacada y creciente participación en el mercado internacional. Entre las diferentes zonas de cultivo de la vid, quizás la más privilegiada en cuanto a la producción de vinos finos se refiere. En las últimas décadas ha alcanzado un alto grado de desarrollo, puesto de manifiesto en el mejoramiento de los cepajes y en el perfeccionamiento tecnológico. Las áreas cultivadas con viñedos se encuentran, a modo de oasis, próximas a los ríos de montaña más importantes, los que proveen el agua necesaria para la irrigación de los cultivos. Para completar las necesidades de riego, también se hace utilización de agua subterránea obtenida mediante numerosas perforaciones.

Predominan las variedades rosadas que se destinan principalmente a elaboración de mostos concentrados y vinificación. Entre éstas podemos citar: Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado y Gewurztraminer destinada esta última a la elaboración de vinos finos. Entre las variedades tintas de vinificar merecen mencionarse Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Sangiovese, Tempranillo y Bonarda, entre otras. Los cepajes blancos de vinificar cultivados son: Chenin Blanc, Torrontés Riojano, Ugni Blanc, Semillón, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscato Bianco y Pedro Giménez, entre otras. Existen también áreas destinadas al cultivo de variedades de mesa y pasas. Se distinguen las siguientes áreas: Norte, Centro, Este, Valle de Uco y Sur.

REGION CENTRO - OESTE

AREA NORTE

Ubicación: Comprende las áreas de menor altura sobre el nivel del mar, abarcando superficies vitícolas de los departamentos Lavalle, Las Heras, Guaymallén y San Martín, irrigadas con aguas del Río Mendoza. La altitud oscila entre los 700 y los 600 metros. Presenta marcadas diferencias con las áreas Centro y Este tanto por sus características agroclimáticas como por las variedades en ella cultivadas.

Suelo y Clima: los suelos en su gran mayoría son poco profundos, con poca pendiente y algo salinos, lo que demanda la implementación de sistemas de drenaje para efectuar lavados que mantengan un bajo nivel de sales. El clima es templado cálido, la temperatura media es de 25,4 °C en el mes más cálido y de 7,2°C en el mes más frío, lo que permite una buena maduración de las uvas.

Variedades cultivadas más importantes: se cultivan principalmente las variedades rosadas: Cereza, Criolla Grande y Moscatel Rosado y entre las blancas encontramos Chenin, Pedro Giménez, Ugni Blanc y Torrontés. En cuanto a vinos tintos se adapta para la producción de vinos livianos y de marcado carácter varietal.

REGION CENTRO - OESTE

AREA CENTRO

Ubicación: de condiciones ecológicas extraordinarias para la vitivinicultura, corresponde al área históricamente conocida como "Primera Zona" muy prestigiada por la calidad de sus vinos. Comprende los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén y Godoy Cruz.

Suelo y Clima: Los suelos son muy aptos para el cultivo de la vid, francos a franco-arcillosos con bastante material grueso (grava y canto rodado). Tienen muy buena permeabilidad y son pobres en materia orgánica y sin problemas de salinidad. La irrigación se realiza utilizando aguas del río Mendoza. En el departamento de Luján de Cuyo la vid se cultiva en el pedemonte de los cordones montañosos, a más de 850 metros sobre el nivel del mar, en excelentes condiciones ecológicas. El clima templado, variando de templado frío a templado cálido, según se avanza de sur a norte, es adecuado para permitir la óptima maduración de las uvas. La parte que limita con el área norte tiene características similares a las de ésta.

Variedades cultivadas más importantes: predomina el cultivo de variedades de alta calidad como Malbec, que en estas condiciones agroclimáticas experimenta una exaltación de sus características enológicas dando origen a vinos finos de gran singularidad y calidad, Cabernet Sauvignon, Chenin, Merlot, Chardonnay, Syrah, Ugni Blanc, Tocai Friulano y otros de muy buena calidad. El sistema de conducción es la espaldera baja y parral. Se destaca un alto grado de perfeccionamiento tecnológico, que unido a las óptimas condiciones ecológicas y a la bondad de las variedades cultivadas, han permitido a esta área elaborar vinos finos tintos, rozados y blancos de calidad superior.

REGION CENTRO - OESTE

AREA ESTE

Ubicación: Ubicada a 33° 2' de latitud sur, abarca los departamentos de San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa y La Paz. Es la mayor productora de la provincia, con el 49,34% de su superficie vitícola. El oasis abarca una extensión aproximada de 1600 Km² y está principalmente irrigada por el curso inferior del río Tunuyán y por el río Mendoza, completándose la demanda hídrica por agua subterránea captada por bombeo. Las altitudes de la región abarcan desde los 750 metros sobre el nivel del mar, en las zonas más elevadas, llegando a 640 metros en la zona de la travesía.

Suelo y clima: los suelos son de origen eólico, de textura franco arenosa y areno limosa ricos en potasio. También existen algunos suelos salinos los que deben manejarse adecuadamente mediante lavados. El clima es templado y posee un régimen superior a 2200 horas sol en el período de 210 días favorables para el desarrollo vegetativo, permitiendo la perfecta maduración de la mayoría de las variedades cultivadas. Tiene gran amplitud térmica anual, favoreciendo el reposo vegetativo de las plantas.

Variedades cultivadas más importantes: Se cultivan principalmente las variedades Criolla Grande, Moscatel Rosado, Pedro Giménez, Cereza, Malbec, Bonarda, Tempranillo, Sangiovese, Barbera, Ugni Blanc, Merlot y Syrah.

El sistema de conducción más difundido es el parral, al que le siguen en importancia la espaldera alta y baja. Esta aérea ha producido progreso en el manejo de los cultivos, sistematización del riego, incorporación de tecnologías y modernas maquinarias, tanto en bodegas como en fábricas de mosto. Produce principalmente vinos de mesa, vinos finos de excelente calidad y mostos o jugos concentrados de uva. Es también importante la producción de uva para consumo en fresco y para pasas.

REGION CENTRO - OESTE

AREA DEL VALLE DE UCO

Ubicación: Ubicado al sudoeste de la ciudad de Mendoza, entre los 33° 5' y 34° de latitud sur. Es un valle formado por la cordillera frontal y la región de las Huayquerías. Comprende el valle del mismo nombre. Abarca territorios cultivados de los departamentos de Tunuyán, Tupungato y San Carlos, sobre el pedemonte de la Cordillera de los Andes. La altitud varía desde los 900 m sobre el nivel del mar en la ciudad de Tunuyán hasta los 1200m en el Viejo Tupungato. Los terrenos cultivados con viñedos son irrigados por los ríos Tunuyán y Tupungato.



Suelo y clima: En las zonas altas, de marcada pendiente, los suelos son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad.

A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad en su gran mayoría. Los inviernos son rigurosos y los veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías. La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y tanino en las uvas y permite disponer de materia prima adecuada para obtener vinos destinados a una crianza prolongada.



Variedades cultivadas más importantes: en esta área predominan las variedades tintas, entre las que podemos mencionar: Malbec, Tempranillo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Bonarda. Se cultivan también variedades blancas de vinificar, tales como Semillón (principalmente en Tupungato), Torrontés Riojano, Pedro Giménez, Chardonnay y Chenin, entre otras. Mención especial merece la notable calidad de los vinos tintos principalmente de Malbec, variedad que alcanza óptimos niveles cualitativos en el Valle de Tupungato.

La variedad Semillón es el cepaje blanco fino más abundante en el valle, especialmente en Tupungato, donde manifiesta al máximo sus excelentes cualidades, dando un vino de pronunciado aroma frutal y buena acidez. En general los vinos producidos en esta área tienen acidez elevada.

REGION CENTRO - OESTE

AREA SUR

Ubicación: Ubicada a 34° 5' de latitud sur, comprende los viñedos de los departamentos de San Rafael y General Alvear. Este oasis está irrigado por los ríos Atuel y Diamante y se ubica al pie de la cordillera principal.

Suelo y clima: en general, esta área ofrece excelentes condiciones climáticas y edáficas para el cultivo de la vid. Los suelos son aluvionales, presentando gran proporción de calcáreo. Con frecuencia el subsuelo es pedregoso. Las temperaturas oscilan desde los 22°C como valor medio del mes de enero en el distrito de Cuadro Benegas hasta 24,4°C para el mismo mes en Carmesa. En estas condiciones la vid vegeta sin excesivo vigor, dando moderados rendimientos.

Variedades cultivadas más importantes: entre las variedades cultivadas se pueden mencionar Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chenin (que da sus características a los vinos blancos de la región)

y Pedro Giménez, entre otras. Entre los sistemas de conducción predomina la espaldera baja. Se producen vinos de mesa y finos de excelente calidad.

REGION CENTRO OESTE SAN JUAN

Al sur de la provincia de San Juan, se encuentra una de las regiones más importantes, en volumen de producción, de la vitivinicultura Argentina. Un clima seco y templado, con una altitud de 630 metros sobre el nivel del mar, sirve de marco ecológico para la elaboración de gran cantidad de vinos de los más variados tipos: de mesa, varietales, licorosos, espumantes. San Juan es una provincia productora de vinos por excelencia, aunque tradicionalmente su especialidad es la de vinos de consumo corriente. No obstante, la tecnificación ha logrado que muchos productores estén obteniendo productos de mayor jerarquía, en el campo de los vinos finos.



REGION CENTRO OESTE

VALLE DEL TULUM, ULLUM Y ZONDA

Ubicación: La vitivinicultura se desarrolla principalmente en el Valle del Tulum y en menor proporción en los valles de Zonda y Ullúm, ubicados entre la Cordillera de los Andes y la sierra de Pie de Palo, a ambos lados del río San Juan. También se cultiva la vid en otros valles cordilleranos más altos y en consecuencia más frescos, como Calingasta, Jáchal (a 1165m sobre el nivel del mar) e Iglesia. El Valle de Tulum se extiende en el sentido norte-sur, a 31 - 32° de latitud sur, entre la cordillera de los Andes y las Sierras de Pie de Palo a ambos márgenes del río San Juan, en la parte centro-meridional de la provincia, con una longitud aproximada a los 100km, y un ancho variable entre los 5 y 50km. Ullúm y Zonda son dos pequeños valles vecinos al anterior, de unos 15km de longitud en el sentido norte-sur y un ancho variable entre 5 y 10km, en el sentido este-oeste. La altitud sobre el nivel del mar es de 630m.

Suelo y clima: Los suelos situados en la margen izquierda del río son pedregosos y en parte cubiertos de arcilla y arena adecuados al cultivo de la vid. Los ubicados sobre la margen derecha son de gran fertilidad, en general arenosos, arcillosos y poco profundos. El agua de irrigación es apta para uso agrícola, siendo principalmente aportada por el río San Juan y en menor proporción por el río Jáchal y también por captación de aguas subterráneas mediante perforaciones. El clima es cálido, de gran estabilidad. Las lluvias son escasas. Predominan vientos generalmente suaves y en primavera suele soplar el viento Zonda, muy seco y caliente. Si sopla en época de floración o cuaje, suele producir serios daños en los viñedos, no sólo por la elevada temperatura que puede alcanzar el aire, sino por los bajos índices de humedad que se registran simultáneamente.

Variedades cultivadas más importantes: las variedades rosadas y blancas predominan en forma notoria sobre las tintas. La variedad predominante 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 tecnología de punta, lo que les permite actualmente elaborar vinos finos de muy buena calidad. También se ha profundizado la diversificación de los usos de la uva. Se han implantado unas 2500 hectáreas de parral con variedades de mesa de alta calidad como Superior, Italia, Red Globe y Alfonso Lavallée, entre otras. San Juan es la principal productora de uva de mesa del país, con excelentes perspectivas y competitividad para el mercado internacional. La brisa suave predominante y las ondulaciones del terreno permiten disponer de excelentes condiciones para la desecación natural de uvas con destino a la producción de pasas. Es la zona más apta del país para este tipo de producción. Es en esta provincia donde se producen preferentemente los vinos de licor, debido a la elevada riqueza azucarina que alcanza la materia prima.

REGION SUR

Es la más austral de todas las regiones vitivinícolas argentinas y la que está ubicada a menor altitud. Comprende áreas bien determinadas por la provincia de La Pampa, Neuquén y Río Negro, donde la vitivinicultura se asienta en las márgenes de los ríos Negro y Colorado. Los días son templados y luminosos y las noches frescas, con una apreciable amplitud térmica. La duración del período libre de heladas, posibilita el cultivo de variedades precoces y de primera época. A diferencia de otras regiones del país, la vitivinicultura constituye una actividad secundaria en la economía de esta región y el cultivo de la vid ha decrecido sensiblemente en los últimos años. En esta región se pueden delimitar distintas subregiones bien diferenciadas.

REGION SUR

ALTO VALLE DEL RIO NEGRO

Ubicación: Geográficamente está ubicada en la provincia de Río Negro, a los 39 grados de latitud sur. Es un extenso valle que nace a los pies de la Cordillera de los Andes y se extiende en la conjunción de los ríos Neuquén y Limay. Concentra la mayor superficie vitícola de la región. Se trata de una unidad productiva que comprende los departamentos de General Roca en la provincia de Río Negro y de Confluencia en la provincia de Neuquén. De todas las regiones vitivinícolas argentinas es la más austral y la que está ubicada a una menor altitud (300 metros sobre el nivel del mar).

Suelo y clima: . Desde el punto de vista edáfico los suelos son coluviales y aluviales, de textura mediana a gruesa, aptos para el cultivo de la vid, sin meteorización alguna, salvo aquellos que se hallan al alcance de las inundaciones de los ríos o que han sido sometidos a cultivos. El clima es continental, templado y seco con una apreciable amplitud térmica. La temperatura media es de 15°C. El principal factor limitante para el cultivo de la vid lo constituye las heladas tardías y tempranas, que perjudican especialmente a las variedades de ciclo vegetativo largo.

Variedades cultivadas más importantes: se cultivan variedades tintas y blancas de vinificar, de alta calidad enológica, tales como: Malbec, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Bonarda, entre las primeras, (y si bien no tiene el tanino ni el color de los producidos en las zonas más frescas de Mendoza, poseen en cambio una tipicidad varietal que permite la elaboración de tintos de menor cuerpo pero muy buen envejecimiento) y Torrontés Riojano, Pedro Giménez, Semillón, Torrontés Sanjuanino, Sauvignon, Torrontés Mendocino y Chenin, entre las blancas. Las condiciones del clima son ideales para la obtención de vinos de alta acidez, con cierto estilo "europeo". Lo mejor de la producción rionegrina está orientado hacia los vinos blancos base para espumantes, especialmente Semillón y Riesling, así como interesantes tintos de Merlot y Pinot Noir.