

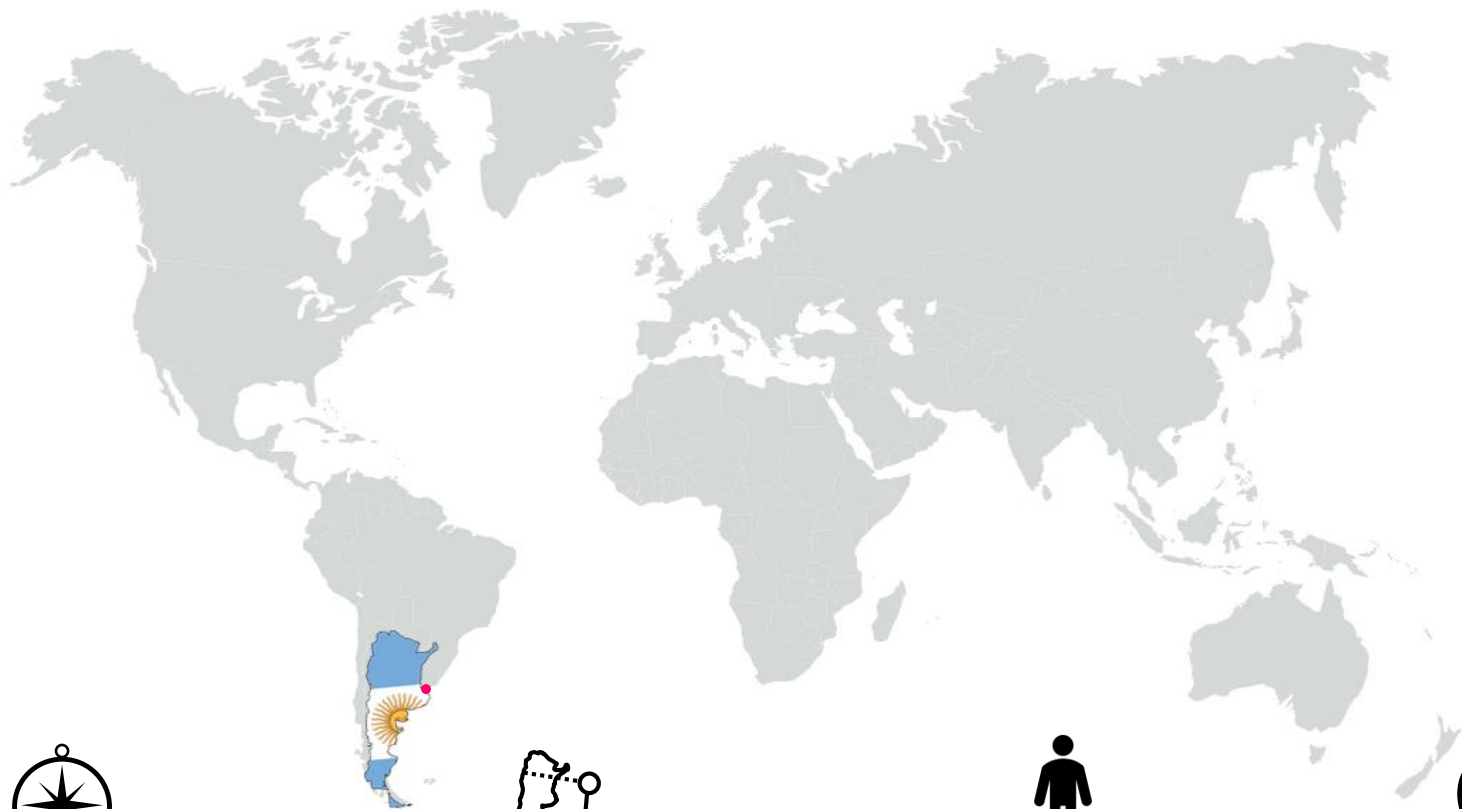
ARGENTINA 3D PROGRAMA EDUCATIVO



REGIÕES VITIVINÍCOLAS DA ARGENTINA



ARGENTINA



LOCALIZAÇÃO

22° | 55°

LATITUDE SUL

53° | 74°

LONGITUDE OESTE



ÁREA

(continental)

2.791.810 km²

8

PAÍS COM A MAIOR ÁREA
DO MUNDO

2°

LUGAR NA AMÉRICA
DO SUL



POPULAÇÃO

Estimativas (Julho 2020)

45.4 M

HABITANTES



49%



51%



CAPITAL

**BUENOS
AIRES**



W
WINES OF ARGENTINA
H

DIVERSIDADE NATURAL

HABITAT ÚNICO

Para a criação de grandes vinhos



Uma série de fatores naturais, juntamente com uma tradição vinícola, combinam-se para dar aos nossos vinhos uma identidade e qualidade únicas.

TERROIRS

Extensão e Diversidade

ALTITUDE

Caráter distinto

CLIMA

Continental e seco

SOLOS

Baixa fertilidade

ÁGUA

Pureza máxima

PRODUTORES VITIVINICOLAS

Inquietos e apaixonados



TERROIRS

Extensão e Diversidade



- ▶ A grande extensão da Argentina permite cultivar vinhedos de qualidade em áreas maiores que outros países e em uma grande diversidade de *terroirs*.
- ▶ Isso resulta na produção de uma ampla variedade de estilos de vinho: tintos (de jovens e leves a estruturados e com bom corpo); brancos (de secos a frutados e aromáticos); espumante (de nature a doce); e rosé.

FATORES-CHAVE

- Altitude e latitude
- A presença dos Andes
- Pluviometria
- Variabilidade dos solos

8° LUGAR MUNDIAL
EM EXTENSÃO

3.800 km
EXTENSÃO (de Norte a Sul)

23 | 45°
LATITUDE SUL (Área cultivada)

20°
LONGITUDE (de Leste a Oeste)



ALTITUDE

Caráter distintivo



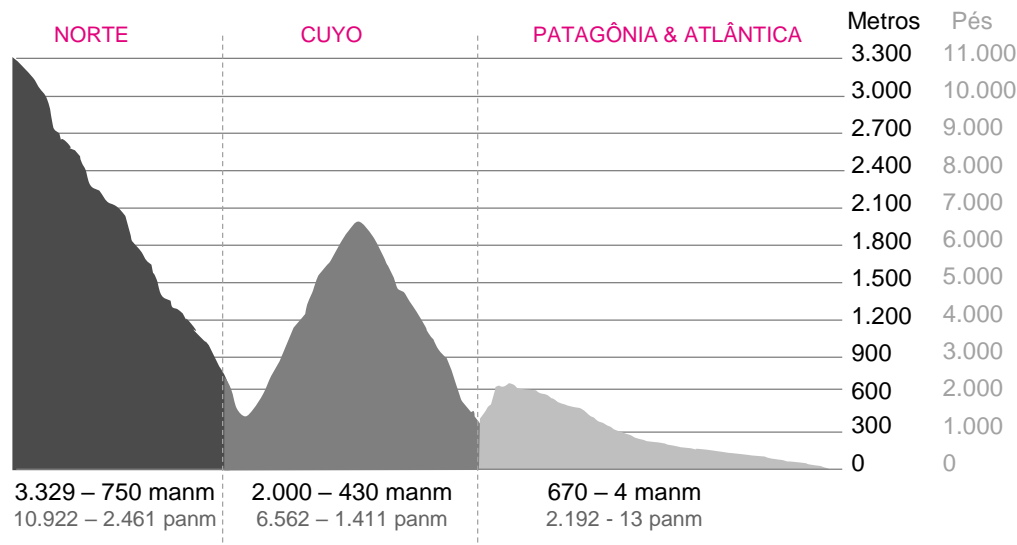
- | Argentina é o único país que inclui a **altitude** como fator-chave, gerando uma variedade única de *terroirs* e microclimas.
- | A Cordilheira dos Andes oferece altitudes variáveis, dependendo de a vinha ser plantada em vales ou planícies, perto ou longe da montanha.
- | A altitude funciona como um regulador de temperatura: a cada 150 metros de subida linear, a temperatura média cai 1°C.

VINIFICACIÓN 3D

- ▶ ALTITUD
- ▶ LATITUD
- ▶ MONTAÑAS

A Altitude se reflete na expressão e diversidade dos vinhos argentinos.

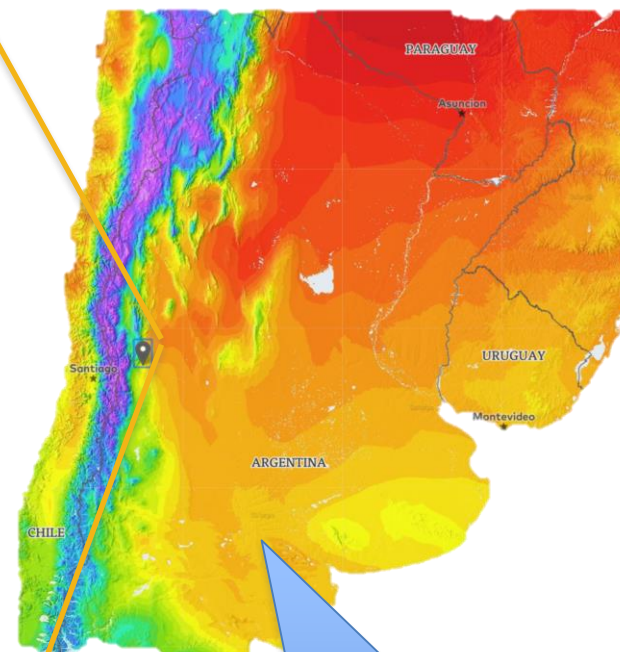
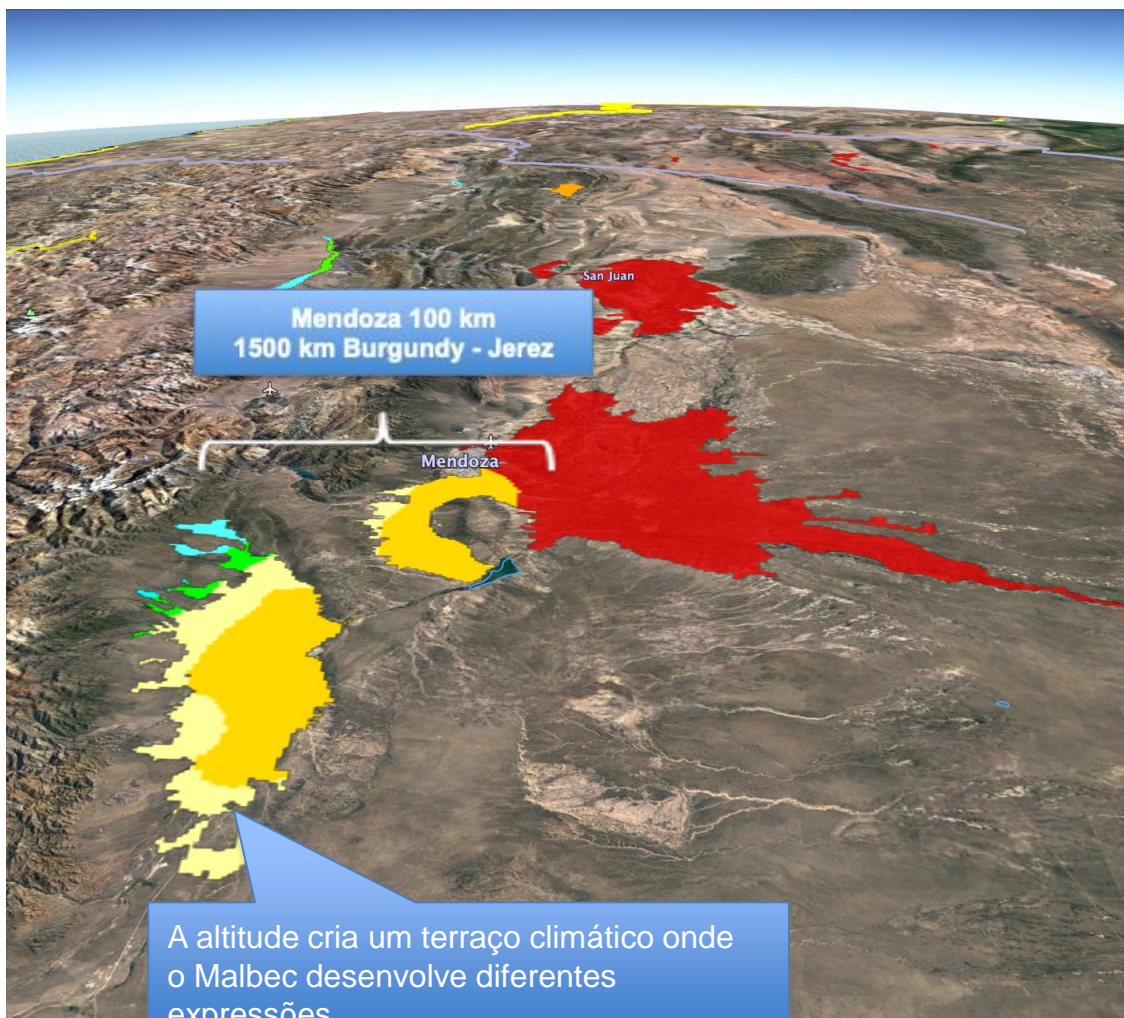
ALTITUDE DE VINHEDOS NA ARGENTINA



CORDILHEIRA DOS ANDES

Importância

ALTITUDE / LATITUDE. EFEITO NA TEMPERATURA



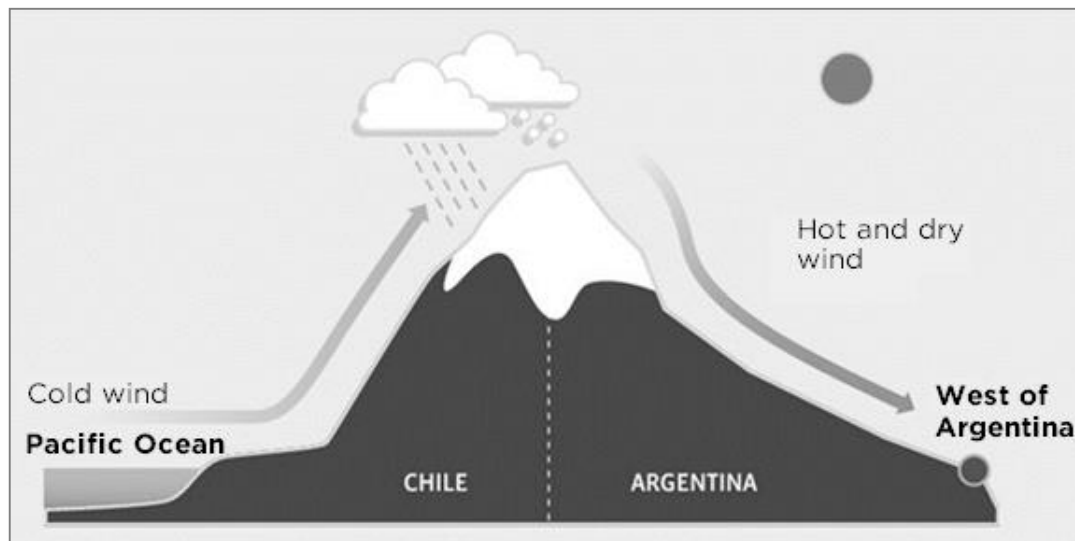
CLIMA

Continental e Seco

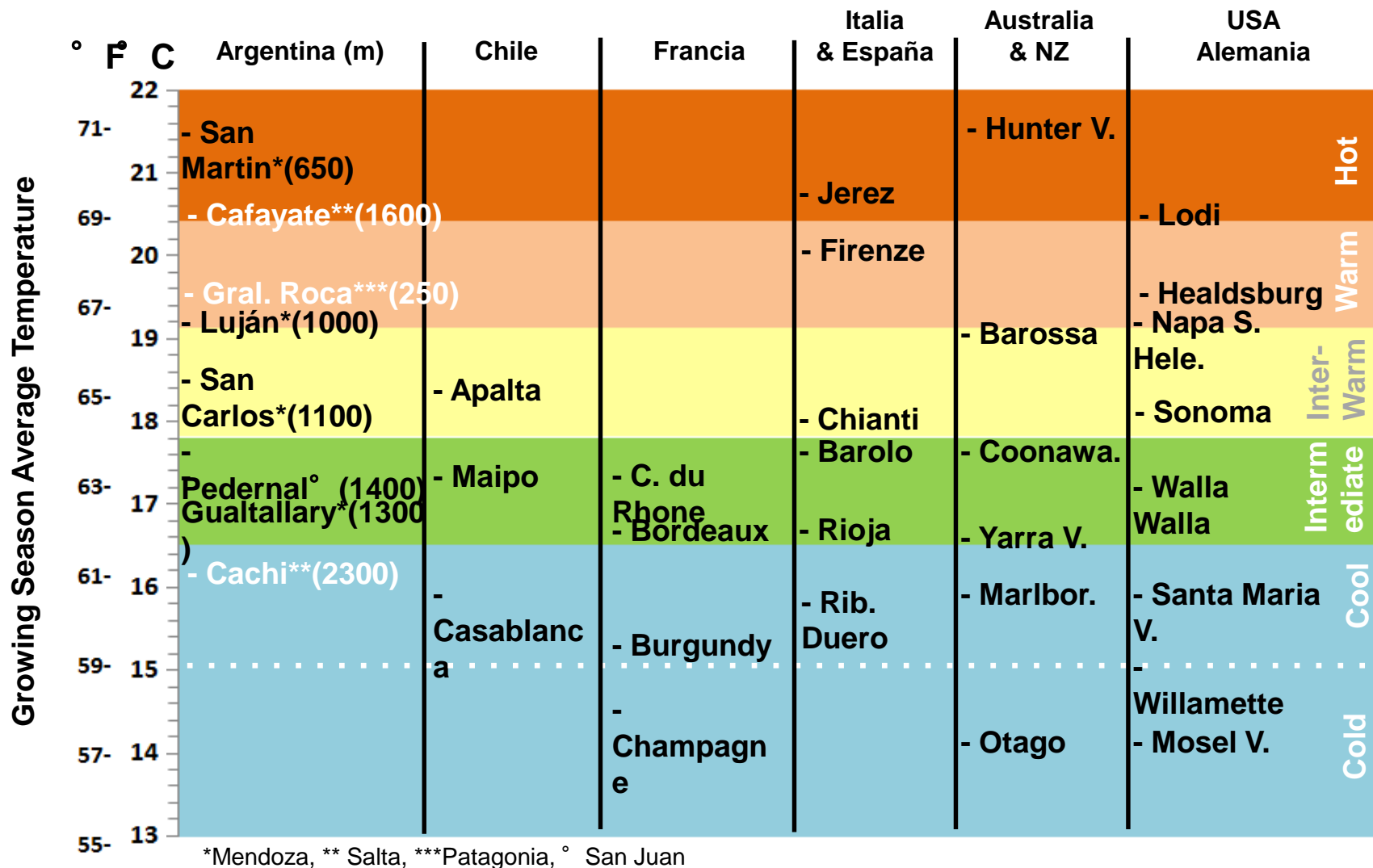
As regiões vitivinícolas tradicionais estão localizadas em áreas de grande altitude, longe dos oceanos, o que as distingue como uma das poucas vitiviniculturas continentais do mundo, com grande amplitude térmica.

Os vinhos argentinos são naturais por natureza: as condições agroclimáticas do país não requerem intervenção artificial.

Isso contribui para a produção de vinhos orgânicos.



ARGENTINA VS RESTO DO MUNDO



CORDILHEIRA DOS ANDES

Importância

SOLOS



SOLOS

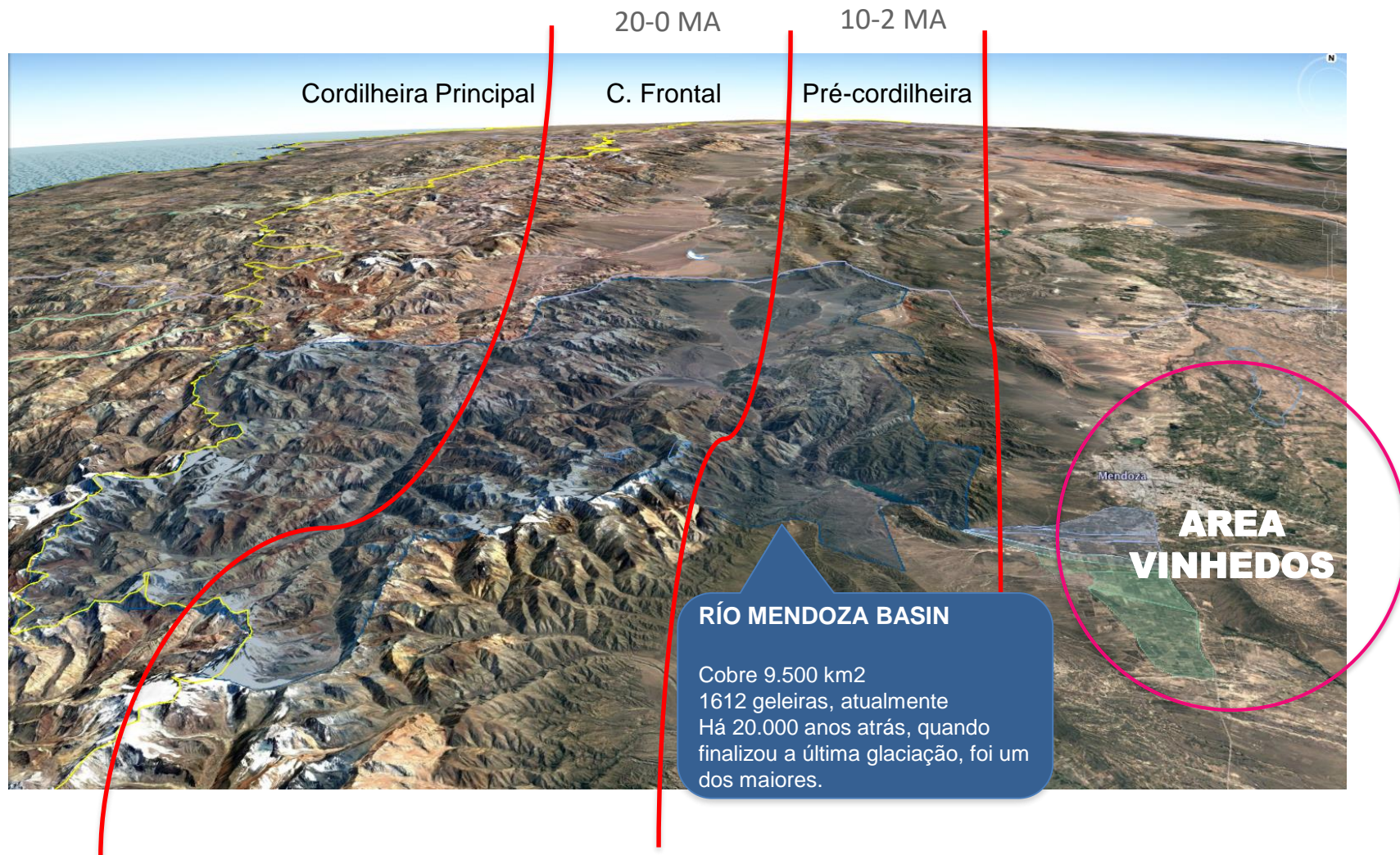
Baixa fertilidade

- | O solo torna-se cada vez mais determinante como fator de viabilidade da videira.
- | Solos complexos, com pouca quantidade de matéria orgânica. A alta mineralização de nitrogênio produzida pelo clima significa que seu conteúdo e disponibilidade são muito baixos.
- | Fertilidade árida que permite a produção natural de frutas de mais alta qualidade e sabores genuínos.



CORDILHEIRA DOS ANDES

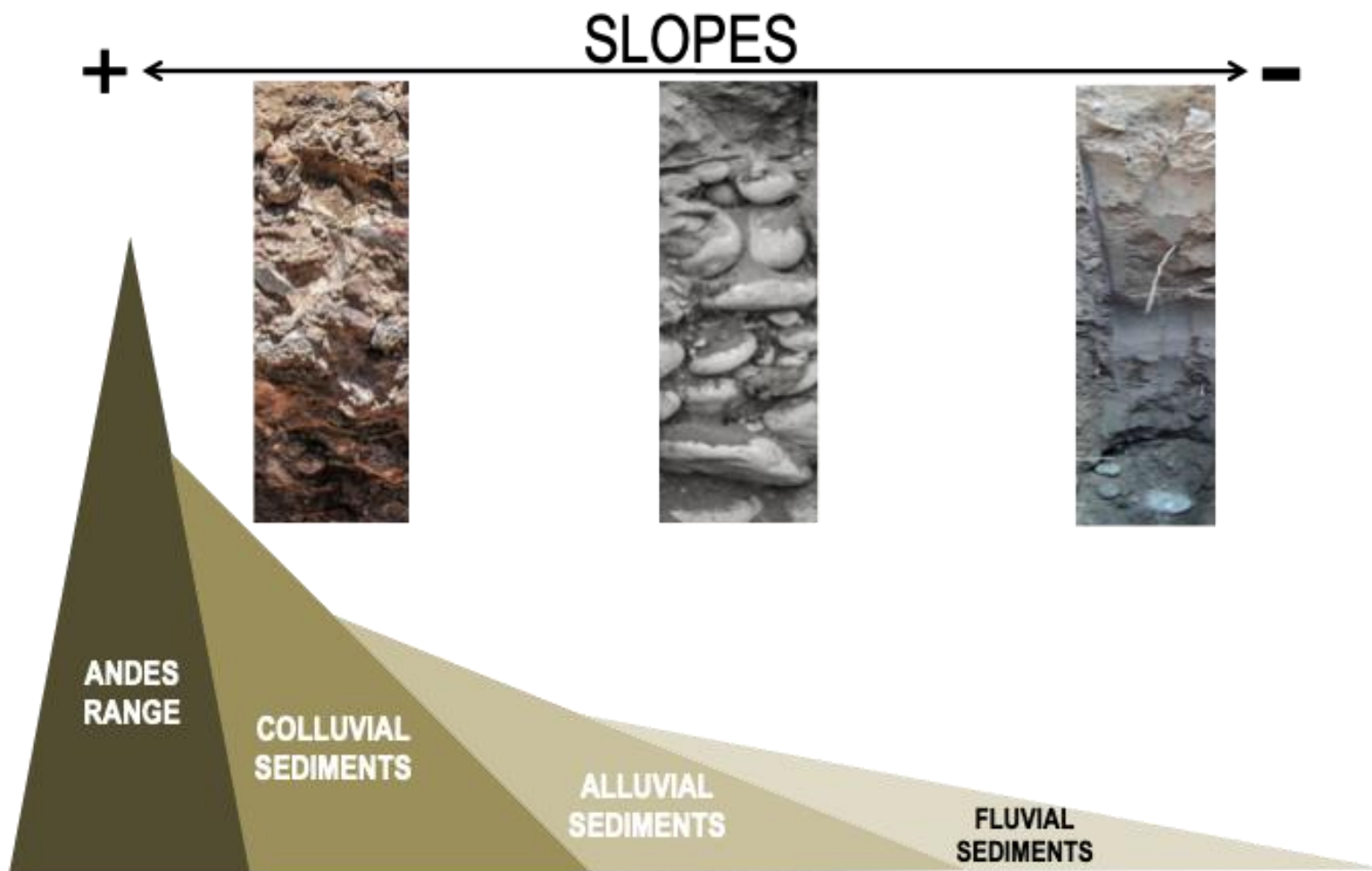
Importância



CORDILHEIRA DOS ANDES

Importância

SOLOS



Poucas viticulturas no mundo possuem tão excepcional qualidade de água como a de nossos vales de cordilheira. Solos jovens, irrigados pela água pura da montanha, sem nenhuma atividade contaminante que deteriore em quantidade e qualidade este recurso vital.



PRODUTORES

Inquietos



- | Enólogos, engenheiros agrônomos e produtores inquietos estabelecem o caminho para o futuro da indústria, produzindo vinhos de qualidade.
- | Eles constroem sua própria identidade nacional na produção de vinho com ênfase no *terroir*.
- | Novos projetos de pesquisa e desenvolvimento que contribuem para a evolução da produção de vinho na Argentina.
- | Experimentação em novas regiões, transformando-as do zero em regiões vinícolas. Descoberta de novas identidades geográficas.



ARGENTINA

PRINCIPAIS DADOS VITIVINÍCOLAS



ARGENTINA EM NÚMEROS

Principais dados vitivinícolas



5°

PRODUTOR DE
VINHOS NO MUNDO*

1. ITÁLIA
2. FRANÇA
3. ESPANHA
4. ESTADOS UNIDOS
5. **ARGENTINA**

895

VINÍCOLAS

7°

EM ÁREA
CULTIVADA*

1. ESPANHA
2. CHINA (continental)
3. FRANÇA
4. ITÁLIA
5. PERU
6. ESTADOS UNIDOS
7. **ARGENTINA**

10°

EXPORTADOR
MUNDIAL*

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. ESPANHA2. ITÁLIA3. FRANÇA4. CHILE5. AUSTRÁLIA | <ol style="list-style-type: none">6. ÁFRICA DO SUL7. ALEMANHA8. ESTADOS UNIDOS9. PORTUGAL10. ARGENTINA |
|--|---|

2019

EXPORTAÇÕES**

315.4 M L

TOTAIS
em volume (litros)

U\$S 811.5 M

TOTAIS
em valor (U\$D FOB)

ARGENTINA EM NÚMEROS

Principais mercados de exportação 2019 (U\$D FOB) *



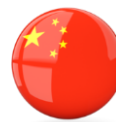
1°



ESTADOS UNIDOS

U\$D 234.184.473

6°



CHINA

U\$D 23.496.923

2°



REINO UNIDO

U\$D 93.665.103

7°



MÉXICO

U\$D 20.551.646

3°



BRASIL

U\$D 62.274.703

8°



PARAGUAI

U\$D 14.795.888

4°



CANADÁ

U\$D 60.376.600

9°



FRANÇA

U\$D 13.680.106

5°



PAÍSES BAIXOS

U\$D 26.345.956

10°



SUIÇA

U\$D 13.187.859

ARGENTINA EM NÚMEROS

Principais dados vitivinícolas



9°

NO MUNDO EM
CONSUMO*

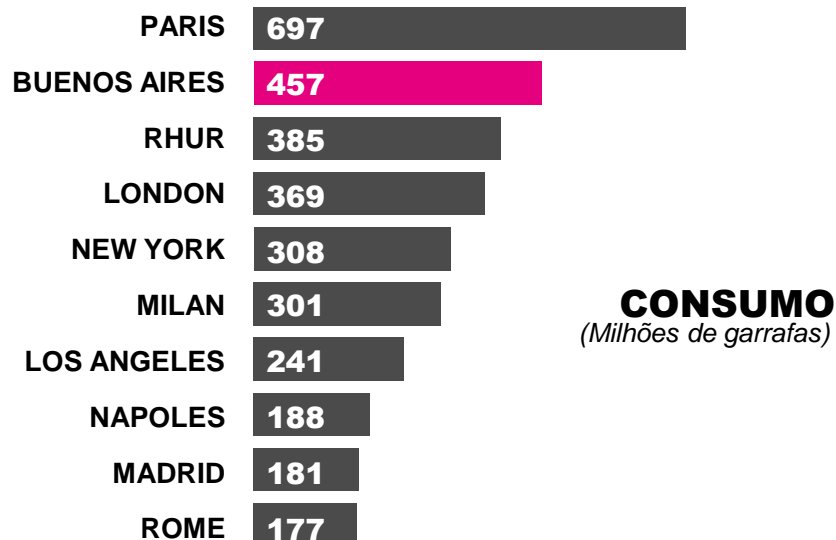
- | | | | |
|----|---------------------|----|------------------|
| 1. | ESTADOS UNIDOS | 6. | REINO UNIDO |
| 2. | FRANÇA | 7. | RÚSSIA |
| 3. | ITÁLIA | 8. | ESPANHA |
| 4. | ALEMANHA | 9. | ARGENTINA |
| 5. | CHINA (continental) | | |

BUENOS AIRES

2°

CIDADE NO CONSUMO
DE VINHO APÓS PARIS

**



HISTORIA DA VITIVINICULTURA ARGENTINA



LINHA DO TEMPO

Da vitivinicultura Argentina



XVI



1551

Colonos espanhóis introduzem as primeiras espécies de *vitis vinifera* na Argentina.

Padres católicos plantaram vinhedos perto de mosteiros para garantir vinho para a celebração da Santa Missa.

As condições climáticas e do solo favoreceram o desenvolvimento em regiões próximas da cordilheira de Los Andes.

Caráter primitivo dos procedimentos de elaboração de vinhos.

XIX



1850 - 1880

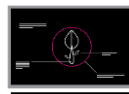
Desenvolvimento da indústria vitivinícola nacional.

- A imigração europeia proporciona novas técnicas de cultivo e novas variedades de cepas.
- Processo de expansão da estrada de ferro ao longo do território.

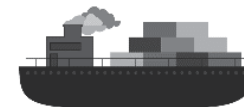


1853

Criação da primeira Escola de Agricultura da Argentina (Quinta Normal de Agricultura).



XX



Anos 70

Queda do modelo focado na produção de grandes volumes de vinhos de baixa qualidade para o mercado interno.



Anos 90

Renovação do setor vitivinícola. Incorporação tecnológica. Novas técnicas de elaboração e gestão. Aumento de investimentos estrangeiros e busca de novos mercados.

Exportação de vinhos argentinos ao mundo.

XXI

| 1993

| 2019

Vinícolas exportadoras

10

521

Principais variedades de exportação

Malbec & Torrontés

Malbec, Torrontés & Outros

Exportações totais em U\$S

U\$S 24 milhões

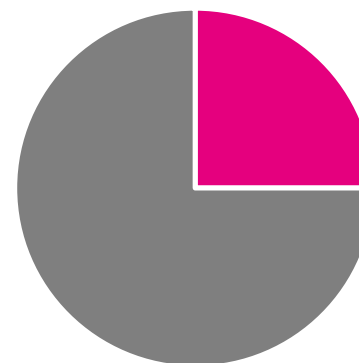
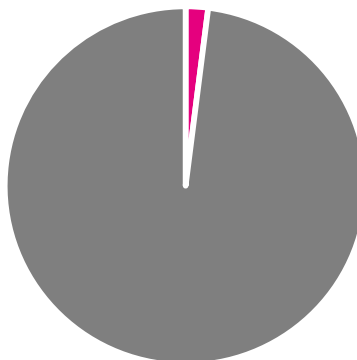
U\$S 807 milhões

Exportações totais em litros

25M litros

313.8M litros

► **2%**
Exportação
► **98%**
Consumo doméstico



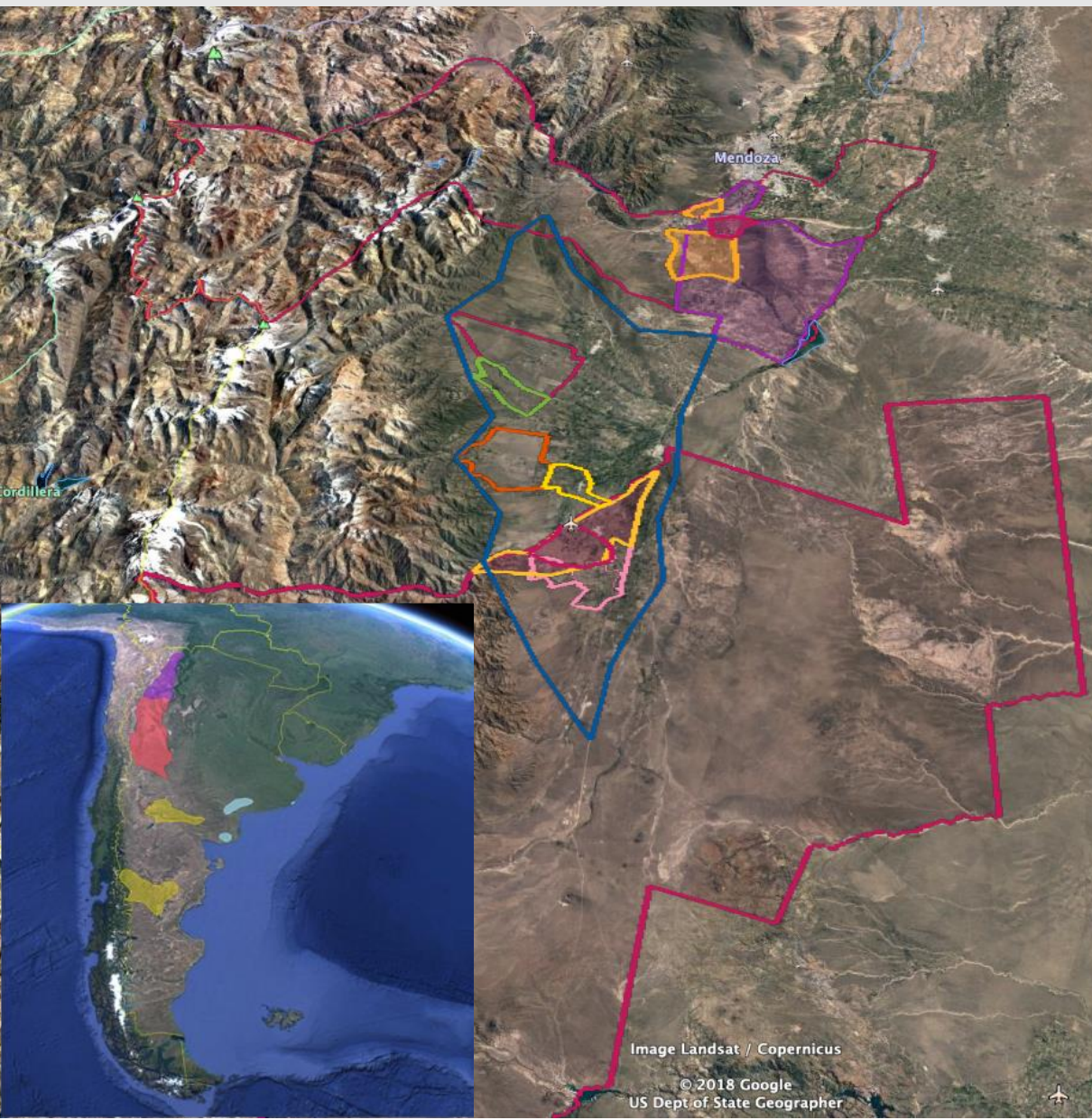
► **25%**
Exportação
► **75%**
Consumo doméstico

- | **1959:** Promulga-se a Lei Geral do Vinho Nº 14.878, pela qual é criado o **Instituto Nacional de Viticultura (INV)**. A lei afirma que o vinho é considerado “*alimento*” na Argentina.
- | Funções do INV:
 - Controle de qualidade e prevenção de fraudes.
 - Regulamentação e rotulagem de vinhos.
 - Controle analítico e estatístico.
- | O INV funciona como um Conselho Regulador dentro da União Europeia.
- | **1999:** A Lei Geral do Vinho foi comparada à da União Europeia para melhorar e aprimorar o processo de exportação.

- | **1999:** A Lei 25.163 criou uma estrutura legal para a origem dos vinhos. **Indicações geográficas** estabelecidas (**IG**) e Denominações de Origem Controlada (DOC).
- | As IGs estão associadas à qualidade dos vinhos, enquanto o sabor está associado à origem. Existem 101 IGs aprovadas na Argentina, a maioria seguindo limites políticos.
- | DOC são IGs com regulação estilística de vinhos. Existem 2 DOCs na Argentina: San Rafael (DOC) e Luján de Cuyo (DOC), a única usada atualmente.
- | Novo desenvolvimento de IGs como áreas vinícolas, associadas ao solo e às condições climáticas.

A LÓGICA DAS IGs

Na Argentina



LÓGICA DE IGs

IG Mendoza

(Valle de Uco + Luján de Cuyo)



IG Valle de Uco

(Paraje Altamira + Guatallary)



IG San Carlos

(Paraje Altamira + La Consulta +
Pampa El Cepillo)



IG Paraje Altamira

IG La Consulta

IG Pampa El Cepillo

Google Earth

REGIÕES VITIVINÍCOLAS

ARGENTINA DE NORTE A SUL



LOCALIZAÇÃO & EXTENSÃO

23°- 45°

LATITUDE SUL

22° extensão
de norte a
sul



ÁREA CULTIVADA de vinificação*

Ha: **198.220**

Ac: **489.821,44**



FATORES-CHAVE do terroir

Altitude e latitude
A presença dos Andes
Pluviometria
Variabilidade dos solos



NORTE

Jujuy
Salta
Tucumán
Catamarca

CUYO

La Rioja
San Juan
Mendoza

PATAGÔNIA

La Pampa
Neuquén
Río Negro
Chubut

ATLÂNTICA

Buenos Aires

VARIEDADES NA ARGENTINA

Distribuição por cor



Ha: **215.169,00**
Ac: **531.704,12**

VARIEDADES TINTAS de vinificación*

Ha: **114.995,00**
Ac: **284.164,14**



58%

VARIEDADES BRANCAS de vinificação*

Ha: **36.403,00**
Ac: **89.955,45**



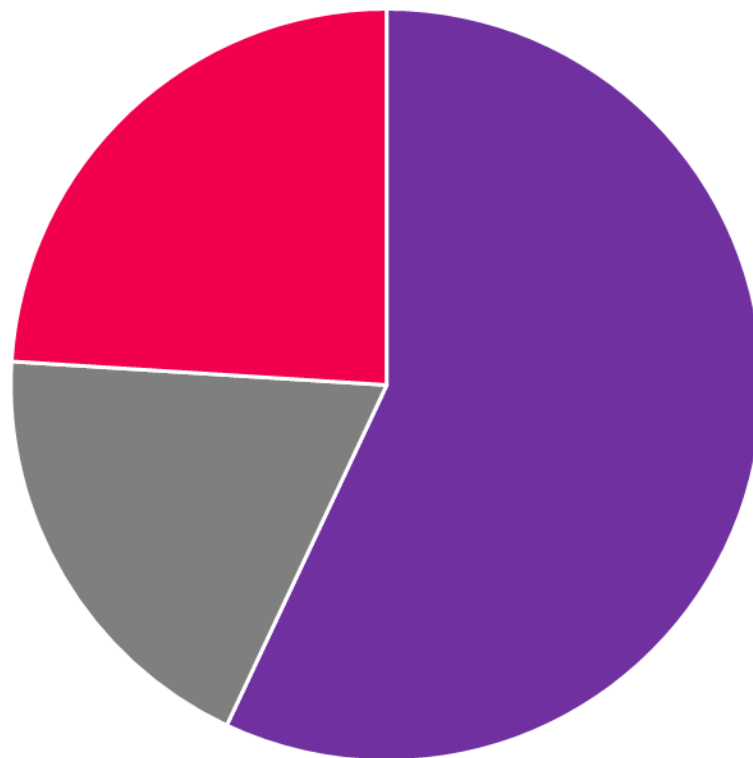
18%

VARIEDADES ROSADAS de vinificação*

Ha: **46.822,00**
Ac: **115.701,84**



24%



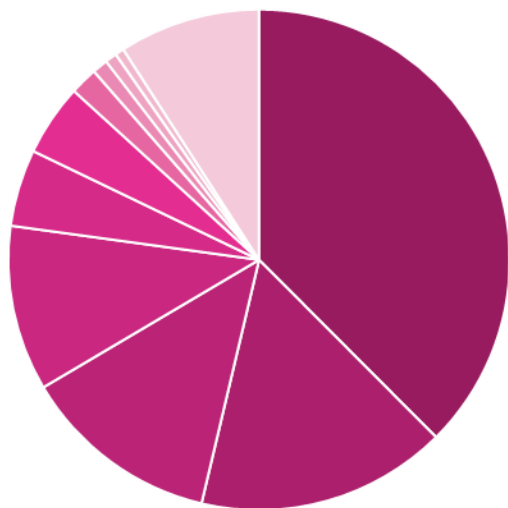
VARIEDADES TINTAS

Distribuição por área

ÁREA
CULTIVADA
de vinificação*

Ha: **114.995,00**
Ac: **284.164,14**

58.01%
da área total
cultivada no país



Variedades	Ha. 114.995,00	Ac. 284.164,14	% tintas
Malbec	44.387,50	109.685,95	38,60%
Bonarda	18.304,90	45.233,24	15,92%
Cabernet Sauvignon	14.278,80	35.284,34	12,42%
Syrah	11.915,60	29.444,64	10,36%
Tempranillo	5.561,40	13.742,78	4,84%
Merlot	5.156,00	12.740,99	4,48%
Pinot Noir	2.011,40	4.970,37	1,75%
Cabernet Franc	1.258,50	3.109,88	1,09%
Tannat	864,80	2.137,01	0,75%
Petit Verdot	653,50	1.614,86	0,57%
Outras variedades tintas	10.602,60	26.200,08	9,22%

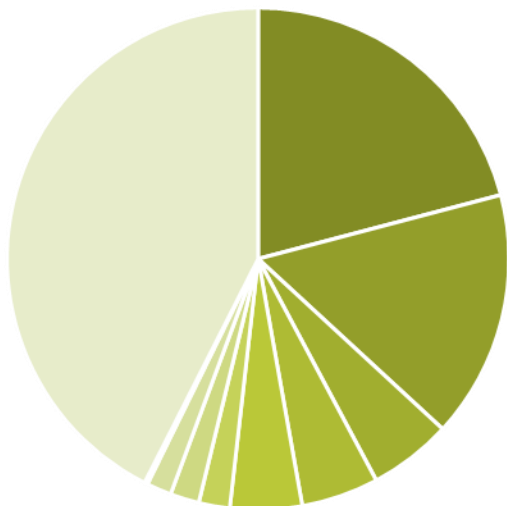
VARIEDADES BRANCAS

Distribuição por área

ÁREA
CULTIVADA
de vinificação*

Ha: **36.403,00**
Ac: **89.955,45**

18,36%
da área total
cultivada no país



Variedades	Ha.	Ac.	%
	36.403,00	89.955,45	Brancas
Torrontés Riojano	7.731,50	19.105,31	3,90%
Chardonnay	5.921,10	14.631,63	2,99%
Sauvignon Blanc	1.962,40	4.849,29	0,99%
Chenin	1.831,00	4.524,58	0,92%
Torrontés Sanjuanino	1.661,90	4.106,72	0,84%
Viognier	728,20	1.799,46	0,37%
Semillón	653,90	1.615,85	0,33%
Torrontés Mendocino	583,40	1.441,64	0,29%
Riesling	78,90	194,97	0,04%
Outras Brancas	15.250,70	37.686,00	7,69%

MALBEC & TERROIR





- De origem francesa, paradoxalmente o Malbec é a variedade insigne da Argentina e a que melhor representa o paladar local
 - Refinado, vigoroso e equilibrado, o Malbec dá origem a uma diversidade de estilos que refletem seu grande potencial. Destacada por sua cor escuro intenso e sua explosão frutada, oferece uma ampla gama de perfis aromáticos associados às condições específicas do *terroir*.
 - Desde 2011 é a cepa mais cultivada no país, e tem se posicionado como líder em volume, qualidade e exportações no mundo.
- **Aromas e sabor**
Seus aromas nos lembram cerejas, morangos ou ameixas; uvas passa e pimenta preta, em alguns casos com reminiscências de frutas cozidas (marmelada). Taninos doces, aveludados e envolventes.
 - **Harmonização**
É o tinto por excelência para acompanhar qualquer prato: desde o tradicional asado argentino ou a típica humita à base de milho do norte do país, até pratos internacionais como massas, pizzas, tamales ou sushi.

MALBEC
VARIEDADES TINTAS

A close-up photograph of a cluster of dark purple Malbec grapes hanging from a gnarled vine.

MALBEC
+ 22%

DA ÁREA TOTAL CULTIVADA
NA ARGENTINA

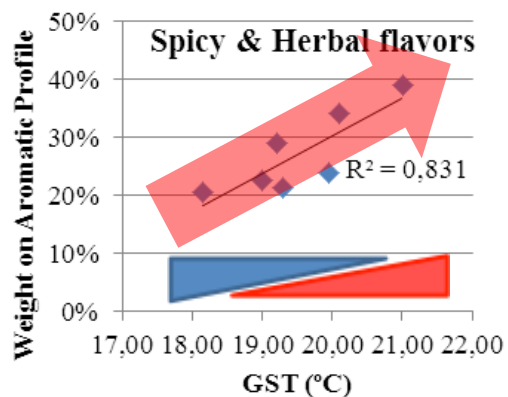
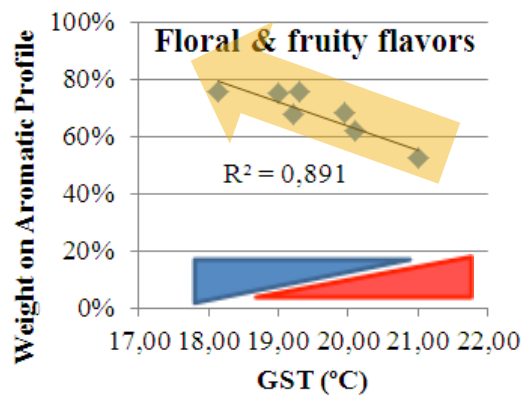
A white outline map of Argentina. A dashed line connects two circles, one located in the southern region of the country (Mendoza) and another further east, representing the concentration of Malbec vineyards.

MENDOZA
+ 85%

DA ÁREA CULTIVADA COM
MALBEC

- ▶ O auge do Malbec levou-nos a perguntar o que sabíamos sobre a variedade.
- ▶ Pesquisadores do INTA e de outras empresas privadas começaram a estudá-lo.
 - 2002 a tese de M. Fanzone sobre a "composição química aromática dos vinhos da variedade Malbec".
 - 2007 M.C. Goldner e M.C. Zamora pesquisaram o perfil do Malbec associado às regiões.
 - 2011 US Davis e o Instituto de Vinhos Catena realizaram um estudo comparativo entre o Malbec da Califórnia e o de Mendoza para reconhecer o efeito do terroir.
 - A Universidade Nacional de Cuyo 2015, com a autoria de Leonor Deis e Martín Kaiser, estabeleceu a relação entre a temperatura e os componentes aromáticos do Malbec
 - 2016 Bodegas de Argentina com o engenheiro agrônomo Martín Kaiser, uma caracterização do Malbec por terroir.
- ▶ As principais conclusões em todos os casos foram:
 - O Malbec não tem seus próprios aromas varietais, mas compartilha famílias aromáticas com as principais variedades tintas.
 - O Malbec expressa diferentes famílias aromáticas que podem ser associadas com as condições do terroir.
 - A temperatura no período da maturação é um fator chave para conseguir expressões diferenciadas.

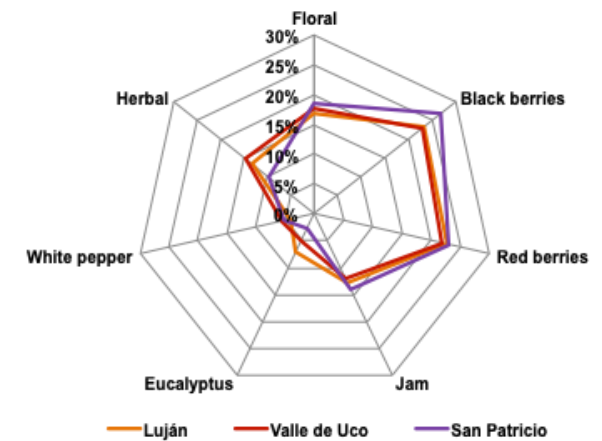
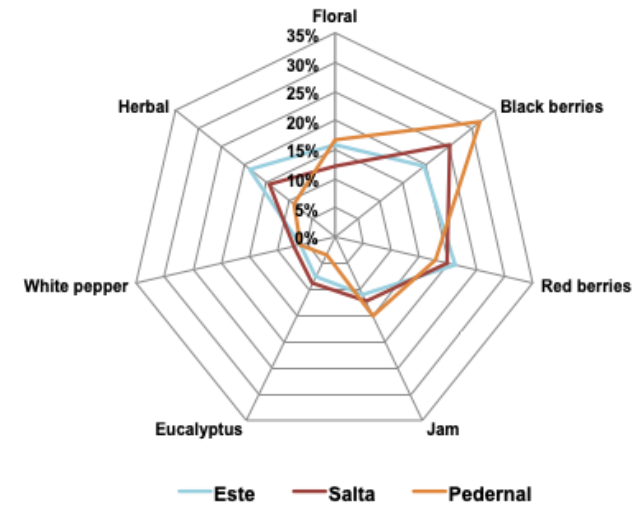
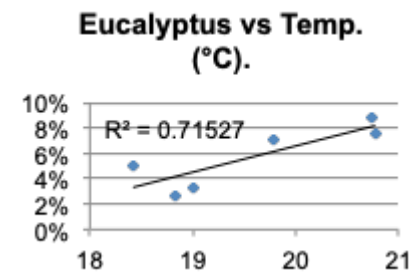
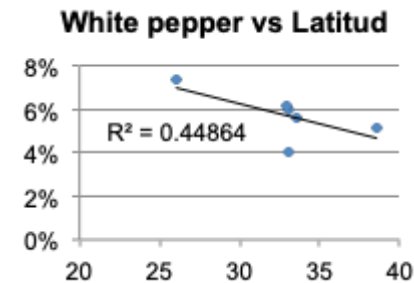
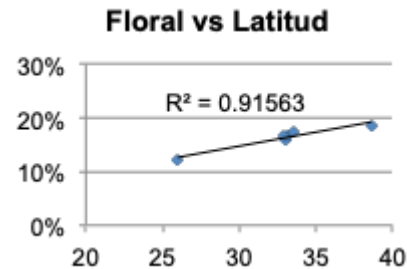
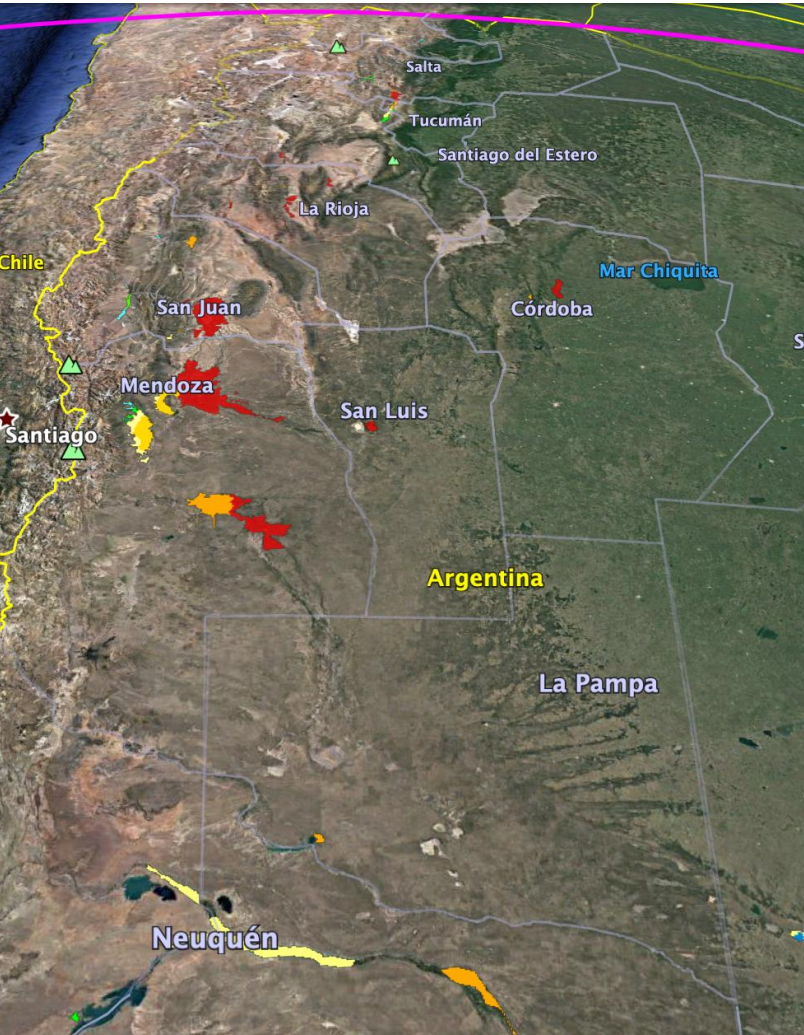
Temporada de crescimento. Temperatura média e perfil de aromas do Malbec *



As principais conclusões a serem extraídas são: as zonas frias e quentes oferecem diferentes perfis de Malbec

MALBEC

& TERROIR





WINESOFARGENTINA.COM

  @winesofarg  /winesofargentina