

01. Institucional

Misión, visión, cultura & pilares

WINES OF ARGENTINA

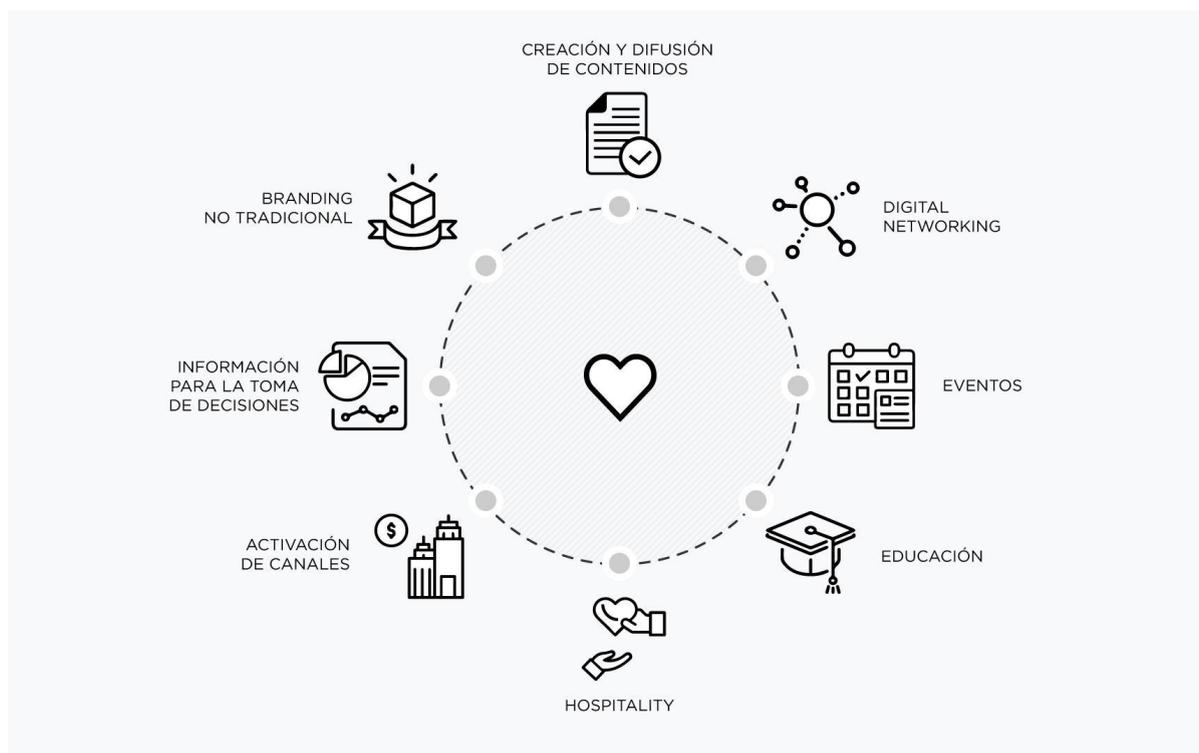
Desde 1993 somos la organización responsable de la promoción del *Vino Argentino* en el mundo.

NUESTRO PROPÓSITO

- Colaborar en la consolidación de Argentina entre los principales países exportadores de vino y contribuir al éxito global de la industria vitivinícola argentina a través de la construcción de la marca “VINO ARGENTINO”.
- Ser orientadores de la estrategia de exportación del sector vitivinícola argentino.

NUESTRA MISIÓN

- Potenciar el *brand awareness* del Vino Argentino en el *trade*, los/as líderes/as de opinión y los/as consumidores/as, mediante el desarrollo e implementación de estrategias comunicacionales integrales y a través de acciones “*phygital*” innovadoras con foco en el marketing digital, generando además oportunidades de negocios para las bodegas.



NUESTRA VISIÓN

Ser la marca país líder de vino en el plano de la comunicación y promoción digital, impulsando acciones innovadoras con impacto social, ambiental y económico positivo.

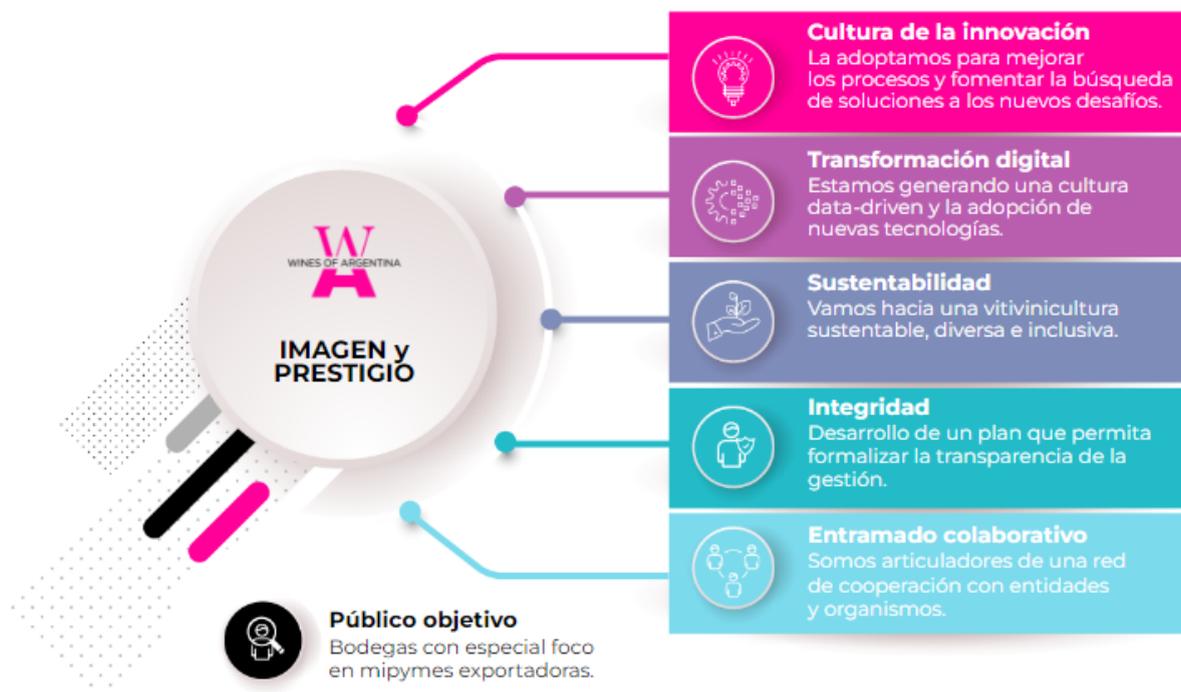
NUESTRA CULTURA

- Valoramos positivamente la **diversidad** y aprendemos de las diferencias, impulsando la **igualdad** de oportunidades entre todas las personas hacia una vitivinicultura más **inclusiva**.
- Creemos que nuestros logros son el resultado del **trabajo en equipo**. Cada proyecto que emprendemos se concreta gracias al esfuerzo y el aporte de todos/as.
- Tenemos la **flexibilidad** para adaptarnos a los nuevos desafíos, y responder de manera rápida y efectiva a las necesidades de la industria y los contextos variables.
- Somos un equipo de profesionales **comprometidos/as** que trabaja para alcanzar sus objetivos con **entusiasmo y dinamismo**.
- Somos **articuladores** de una red de cooperación entre bodegas, entidades y organismos, para el crecimiento y fortalecimiento conjunto del sector.

- Fomentamos una **comunicación** abierta, honesta, transparente y socialmente responsable para la generación de vínculos dentro de nuestro equipo y con nuestros públicos.
- La **digitalización** marca nuestra cultura organizacional, con la adopción de nuevas tecnologías y el desarrollo de acciones en entornos virtuales.
- Apostamos a la **innovación** como camino para mejorar los procesos y facilitar soluciones.
- Promovemos la **solidaridad** para contribuir al mejoramiento de las condiciones y el bienestar de la comunidad.
- Buscamos ser **agentes del cambio** contribuyendo a la **sustentabilidad económica, social y ambiental de nuestros asociados** y del sector vitivinícola en su conjunto.

PILARES INSTITUCIONALES

para la construcción de una industria íntegra, colaborativa, innovadora, digital y sostenible.



02. Estrategia Comunicacional 2022 - 2024

Todas las acciones de promoción desarrolladas por Wines of Argentina para el hemisferio occidental se enmarcan dentro de la estrategia de comunicación denominada **“Argentina’s Got Range”**, una evolución y potenciación de la anterior estrategia *“Argentina Breaking New Ground”*, implementada desde el año 2017. Dados los cambios en el contexto internacional y su impacto multinivel, desde WofA se llevó adelante una revisión de la estrategia, siguiendo los lineamientos y aportes de socios/as que se desprenden del Workshop Estratégico 2022.

ARGENTINA’S GOT RANGE

Objetivos	Audiencias Clave	Mercados foco
<ol style="list-style-type: none"> Potenciar el reconocimiento e impulsar la imagen positiva del Vino Argentino en las audiencias clave en los mercados foco. Contribuir a incrementar el market share de Vino Argentino en los mercados foco. 	<ul style="list-style-type: none"> Consumidores/as Trade Key opinion leaders (KOLs). 	<ul style="list-style-type: none"> Estados Unidos Brasil Reino Unido Canadá México Europa Latam
Ejes de acción		
Trabajo con KOLs e influencers.	<ul style="list-style-type: none"> KOL Networking: vinculación con los principales key opinion leaders de los mercados foco. SM Influencers: Amplificación de los mensajes guía a través de acciones con influencers en redes sociales. 	
Activación de canales / trade.	<ul style="list-style-type: none"> Contribuir a impulsar el interés y demanda de Vino Argentino, incentivando la micro-conversión a través del tráfico a las tiendas online de Vino Argentino. Desarrollo de acciones con trade/ retailers para activar los canales e incrementar la distribución de Vino Argentino en los mercados foco y la presencia de etiquetas nacionales en monopolios. 	
Apuesta a la educación.	<ul style="list-style-type: none"> Generación de instancias educativas para promover el conocimiento sobre Argentina y su vitivinicultura. 	
Estrategia Mix-media.	Inversión en PR, media & social media ads.	
Componente Phygital de las acciones (online+offline) para potenciar el impacto y resultados.		

PUNTOS DE PARTIDA: FACTORES CLAVE

- Viejo productor del Nuevo Mundo.
- Gran patrimonio vitícola.
- El ADN argentino
- Entorno naturalmente natural
- Calidad: #VinoArgentino del value for money al high-end.

Viejo productor del Nuevo Mundo.

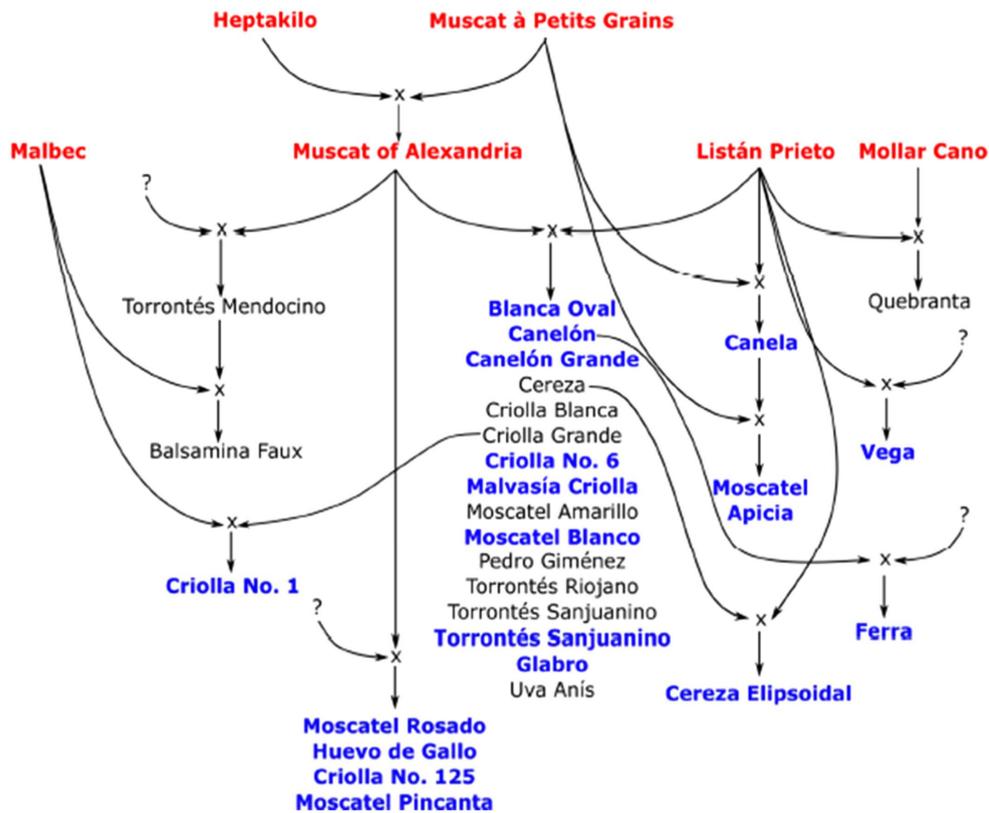
Las raíces vitivinícolas de Argentina se remontan a mediados del siglo XVI cuando la colonización española introdujo las primeras especies de *vitis-vinífera* en el país. Si bien la inserción internacional de Argentina como exportador es bastante reciente, a contar de la década del 90' y especialmente del 2000, las regiones vitivinícolas del oeste argentino –como Mendoza, San Juan, La Rioja, Catamarca y Salta- hace más de 400 años que son productivas, así como otras zonas que actualmente vuelven a cobrar relevancia como la vitivinicultura de serranía en Córdoba, donde se asientan vestigios de bodegas fundadas por Jesuitas hace casi 3 siglos. Lo que explica que exista un profundo conocimiento de los terruños y de su manejo a la hora de elaborar vinos de excelencia.

Gran patrimonio vitícola.

Argentina posee un rico patrimonio genético prefiloxérico, junto a variedades criollas. La mayoría de las vides importadas de Europa en tiempo colonial y hasta mediados del siglo XIX son plantas que desaparecieron del viejo continente. Se trata de viñedos que conservan una genética perdida en muchas partes del mundo; tienen un potencial único. Representan 1/3 de la superficie de Argentina.

Más allá del valor patrimonial e histórico, la importancia de las cepas añosas radica en su valor para elaborar grandes vinos. Existe una corriente que busca rescatar y poner en valor esta biodiversidad; esto se ve reflejado en menciones como “old vines”, “old vineyards”, “viñas viejas” o “vieilles vignes” en las etiquetas. Los viñedos viejos de Argentina forman un acervo genético que garantiza la singularidad de los vinos a futuro.

En esta misma línea, un movimiento global hacia los vinos patrimoniales ha llevado a la revalorización de las variedades nativas (“Criollas”). Se trata de vinos que hablan del país y cuyo estilo y sabor no están en ningún otro lugar. Se han identificado en Argentina más de 50 variedades nuevas, la mayoría de las cuales tiene como progenitores a la uva Listán Prieto (llamada “Criolla Chica”) y al Moscatel de Alejandría.



El ADN argentino

En el ADN argentino están los componentes que nos definen como una sociedad de contrastes, intensa, sensible, compleja y auténtica. Argentina es el país del tango y del fútbol; de las empanadas, el asado y el vino: bebida nacional y parte fundamental de nuestra identidad. La cultura del país y el carácter apasionado y disruptivo de la personalidad argentina se trasladan a los vinos.

ARGENTINA ES

Europea
Divertida
Elegante
Apasionada
Con cultura
Amigable
Caótica

Y TAMBIÉN ES

Latina
Nostálgica
Informal
Reflexiva
Salvaje
Individualista
Civilizada

Entorno naturalmente natural

Argentina es el 8° país en superficie. En esta gran extensión se encuentra una diversidad de relieves, climas y atractivos naturales que el mundo está comenzando a descubrir.

Las regiones vitivinícolas tradicionales se ubican en zonas de altura alejadas de los océanos, que las distingue como una de las pocas viticulturas continentales del

mundo, con gran amplitud térmica. La mayoría de estos viñedos se encuentran en zonas áridas, con climas secos y mucho sol, sin necesidad de intervención artificial. Además, se asientan en zonas alejadas de los centros urbanos, libres de cualquier tipo de actividad contaminante. Estas características propias de la geografía argentina, sumadas a la pureza del agua de deshielo de los Andes, hace que los vinos sean naturales por naturaleza.

En los últimos años, productores/as han empujado la frontera del Vino Argentino hacia el sur y el este, buscando el frío de las latitudes australes y la influencia del Atlántico produciendo vinos en nuevos entornos, pero conservando siempre el marco de pureza natural.

Calidad: #VinoArgentino del *value for money* al *high-end*.

Más allá de que el *Vino Argentino* se ha posicionado como la mejor opción *value for money* del mercado, en especial para los segmentos medios de precio, con el tiempo y gracias al esfuerzo conjunto de toda la industria logró convertirse en sinónimo de calidad a nivel mundial, al punto de identificarse con expresiones como *high-end wines* o *premium wines*. Esto constituye un diferencial que ubica a Argentina en un lugar de privilegio entre los enófilos del mundo, al ofrecer no sólo la posibilidad de descorchar vinos que brindan mucho más de lo que cuestan, sino que se transforma en garantía de una experiencia asociada siempre a la calidad.

El trabajo sistemático con degustadores de renombre global como Luis Gutiérrez (Robert Parker's The Wine Advocate), Tim Atkin, Joaquín Hidalgo (quien recientemente reemplazó a Stephen Tanzer como degustador de *Vinous* para Argentina y Chile), entre otros, y la creciente obtención de altos puntajes, medallas y distinciones para etiquetas nacionales también ha contribuido al reconocimiento internacional de la calidad del Vino Argentino. A esto se suma la constante vinculación con organismos de prestigio internacional como el *Institute of Masters of Wine* y la *Court of Master Sommeliers*, Chapters Europe and Americas. El elevado interés por parte de referentes de la vitivinicultura a nivel mundial habla no sólo de la excelente reputación alcanzada por Argentina en materia de vinos, sino de la evolución y madurez de nuestra industria que ofrece un potencial y un atractivo indiscutidos.

Innovación

| Investigación | Digitalización | Experimentación | Microterroirs | Parcelación | IGs | Evolución |

La vitivinicultura argentina está atravesada por profundos procesos de innovación que están redefiniendo la identidad y la oferta de vinos del país.

Las tecnologías aplicadas al estudio del suelo y de los factores ambientales que inciden sobre las vides (imágenes satelitales, sistema de control de temperaturas para conocer los microclimas, estudios de conductividad eléctrica, etc.), produjeron un verdadero giro copernicano en el Vino Argentino. Lo que se verifica hoy es un **viraje del terroir hacia la parcela**, donde la visión al detalle permite avanzar sobre desclasificaciones de viñedos y de vinos para tener lo mejor e irrepetible de un microterroir (viticultura de precisión). Esto posibilitado, en parte, gracias al **proceso de digitalización** de la industria.

Nuestros/as productores/as han logrado mayor profundidad en el conocimiento de las características del *terroir*, permitiendo avanzar hacia la identificación de unidades más pequeñas de estudio. Una de las innovaciones del Vino Argentino más destacables es la parcelación de los terruños con fronteras políticas en unidades menores de fronteras vitícolas. Hace dos décadas se hablaba de regiones; luego se comenzó a poner el foco en el terruño. La clave hoy es el cambio de visión amplia del paisaje por la acotada de la **fracción de viñedo**. Las bodegas locales están invirtiendo en la **investigación y exploración** para encontrar qué puede distinguir a un viñedo de otro para conseguir vinos diferenciales. Esto marca un salto en la evolución de la elaboración de vino en Argentina, que **hoy está produciendo los mejores vinos de su historia**.

Un viñedo, tal y como están avanzados hoy los estudios de suelos y de poblaciones de plantas, es un conjunto de distintos viñedos. En un costado, por ejemplo, prevalece la arcilla y las plantas crecen mucho; allá donde en otro tiempo circuló un río hoy seco, abundan las piedras y la arena, y las plantas crecen poco; y en otra porción de la misma finca, elevada, el perfil del suelo es delgado a causa de la erosión y las plantas se deshidratan rápido. Desde el punto de vista del/la productor/a de uva, hay un viñedo heterogéneo. Desde el punto de vista enológico, hay potencial para tres vinos diferentes.

Siguiendo con el ejemplo, si en cada una de esas parcelas hay plantado Malbec, resultarán tres Malbec diferentes. Si se los elabora en conjunto,

tendrán la identidad del viñedo, pero elaborados por separado ofrecerán el carácter de cada parcela. Si, al cabo de algunas vendimias, se verifica que alguna ofrece un perfil gustativo singular, lo que se tiene es una desclasificación de un viñedo desde el punto de vista del sabor. Eso es precisamente lo que tiene lugar hoy en el Vino Argentino.

Hasta la década de 1990 no se podía establecer ningún viñedo fuera de las provincias estipuladas, como Mendoza, San Juan, La Rioja, Catamarca, Salta y, hacia el otro extremo, Río Negro. En 1999, se produjo un cambio en la legislación: la ley 25.163 estableció cómo debían clasificarse los vinos en Argentina en función de su origen. Era una necesidad del país, y un requisito internacional para poder exportar. La desregulación de viñedos, sumado al proceso de innovación, dio lugar a una **mayor experimentación en nuevas regiones** transformándolas en zonas vitivinícolas desde cero. El **surgimiento de nuevas indicaciones geográficas**, por su parte, está desafiando los límites de la producción y ofrece estilos totalmente disruptivos.

Desarrollar Indicaciones Geográficas de cuño vitícola implica una innovación técnica central: comprende el hecho de que los trazados de las regiones no representaban la verdad de los vinos y hacerlo forzosamente significa redibujar los límites de las cosas. Detrás de esos nuevos dibujos se esconde una razón bien profunda: qué clase de vinos somos capaces de hacer con el conocimiento que tenemos hoy.

La innovación también se manifiesta desde otras ópticas. Los/as profesionales argentinos/as están **construyendo una identidad nacional propia** en la elaboración de vinos confiando en sus esfuerzos y en el potencial del terroir para ofrecer vinos excepcionales.

En busca de la modernidad, winemakers locales están **reformulando la oferta de vinos del país**. Encarnando el espíritu pionero de los primeros inmigrantes de Argentina, buscan **crear un estilo propio** y no tienen miedo en mirar al pasado para innovar con la readopción de técnicas, variedades y métodos de elaboración de otro tiempo, combinando prácticas tradicionales con tecnología de vanguardia. Todo ello refleja la constante evolución que vive hoy la industria.

- Revalorización de los vinos patrimoniales, elaborados a base de **variedades criollas** (autóctonas), generando vinos únicos con auténtico sello argentino.

- Mayor foco en la frescura de la uva que en la madurez y sobremadurez, con el fin de poder mostrar claramente la diversidad y unicidad del terruño de su país.
- Las piletas con epoxi y los grandes tanques de acero inoxidable dominaron el vino argentino -y mundial- entre 1990 y 2000, permitiendo elaborar vinos industriales con una buena relación precio/calidad. La búsqueda de la excelencia y el detalle implican un cambio de recipientes: ahora la idea es avanzar hacia las tinajas, recipientes pequeños y los huevos. Esto también favorece un tratamiento más natural del vino, contribuyendo al carácter sustentable de la producción.

Diversity: Argentina's got range.

| Diversidad | Vinificación 3D | Altitud | Latitud | Los Andes | Variedades | Estilos | Maridajes

Argentina concentra una diversidad natural, climática, geográfica, cultural y varietal que le permitió convertirse en un destacado productor en la escena vitivinícola mundial.

Con 2.791.810 km² de superficie continental, Argentina constituye el octavo país más extenso del planeta. De norte a sur, se extiende a lo largo de unos 3.700 km, la misma distancia que hay desde la isla de Creta, en el Mediterráneo, hasta la región de Champagne, en Francia. Esta gran extensión, condición única de Argentina, se traduce en una diversidad de terroirs y permite jugar con distintas variedades y estilos de vino.

3D Winemaking: altitud, latitud y la presencia de los Andes

Argentina es el único país que incluye la altitud como factor clave del terroir. La cordillera de los Andes es un conjunto de cadenas montañosas orientadas en dirección norte-sur con diversas formaciones en tiempo y morfología geológica. Desde el punto de vista vitícola, **los Andes** ofrece alturas variables según la vid se plante en valles o planicies, con cercanía o lejanía a la montaña. **Altitud** y **latitud** son inversas en materia de temperaturas. Cuando se aumenta la altura, la temperatura baja; a medida que se incrementa la latitud, la temperatura desciende; y viceversa. Entre altitud y latitud hay una ecuación compensatoria: por cada 150 metros de ascenso lineal en un punto del mapa, la temperatura desciende 1°C; mientras que por cada 10 grados de latitud que se asciende desde el Ecuador, cae otros 6 en promedio.

Si se desciende en latitud, acercándose a los trópicos, y por lo tanto hacia una zona caliente, se asciende en las laderas de Los Andes para empardar las temperaturas ideales. Y a la inversa si se va hacia el Sur.

De esta manera, en Argentina se pueden cultivar uvas en zonas frías de altura en una latitud tan baja como el Trópico –es el caso de Humahuaca–. O bien en Mendoza, a una latitud de 33° es posible pasar de zonas calientes a unos 500 metros sobre el nivel del mar, como La Paz (Oasis Este de Mendoza) hasta las regiones límites para el cultivo entre los 1700 y 2000 según la exposición, sean Gualtallary (Valle de Uco) o Uspallata (Las Heras). O, para terminar la secuencia, cultivar en Chubut a 45,5° de Latitud Sur, pero a 270 metros sobre el nivel del mar.

Pero no es solo una cuestión de temperaturas. De la misma manera, mientras se asciende por valles y laderas, se vuelve cada vez más determinante el suelo como factor de viabilidad para la vid. Cuanto más alto se está, las pendientes son mayores, los suelos más nuevos y también los materiales aportados por las montañas cambian de un punto a otro por los ríos y los arrastres propios de la gravedad. El suelo expande o comprime el rango de temperatura para una variedad. De ahí que, a contar de la década de 2000, en que los productores comenzaron a experimentar con viñedos a nuevas alturas, la pregunta por el suelo se convirtió en todo un nuevo campo de estudio. Y con ella, la Cordillera y su geología cobraron nuevo protagonismo.

En esos movimientos de ascenso de altura, también la atmósfera cambia su naturaleza, volviéndose más ligera. La capacidad de filtrar los rayos ultravioletas de la luz solar cae conforme se asciende en altura. Mientras que a nivel del mar el sol tiene el 100% de la atmósfera para filtrar su poder, a 2.000 metros pierde su capacidad en un 30%. Dicho de otro modo, la radiación aumenta en la misma proporción en que se sube. Los resultados en las vides son notables. Siguiendo las investigaciones realizadas al respecto, la planta funciona bajo un modelo de estrés: mientras que la respuesta más obvia es que produce más color, como un mecanismo de defensa, también regula la síntesis de compuestos fenólicos de otra manera al modificar el comportamiento de importantes hormonas. En cuanto a los tintos, ganan estructura y color.

Otro tanto sucede con la latitud. Más cerca del Ecuador, la radiación es mayor, mientras que más al Sur decrece por el doble efecto de la curvatura de la Tierra y del espesor creciente de la atmósfera, que reduce su intensidad.

La combinación de suelos y alturas, sumado a factores como la temperatura, luminosidad, tiempo de cosecha y estilos de vinificaciones, propone una suerte de puzzle que pone de manifiesto la complejidad del Vino Argentino.

Diversidad varietal

Entre 1860 y 1930 Argentina recibió unos 6 millones de inmigrantes europeos. Venían con el paladar y los secretos esenciales de la enología, mientras que incorporaron un parque varietal de múltiples destinos. De hecho, en el catastro vitivinícola hay registros de 167 variedades plantadas en el país.

Un abanico de uvas tan extenso es un pulmón de innovación e investigación. Sea para cortes o vinos varietales, ese patrimonio es la clave para tener la diversidad de oferta del país. Con un plus que aprecian los expertos: además de que la genética es prefiloxérica, están plantadas a pie franco.

Puestos a analizar en detalle, el Malbec representa un 23% de la superficie total de viñedos, seguido de Cereza con 13%, una uva criolla, y a continuación Bonarda 9%, también conocida internacionalmente como Charbono o Corbeau. Ahí hay un 45% de la superficie del país, mientras que las 18 variedades que siguen y que están plantadas con más de mil hectáreas cubren el 46% restante. En orden decreciente las más famosas: Cabernet Sauvignon, Criolla Grande, Syrah, Pedro Ximénez, Torrontés Riojano, Chardonnay, Tempranillo y Moscatel rosado por mencionar algunas.

Esa amplitud ofrece hoy una cantera creativa para profesionales de la vitivinicultura. Asimismo, se ha logrado recuperar un patrimonio de uvas criollas, entre ellas la Torrontés es la más famosa y constituye la insignia de los blancos del país. Los técnicos en ADN tienen identificadas más de 50 variedades de uva nativas de Argentina, casi todas descendientes de Listán Prieto (conocida localmente como Criolla Chica) y Moscatel de Alejandría introducidos por los monjes Jesuitas durante el siglo XV en el continente americano.

Rango de estilos y maridajes

Los vinos de Argentina se adaptan perfectamente al paladar de consumidores/as de todo el mundo, son ideales para cualquier estación del año y acompañan cualquier ocasión, debido a su amplia gama de estilos, su afinidad con las comidas y a su excelente relación precio/calidad. Su diversidad también se refleja en el rango de estilos que ofrece: tintos (de jóvenes y ligeros a estructurado y con buen cuerpo); blancos (de secos a frutados y aromáticos); espumosos (de *nature* a dulces); y rosados.

Productores/as locales están poniendo el acento más en la frescura de la uva que en la madurez y sobremadurez, con el fin de poder mostrar claramente la diversidad y carácter único de cada terroir. Por lo tanto, los vinos argentinos son un verdadero transmisor de los diversos matices que se pueden encontrar en los terroirs del país. Además, son muy expresivos y presentan una amplia gama de aromas dependiendo de su origen: de dulces, frescos y frutados a intensamente minerales, en algunos casos.

- Gran versatilidad: se adaptan a todos los gustos y estilos de vida.
- Pueden acompañar todo tipo de gastronomía / platos.
- Amplia oferta: Hay un Vino Argentino para cada ocasión o celebración de temporada.
- Reflejo de la diversidad del país, se elaboran en todos los estilos y aromas. Manifiestan con notoriedad el lugar de origen al expresar claramente lo mejor del terroir.
- Vinos con espíritu: Como símbolo de la cultura latina, están destinados a ser compartidos con otras personas. Aunque también son una buena compañía para regalarse un momento en soledad.
- Pueden complacer tanto a coleccionistas, ya que envejecen muy bien, como a bebedores/as ocasionales, siendo muy amenos cuando son jóvenes.

Maridar los vinos argentinos es fácil, divertido y ofrece infinitas posibilidades. Asegúrese de probar nuevas combinaciones de acuerdo con sus gustos y experiencias. Aquí compartimos un punto de partida:

- **Varietal Tinto – ligero**

Aves de corral o cerdo, salmón o trucha, comidas asadas.

- **Varietal tinto – buen cuerpo**

Carnes, comidas grilladas, asado, comidas memorables.

- **Corte tinto – ligero**

Comidas grilladas; marida tanto con carne como con pescado

- **Corte tinto – buen cuerpo**

Comidas grilladas, picantes y condimentadas; paleta de cordero; carnes de caza. Especies Tomillo, estragón, ajo, cebollín e hinojo.

- **Blanco**

Aperitivos, ensaladas, pollo asado, pescado blanco con limón, comidas al aire libre.

- **Rosado**

Versátil: ensaladas, incluidos tomates crudos, vinagretas; pescado: especialmente salmón y mariscos; carnes blancas: chorizo colorado. Ideal para combinar con comida picante, tailandesa, vietnamita y china.

- **Espumoso**

Ideal para beberlo solo o maridado con hors-d'oeuvres. Perfecto para brindar con la familia y los amigos por los buenos momentos.

Malbec: a success story

Argentina le ha brindado al Malbec un lugar muy importante en la escena vitivinícola mundial. Constituye una historia de éxito.

Se trata de un caso emblemático en el que un país logra la asociación directa con un varietal, lo rescata del olvido y marca una innovación en el panorama del vino a nivel global.

La irrupción del Malbec en la escena vitivinícola internacional de la mano de productores/as locales devolvió al varietal el brillo que supo tener hace doscientos años. Así, mientras se expande el cultivo de Malbec en el mundo, Argentina perfecciona la precisión de sus Malbecs, explora todos sus terroirs y amplía su oferta con nuevos estilos. Es por lejos, la variedad más consumida dentro y fuera del país y también la que más rango y profundidad ofrece hoy en materia de estilos y terroirs, sumando una variedad inagotable de expresiones según el tipo de suelo. Algo que también se evidencia en las copas.

El Malbec Argentino es un tinto muy versátil y expresivo, con texturas amables que nunca agreden el paladar. Hay de todos los estilos: vinos crudos, vinos con crianza, vinos florales y herbales, vinos precisos y vinos exuberantes. Se cultiva de norte a sur en todas las regiones del territorio, cada una con sus características geológicas y climáticas singulares que definen la identidad del Malbec en un marco de pureza natural.

La altitud es clave para interpretar el gran abanico de posibilidades que ofrece el Malbec. Empujando el límite por arriba de los 1.350 metros y hasta unos 1.500 metros en la provincia de Mendoza (Cuyo), y con un techo de 3.329 metros en Jujuy (Norte), hay todo un universo de diversidad creciente del que ahora el/la consumidor/a comienza a tomar conciencia. Experimenta una nueva topografía de sabores, frescuras y tanicidades variables, nueva para el Malbec Argentino. En suma, otros gustos, con cada vez más raras y ricas combinaciones que llegan a la góndola y obligan a redefinir la paleta descriptiva.

Cuanto más aprendemos, más rigurosamente podemos definir y caracterizar al Malbec Argentino. En la habilidad de interpretar los movimientos de esta cepa, se pone en evidencia el rango del Malbec Argentino: no hay solo un tipo de Malbec sino muchos.

Tal es así, que el Malbec es el mejor vehículo para recorrer los paisajes argentinos a través de las copas. Y así reveló capas de aromas y sabores que hablan de un lugar específico. Si a esto se le suman la frescura y las texturas logradas, a partir de estos nuevos Malbec que hablan de lugares se puede entender la verdadera dimensión de su diversidad y complejidad.

Este éxito del Malbec Argentino a nivel mundial abrió la puerta para que el país se posicione como referente internacional con capacidad de impulsar nuevas tendencias, como sucede actualmente con el Cabernet Franc. En terroir argentino, este varietal renovó todo lo que conocíamos en sabor y hoy genera excitación entre productores/as y consumidores. Un varietal que multiplicó sus etiquetas y cuyo protagonismo se está revitalizando en la escena global de la mano de bodegas argentinas.

Hacia una vitivinicultura sustentable, diversa e inclusiva

El sector vitivinícola argentino comparte una misma visión hacia una vitivinicultura sustentable, diversa e inclusiva, implementando prácticas y llevando adelante acciones que buscan generar un impacto social, ambiental y económico positivo.

Si en un primer momento la conversión hacia un modelo de producción y gestión sustentable fue una respuesta a demandas de los mercados de exportación, hoy queda claro que la relación entre vino y sustentabilidad viene de una mirada propia que nace de la comprensión de que la vitivinicultura es una actividad económica íntimamente ligada a su

entorno. Es imposible pensar su desarrollo y proyección sin una mirada sustentable que garantice el cuidado del ambiente y de los recursos naturales de los que depende, pero que también vele por el bienestar de la comunidad en la que está inserta. Afortunadamente, esa conciencia se encuentra cada vez más arraigada en el Vino Argentino. Hay coincidencia en el sector de que el éxito económico va de la mano del cuidado del ambiente, mediante un uso racional de los recursos naturales, y del compromiso con las personas y el entorno social donde operan.

Vinos orgánicos y biodinámicos

Una vertiente que viene cobrando fuerza son los vinos orgánicos y biodinámicos. Por tratarse de desiertos, los terruños argentinos son muy propensos a las prácticas agroecológicas y orgánicas. Gracias a las condiciones naturales y al trabajo de los equipos técnicos, cada vez se observa que más bodegas aplican protocolos de sustentabilidad ambiental, prácticas biodinámicas y manejo naturales de los cultivos.

El avance de los vinos orgánicos es un fenómeno global que atraviesa a todas las categorías. En este auge de la demanda global confluyen diferentes tendencias, muchas de las cuales exceden al mundo del vino. Hay una disposición a alimentarnos de manera más saludable, a conocer qué estamos comiendo o tomando, y los productos orgánicos en general y el vino en particular significan una garantía en ese sentido. Además, el vino orgánico es más amigable con el medio ambiente y refleja más claramente la uva y el lugar del que proviene.

En sintonía con esa demanda, la Argentina ha incrementado y diversificado su producción de vinos orgánicos: cada vez son más las bodegas que certifican sus viñedos y sus etiquetas, en un proceso que alcanza tanto a pequeños/as como a los/as grandes productores/as del país. En paralelo, el salto en calidad es uno de los aspectos más destacables que se observa en los vinos orgánicos. Los/as consumidores/as están empezando a entender que el concepto de vino orgánico que se manejaba hace unos años tenía foco en el cuidado del ambiente y dejaba en segundo plano la calidad. Ahora se busca que el vino sea bueno y, además, orgánico.

Según la legislación vigente en Argentina, se entiende por producto "orgánico", "ecológico" o "biológico", a todo sistema de producción sustentable en el tiempo, que mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin la utilización de productos de síntesis

química, brinde alimentos sanos y abundantes, mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica y que asimismo, permita la identificación clara por parte de los consumidores, de las características señaladas a través de un sistema de certificación que las garantice (SENASA, res 423/1992).

[INFORME ESPECIAL PRODUCTOS ORGÁNICOS VITIVINÍCOLAS INV](#)

Prácticas sustentables

Argentina está comprometida con el medio ambiente allanando el camino para la producción de grandes vinos de una manera ecológica.

- Manejo racional del agua. Muchas bodegas se esfuerzan por reducir su huella hídrica, mientras que otras abonan la posibilidad de mejorar los sistemas de riego. En ese sentido, el caso de la IG de San Pablo es la punta de lanza. En 2019 se inauguró la primera etapa, un sistema de riego para la IG que canaliza y presuriza el agua del Arroyo Villegas, valiéndose del desnivel natural de la zona, de forma tal que toda el área se pueden regar por goteo sin el uso de energía eléctrica.
- Este compromiso tiene que ver no solo con reducir el impacto de la vitivinicultura sobre el ambiente, sino incluso con una postura de agricultura regenerativa, que permita revertir los daños ocasionados.
- El uso eficiente de la energía es otro de los aspectos esenciales, tanto por las emisiones evitables de gases de efecto invernadero como por el ahorro económico que representa. Algunas bodegas han puesto en marcha programas de eficiencia energética que van desde prácticas simples, como revisar el apagado de iluminación de exteriores, hasta la certificación de normas específicas e incorporación de fuentes de energía limpia.
- Gestión de residuos. Hay iniciativas en que los orujos (piel y semilla de la uva) y borras generadas durante la producción son revalorizados como materias primas para procesos de generación de alcoholes, vinagres, ácido tartárico y grapas por parte de proveedores estratégicos. El escobajo que se separa de la uva es transportado a nuestras fincas para ser compostado.
- En pos de reducir la huella de carbono de la actividad, la industria ha realizado un profundo proceso de transformación en sus envases, que tiene como elemento central al peso de la botella. Menor peso

significa menor gasto energético implicado en su transporte a destino, lo que redundará en menores emisiones de CO2.

Impacto social y económico positivo

El cuidado del ambiente es una de las facetas de la sustentabilidad. La otra es el compromiso con el bienestar de las comunidades en las que se inserta la actividad. Son múltiples las acciones de las bodegas argentinas en ese sentido:

- Algunas brindan vivienda, salud y educación al personal de las fincas, con la instauración de jardines maternales para dejar a sus hijos/as durante las horas de trabajo de cosecha.
- Desarrollo de huertas que permitan a la comunidad cercana concientizar sobre la alimentación sana desde el punto de vista nutricional; otro sector se destina a proyectos de los trabajadores, para que puedan generar emprendimientos con lo producido.
- Incluso en algunos casos se han instalado aulas satélite con modalidad semi-presencial dentro de la bodega, para que sus empleados completen sus estudios, ofreciendo un sistema de becas de estudio de grado, especialización técnica y posgrado para trabajadores de la compañía y sus familias.
- Otro ejemplo de responsabilidad social en lo que significa vino y sustentabilidad es la adhesión a los programas de comercio justo (Fair Trade), un sistema de comercio internacional basado en la equidad y el respeto que favorece el desarrollo de los pequeños/as productores/as. Fomenta la gestión responsable de los recursos naturales y facilita un acceso directo al mercado en condiciones equitativas, creando canales de ventas sostenibles, solidarios y de calidad. El vino argentino Fairtrade es el principal producto de comercio justo en el país: existen 4000 hectáreas plantadas en Mendoza y La Rioja y varias bodegas y sus vinos ya cuentan con este sello.

Por las ventas de vinos de comercio justo se benefician en la actualidad unos 350 productores/as y 1200 trabajadores/as de la viticultura nacional. Anualmente el monto total de las primas recaudadas ronda los 500 mil dólares, dependiendo de las ventas de cada año.

Vitivinicultura con perspectiva de género

El sector vitivinícola ha estado históricamente dominado por varones. La igualdad no solo es un derecho humano fundamental, sino que es uno de los fundamentos esenciales para construir una vitivinicultura sustentable, inclusiva y diversa. Desde Wines of Argentina se inició un proceso de visibilización, reconocimiento y revalorización del rol de las mujeres en la industria que ha instaurado la temática en el sector, llevando a que cada vez más bodegas, organizaciones y empresas afines comiencen a comprender la necesidad de incorporar la perspectiva de género y conocer los beneficios que conlleva en términos de productividad.

En este camino, WofA ha llevado adelante una serie de acciones y ha adoptado medidas tendientes a garantizar la igualdad de oportunidades entre varones y mujeres:

- Suscripción a los Principios para el Empoderamiento de las Mujeres (WEPs), que promueven la igualdad de género en las organizaciones y las comunidades donde operan. De este modo, WofA se convirtió en el primer “Wines of” del mundo en adherir a estos Principios.
- Firma del Acta de Compromiso por un Entramado Productivo Libre de Violencias del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación, en el marco de la Campaña Tolerancia Cero a la Violencia Contra las Mujeres. Wines of Argentina se compromete a formar parte activa en la generación de un plan de acción que contribuya a visibilizar, concientizar y erradicar las violencias por motivos de género en el ámbito de la producción.
- El compromiso de WofA con la igualdad se plasma en un [Manifiesto Institucional](#), cuyos principios condensan la cultura de la organización y se expresan en las diferentes campañas de comunicación y acciones phygital llevadas a cabo en los mercados foco de su estrategia.