vinetur

Argentina cierra una vendimia menor, pero con uvas de calidad excelente

El INV confirma 18,39 millones de quintales, un 8% menos que en 2025, con Mendoza y San Juan al frente.

miércoles 3 de junio de 2026

Argentina ha cerrado la vendimia 2026 con 18.391.299 quintales de uva, una cifra un 8% inferior a la de 2025, según el informe final del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). El organismo atribuye la bajada al comportamiento de la campaña en las principales zonas productoras, aunque subraya que la sanidad del fruto y su calidad fueron excelentes.

Mendoza concentró 13.147.187 quintales, mientras que San Juan aportó 4.097.938 quintales. Entre ambas provincias sumaron la mayor parte de la cosecha nacional, en una campaña que volvió a situar a estas dos regiones como el eje de la producción argentina.

El INV explicó que sus estimaciones previas ya apuntaban a una merma respecto al año anterior. En Mendoza, la diferencia entre lo previsto y lo recogido fue del -2%, y en San Juan coincidió con el volumen final. El organismo señaló que ese trabajo previo permite a viñateros y bodegueros ajustar decisiones sobre elaboración, logística y comercialización.

La entidad también puso en marcha esta campaña un nuevo servicio de estadísticas diarias de cosecha, con acceso online para los inscritos en el organismo. La herramienta ofrece datos actualizados por zona y variedad de uva, además de gráficos

de evolución, y se suma a los partes semanales públicos que el INV mantiene en su web.

Durante la vendimia, técnicos de la Dirección de Estudios y Desarrollo Vitivinícola realizaron más de 900 microvinificaciones con uvas de distintas zonas del país. Esa cifra supera en más de un 70% las pruebas hechas en la campaña anterior y sirve para ampliar la base técnica del instituto sobre el comportamiento de cada variedad.

El INV calificó la sanidad y calidad de la vendimia como excelente y señaló que se logró una muy buena madurez polifenólica, un dato relevante para la elaboración de vinos tintos. La cosecha argentina vuelve así a cerrar con menos volumen, pero con parámetros técnicos que el sector considera favorables para la elaboración.