vinetur

Piattelli diversifica hacia destilados con innovación y sustentabilidad

Pilares de una filosofía que los define en Mendoza y Salta

jueves 13 de agosto de 2026

ESCRITO POR DANIELASQUEZ


PIATTELLI

Mendoza amplía su matriz productiva con destilados de base vínica y bebidas espirituosas premium. Subproductos como orujo y lías dejan de ser residuos para convertirse en recursos estratégicos dentro de modelos de bioeconomía y economía circular.

La integración de tradición, ciencia, profesionalidad y creatividad permite diversificar ingresos, fortalecer la competitividad y proyectar la identidad mendocina hacia mercados globales. La destilación representa una oportunidad para profundizar el aprovechamiento integral de la uva.


25 HL
12,5 L/cm
3 25 HL
12,5 L/cm

De subproductos a recursos

Los destilados elaborados a partir de subproductos vínicos transforman un desafío ambiental en una oportunidad productiva. Orujo, lías y otros materiales orgánicos encuentran nuevos destinos mediante destilación, extracción, compostaje o transformación industrial.



Beneficios clave

- Valorización de subproductos y reducción de costos de gestión.
- Mitigación de impactos ambientales.
- Aprovechamiento integral del potencial de la uva.
- Diversificación de ingresos y mayor resiliencia de mercado.
- Creación de productos diferenciados por origen y sostenibilidad.
- Generación de empleo calificado y desarrollo territorial.

Este modelo puede evolucionar hacia una biorrefinería vitivinícola, donde cada componente de la uva tenga un destino productivo: vino, destilados, extractos, ingredientes, bioenergía y enmiendas agrícolas.



Mendoza, territorio de bebidas espirituosas

Mendoza cuenta con condiciones competitivas para desarrollar una industria de bebidas espirituosas con identidad propia: materia prima, diversidad de microclimas, acceso a botánicos regionales y conocimiento acumulado por generaciones de viticultores, enólogos, ingenieros agrónomos, sommeliers y técnico de toda la cadena de valor.

El resultado: una provincia capaz de producir no solo vinos de prestigio, sino también gins, vodkas y aperitivos que expresen nuevos perfiles sensoriales y formas de vinculación con el territorio.

El caso de Piattelli Distillery

Piattelli Distillery, en Agrelo, Luján de Cuyo, es dirigida desde hace más de cuatro años por Mariana de la Cruz, Master Distiller. Su portafolio incluye:

- John C Legacy Gin: London Dry Gin de perfil clásico, definido por el protagonismo del enebro y una selección equilibrada de botánicos.
- John C Patagonian Gin: London Dry Gin inspirado en los paisajes y aromas de la Patagonia argentina, con un perfil fresco y herbal.
- John C Vodka Original: vodka premium de gran pureza, concebido para el consumo directo y la coctelería.
- John C Vodka Mango-Durazno: expresión que combina el carácter tropical del mango con la acidez y vivacidad del durazno.
- John C Vodka Pera-Hibiscus: propuesta que integra la dulzura de la pera con las notas florales del hibisco.
- Piattelli Sunset Spritz: aperitivo de estilo italiano, con notas cítricas y amargas, disponible en botella y en formato carbonatado RTD (ready to drink).
- Piattelli Negroni RTD: reinterpretación lista para servir de uno de los cócteles clásicos de la tradición italiana.
- Piattelli Sundowner: aperitivo vínico de estilo blanco aromático, disponible en botella y en formato carbonatado RTD.



La variedad responde a una transformación en los hábitos de consumo: búsqueda de practicidad, calidad, identidad y nuevas experiencias.

Visión integrada y sostenibilidad

Esta iniciativa posiciona a Piattelli Vineyards como un modelo de articulación entre vitivinicultura, destilación, hospitalidad y gestión ambiental. Incluye programas de compostaje, reducción de herbicidas, fortalecimiento de biodiversidad y riego por goteo para eficiencia hídrica.

En una región árida como Mendoza, la gestión ambiental se integra a la planificación productiva y la conservación de recursos.

Identidad mendocina proyectada al mundo

La experiencia de Piattelli refleja una transición global: de un modelo centrado en el vino hacia un ecosistema de productos y experiencias construidos a partir de la uva y su territorio.

Con esta estrategia, Piattelli Vineyards inaugura un nuevo capítulo: una industria de destilados competitiva, innovadora y orientada a la sostenibilidad, que proyecta a Mendoza con una mirada centrada en el cuidado del entorno, del territorio y de las personas.

https://www.bywine.com.ar / https://www.piattellivineyards.com