vinetur

Por qué el Pinot Noir de Patagonia encuentra su lugar en un mercado que está cambiando

En el norte de la Patagonia argentina, una provincia más extensa que Austria revela nuevos paisajes vitivinícolas entre la estepa y los Andes.

lunes 31 de agosto de 2026

ESCRITO POR SERGIO LANDONI



Después de más de dos décadas de experiencia, los primeros viñedos neuquinos alcanzaron madurez mientras el mercado internacional comenzó a interesarse por vinos más frescos, precisos y de alcohol moderado. Al mismo tiempo, el Pinot Noir empieza a aparecer en otros lugares de una provincia más extensa que Austria, desde la meseta hasta sectores cercanos a los Andes. Esa evolución permite mirar Patagonia de otra manera, no como una única región vitivinícola, sino como una enorme extensión donde paisajes muy diferentes pueden producir vinos que, aun así, reconocemos como patagónicos.

El Pinot Noir atraviesa un momento interesante. La variedad se cultiva con buenos resultados en muchas más regiones que hace algunas décadas y la calidad técnica creció de manera notable. Borgoña mantiene una referencia inevitable, pero hoy un comprador o un consumidor puede encontrar excelentes Pinot Noir en Oregón, California, Nueva Zelanda, Alemania, Chile y diferentes regiones de Argentina. Frente a semejante oferta, hacer un buen vino ya no alcanza para llamar la atención. Importa también que tenga algo propio para contar en la copa.

Es en ese punto donde Patagonia resulta especialmente interesante. Su nombre era conocido mucho antes de que aparecieran los viñedos y todavía remite a una geografía de grandes distancias, los Andes, la estepa, el viento y enormes espacios con muy baja densidad de población. Esa imagen tiene una enorme capacidad para despertar curiosidad, aunque en el vino sirve solamente como punto de partida. Puede llevar a alguien hasta una botella, pero una vez descorchada importa que aquello que promete el origen encuentre alguna correspondencia en la copa.

En Neuquén, ese aprendizaje lleva poco más de veinte años y empieza a ofrecer elementos suficientes para comprender mejor qué ocurrió en los viñedos que iniciaron la vitivinicultura moderna de la provincia y, al mismo tiempo, observar lo que sucede en lugares donde la historia recién comienza.

Una provincia más extensa que AustriaLa escala ayuda a comprender de qué estamos hablando. Neuquén ocupa 94.078 kilómetros cuadrados en el norte de la Patagonia argentina, una superficie mayor que la de Austria. Dentro de esa extensión hay grandes áreas de estepa árida, mesetas, valles formados por los ríos y, hacia el oeste,

la cordillera de los Andes. Las distancias son importantes y las condiciones cambian considerablemente a medida que uno atraviesa la provincia, algo fundamental cuando intentamos comprender sus vinos.

La vitivinicultura comercial moderna se desarrolló principalmente alrededor de San Patricio del Chañar, unos 50 kilómetros al norte de la ciudad de Neuquén, en el sector oriental de la provincia. Allí, en un paisaje árido donde la agricultura depende del riego, comenzaron a instalarse a fines de la década de 1990 algunos de los proyectos que impulsaron una nueva etapa para el vino neuquino.

Los primeros años fueron necesariamente de aprendizaje. Había que observar cómo respondían las variedades, interpretar los suelos, ajustar el riego, convivir con el viento y entender qué ocurría con cada parcela a medida que los viñedos dejaban atrás su juventud. El Pinot Noir fue parte de ese proceso y las sucesivas vendimias permitieron corregir decisiones y acumular una experiencia que hoy resulta tan importante como las condiciones naturales del lugar.



No hubo un momento preciso en el que pudiera definirse cómo debía ser un Pinot Noir de Neuquén. Los productores plantaron, elaboraron, probaron diferentes manejos y volvieron al viñedo. Con el paso de los años, aquellas plantas comenzaron a ofrecer

información que sencillamente no existía al principio, y algunas diferencias entre parcelas, exposiciones y formas de trabajo se hicieron más visibles.

Antes del viñedo está la cordilleraRecorrer Neuquén ayuda a entender hasta qué punto el vino depende de una geografía mucho mayor que la parcela donde crecen las vides. En las zonas productivas del este las precipitaciones son escasas y la agricultura necesita agua de riego, pero buena parte de esa agua comienza su recorrido muchos meses antes y lejos de los viñedos, durante el invierno, cuando la nieve se acumula en la cordillera de los Andes.

Con el deshielo, esa agua alimenta los grandes ríos que atraviesan la provincia y hacen posible la agricultura en medio de un paisaje que, fuera de las áreas irrigadas, conserva la aridez característica de la estepa patagónica. Los ríos Neuquén y Limay forman parte esencial de ese sistema. Para quien llega como visitante, la cordillera puede ser una imagen extraordinaria en el horizonte. Para quien produce vino, también forma parte de la próxima temporada.

El viento completa buena parte de esa experiencia. No hace falta buscarlo ni explicarlo demasiado cuando uno está en Patagonia porque se hace presente solo. Influye en la evapotranspiración, modifica las necesidades de riego, condiciona el crecimiento de las plantas y algunas veces determina algo tan cotidiano como el momento en que puede realizarse una tarea en el viñedo. Forma parte del trabajo diario y ayuda a entender esa relación entre paisaje, clima y vino que desde lejos suele resumirse con demasiada facilidad.

Hans Vinding-Diers, enólogo danés de Bodega Noemía, en la Patagonia argentina, ha trabajado en distintas regiones vitivinícolas del mundo y conoce bien lo que significa interpretar un lugar. Su mirada resulta especialmente pertinente en una región joven como Neuquén, donde buena parte del conocimiento se fue construyendo vendimia tras vendimia, a medida que los viñedos maduraban y productores y enólogos podían comparar lo ocurrido un año con el siguiente.

Qué encontramos hoy en la copaEn los Pinot Noir neuquinos que más me interesan encuentro fruta roja definida, buena acidez, taninos finos y alcohol contenido. En muchos aparece además un carácter herbal que acompaña la fruta y que he

encontrado, con diferentes matices, en vinos procedentes de distintos lugares de la provincia. Son vinos que no necesitan concentrar todo su argumento en el primer impacto y que suelen ganar expresión a medida que permanecen en la copa.



Esa manera de presentarse resulta especialmente atractiva en la mesa, donde la frescura sostiene el vino durante la comida, el tanino no necesita imponerse y el alcohol moderado permite acompañar el plato sin competir con él. No todos los Pinot Noir neuquinos responden al mismo perfil y justamente ahí aparece una cuestión que merece atención, porque las diferencias no provienen solamente de las decisiones de elaboración. También empiezan a reflejar la edad de los viñedos y las particularidades de los lugares donde están plantados.

Mientras los productores locales aprendían sobre sus viñedos, los mercados internacionales también cambiaban. Una parte de los consumidores, sommeliers, compradores e importadores comenzó a prestar mayor atención a tintos menos concentrados, con alcohol moderado, buena acidez y una utilización más medida de la

madera. No significa que un estilo haya reemplazado a otro, sino que hoy existe mayor espacio para vinos cuya personalidad depende menos de la potencia y que encuentran en la frescura y el equilibrio buena parte de su atractivo.

La coincidencia resulta favorable para Neuquén, no porque sus productores hayan decidido adaptar los vinos a una tendencia internacional, sino porque algunos de los atributos que el lugar permite obtener son observados hoy con otros ojos.

En un mundo lleno de Pinot Noir, ¿por qué Neuquén?Esta fue una de las preguntas centrales cuando escribí originalmente sobre el tema para The Buyer en Reino Unido y sigue siendo, a mi entender, la pregunta correcta. Un importador que ya trabaja con Borgoña, Oregón, Nueva Zelanda, Chile u otros orígenes no necesita otro Pinot Noir simplemente porque esté bien elaborado. Necesita encontrar una razón para incorporarlo, poder explicarlo y, finalmente, conseguir que alguien quiera probarlo.

Patagonia ofrece una primera referencia poderosa, pero Neuquén empieza a sumar algo más concreto. Por un lado están las más de dos décadas de experiencia de sus zonas productivas consolidadas. Por otro, pequeños proyectos están llevando la variedad hacia lugares muy diferentes dentro de una provincia cuyas dimensiones hacen difícil pensarla como una única zona vitivinícola.

San Patricio del Chañar concentra buena parte de esa experiencia y de la superficie plantada. Allí existen viñedos maduros y suficientes vendimias para hablar con bastante más precisión que hace veinte años. Sin embargo, cuando uno sale de esa zona y atraviesa Neuquén aparecen otros paisajes, otras distancias y experiencias que todavía están buscando sus propias respuestas.

De la estepa hacia los AndesAl desplazarse hacia el oeste aparecen las grandes extensiones de la meseta central neuquina, una parte de la provincia que muchos argentinos relacionan inmediatamente con el petróleo. Cutral Co y Plaza Huincul crecieron alrededor de esa actividad y forman parte de la historia energética del país, pero en ese mismo paisaje hoy también hay viñedos y experiencias con Pinot Noir.

Todavía son pequeñas y sería apresurado adjudicarles un perfil definitivo. Su interés está precisamente en observar qué ocurre con la variedad fuera de las condiciones de San Patricio del Chañar, acumulando vendimias y aprendiendo de ellas antes de sacar conclusiones. Para una provincia vitivinícola relativamente joven, cada una de esas experiencias aporta información que antes no existía.



Si seguimos viajando hacia el oeste, la transformación del paisaje es todavía mayor. La estepa empieza a encontrarse con los Andes y finalmente aparece el bosque. San Martín de los Andes está sobre los 40° de latitud sur, cerca de la cordillera y a unos 1.800 kilómetros de Buenos Aires por ruta. Allí los inviernos son más largos, las precipitaciones aumentan considerablemente y las condiciones se alejan de las que dominan la vitivinicultura del este provincial.

También existen pequeños viñedos en San Martín de los Andes y otros sectores cercanos a la cordillera. Son experiencias jóvenes y todavía necesitamos tiempo para saber qué variedades encontrarán allí las mejores condiciones y qué vinos podrán producir cuando las plantas alcancen madurez. Para quienes vivimos cerca de esos lugares, la tentación de anticipar respuestas es grande, pero resulta mucho más

interesante observar qué dicen las próximas vendimias.

Algo similar ocurre hacia el norte, en los alrededores de Chos Malal y otros valles del norte neuquino, donde pequeños productores trabajan en lugares que hasta hace pocos años apenas aparecían asociados con la vitivinicultura provincial. Las distancias entre estos puntos, las diferencias de altura, precipitaciones y temperatura, y la propia geografía ayudan a comprender por qué hablar de Pinot Noir de Neuquén empieza a exigir cada vez más precisión.

Patagonia vista desde adentroDesde miles de kilómetros de distancia, Patagonia puede parecer una sola región. Desde acá ocurre algo bastante diferente. Basta viajar por Neuquén para pasar de las zonas áridas del este a la meseta y continuar hacia los Andes, donde la estepa termina encontrándose con el bosque. Si el recorrido se hace hacia el norte aparecen otros valles, otras alturas y otras condiciones.

Esa es probablemente una de las cuestiones más interesantes que empieza a mostrar el Pinot Noir. Los vinos pueden compartir rasgos que reconocemos como patagónicos y, al mismo tiempo, expresar diferencias relacionadas con lugares separados por cientos de kilómetros. No hay ninguna contradicción entre ambas cosas. Patagonia puede ofrecer una identidad reconocible sin comportarse como una región vitivinícola uniforme.

El Pinot Noir resulta especialmente interesante para seguir ese proceso por su sensibilidad al lugar donde crece, aunque sería prematuro intentar construir una clasificación de perfiles neuquinos. Algunas zonas cuentan con más de dos décadas de experiencia y otras apenas con unas pocas vendimias. Mezclarlas bajo definiciones cerradas significaría ignorar justamente aquello que todavía estamos tratando de comprender.

Para un consumidor curioso, esta etapa ofrece la posibilidad de descubrir vinos de un origen conocido por su geografía pero todavía poco explorado en términos vitivinícolas. Para sommeliers, comunicadores, importadores y compradores hay además otra dimensión, porque pueden observar cómo las diferencias dentro de Patagonia empiezan a trasladarse a los vinos sin perder necesariamente una identidad de origen más amplia.

El valor de veinte vendimiasNeuquén atraviesa un período de nuevas inversiones y proyectos, pero una parte importante de su capital vitivinícola se construyó antes. Está en productores que pudieron observar una misma parcela durante años, en enólogos que compararon vendimias, modificaron decisiones y comprobaron los resultados, y en viñedos que hoy tienen una edad suficiente para ofrecer respuestas que eran imposibles cuando se plantaron.



Ese conocimiento coincide con un momento internacional favorable para vinos que priorizan frescura, equilibrio y una expresión menos condicionada por la elaboración. También coincide con otra circunstancia que un comprador difícilmente ignore: todavía es posible encontrar Pinot Noir patagónico de muy buena calidad en niveles de precio alejados de los alcanzados por regiones con mayor reconocimiento internacional. Si Patagonia continúa ganando atención fuera de Argentina, esa relación entre origen, calidad y precio no necesariamente permanecerá igual.

Después de más de veinte años, la pregunta sobre Neuquén ya no debería limitarse a saber si puede producir buenos Pinot Noir. Hay suficientes vinos y vendimias para responderla. Lo que todavía no sabemos, y resulta mucho más interesante, es qué ocurrirá cuando los viñedos jóvenes de hoy alcancen esa misma edad, cuáles de las experiencias que comienzan en otros lugares encontrarán continuidad y cuánto de esas diferencias que vemos al recorrer la provincia terminará apareciendo también en la copa.

Algunas regiones vitivinícolas se hacen conocidas antes de ser comprendidas. Otras pasan años comprendiéndose antes de que el mundo empiece a prestarles atención.

Neuquén se parece mucho más a estas últimas.

Este artículo adapta para lectores de habla hispana el trabajo Why Patagonia is finding its place in a changing Pinot Noir market, publicado originalmente por Sergio Landoni en The Buyer, Reino Unido, en agosto de 2026.

Sergio Landoni
Sommelier de Territorio · Embajador del Vino Neuquino
sergiolandoni.com.ar