vinetur

Bodega Malma lleva la trazabilidad al centro de 127 hectáreas en la Patagonia

Huella de carbono, certificaciones ambientales y un riego automatizado articulan el modelo de la firma neuquina

lunes 31 de agosto de 2026

Bodega Malma ha situado la gestión del agua, la trazabilidad y la medición ambiental en el centro de su actividad en San Patricio del Chañar, en la provincia argentina de Neuquén. La empresa, nacida en 2004, presenta la sustentabilidad como un criterio transversal que recorre todo el proceso, desde el viñedo hasta la bodega.

La firma cuenta con 127 hectáreas de viñedo en un entorno de suelos permeables, vientos constantes, escasas precipitaciones y una marcada amplitud térmica. Según explica la propia bodega, esas condiciones favorecen la sanidad de la fruta, ayudan a que las raíces profundicen en busca de nutrientes y minerales y contribuyen al equilibrio entre acidez y azúcar durante la maduración.

En esas parcelas cultiva principalmente Pinot Noir, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Chardonnay. La compañía vincula esa base varietal con una identidad patagónica que, a su juicio, no solo define el perfil de sus vinos, sino también la forma en que organiza su trabajo en el territorio.

Malma afirma que la sustentabilidad empieza en el origen. En el viñedo, su planteamiento pasa por fomentar la biodiversidad, reducir al mínimo el uso de insumos externos, proteger la vida del suelo y cuidar la calidad del agua. La bodega enmarca estas prácticas en una idea de mejora continua apoyada en la medición y el

seguimiento de los procesos.

Una de las piezas centrales de ese esquema está en el riego. El proyecto requirió, según la empresa, el diseño de un sistema que reencauzó agua de deshielo del río Neuquén para regar las chacras. La infraestructura incluye un canal de 20 kilómetros, siete plantas de bombeo, centrales de filtrado en cada chacra y mangueras de riego por goteo localizado, computarizado y automatizado.

La bodega sostiene que este sistema permite administrar el agua con precisión y adaptarla a las necesidades del viñedo en una zona donde la disponibilidad del recurso forma parte del equilibrio natural. Ese mismo criterio de medir, ordenar y optimizar se aplica también a otras áreas de la actividad.

La empresa trabaja con estándares que abarcan la gestión de residuos, la energía, las prácticas vitícolas y el impacto social y laboral. Malma señala que la sistematización de la información, el registro de procesos y la revisión periódica de cada etapa le permiten ganar eficiencia en la operación del viñedo y de la bodega.

Ese recorrido se apoya además en varias certificaciones. Bodega Malma obtuvo el sello Vitivinicultura Argentina Sostenible dentro de un programa impulsado por la Corporación Vitivinícola Argentina y el Consejo Federal de Inversiones. La certificación respalda sistemas de gestión sustentable y contempla, entre otros apartados, el uso eficiente del agua, la gestión de residuos, la energía, las prácticas vitícolas y el impacto social y laboral.

La empresa añade que la obtención de ese sello incluyó asistencia técnica especializada y auditorías externas para validar sus procesos. Para la bodega, el valor de esta herramienta está en ordenar, documentar y revisar la actividad con criterios verificables.

A esa certificación se suma Bodegas de Argentina – Sustentabilidad Certificada, un estándar que evalúa variables similares. Malma considera que su utilidad no se limita a acreditar prácticas concretas, sino que también sirve para revisar procedimientos y mantener una mejora permanente en la producción.

La firma cuenta igualmente con certificación vegana para vinos elaborados sin ingredientes, aditivos ni coadyuvantes de origen animal en ninguna fase. Según explica la bodega, ese sello respalda procesos controlados y una trazabilidad coherente con la forma en que produce y comunica sus vinos.

En el caso de la línea Intemperie, la certificación orgánica abarca viñedo, vinificación y crianza. La empresa precisa que el proceso exige tres años de controles en viñedo, un año en tanque y una renovación anual posterior.

La medición de la huella de carbono la realiza junto a Ecoqualis. Malma señala que disponer de esa información le permite tomar decisiones para reducir emisiones, ajustar procesos y ordenar su actividad con más detalle.

La bodega sitúa esta agenda ambiental también como parte de su presencia exterior. Sus vinos están en distintos mercados, entre ellos Estados Unidos, Reino Unido y Brasil. Desde la empresa relacionan esa proyección internacional con una vitivinicultura que intenta responder a la demanda de procesos responsables y a la necesidad de mitigar el cambio climático.

Para Malma, la Patagonia no es solo el lugar donde están sus viñedos. La compañía la presenta como un elemento de identidad y como una referencia para pensar su desarrollo, con atención al negocio, a los recursos naturales y al efecto de su actividad sobre el territorio.