vinetur

La explosión de los blancos en Argentina

El mercado argentino muestra una creciente preferencia por los vinos blancos

miércoles 12 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez más el vino blanco se instala como producto estrella en las bodegas de Argentina con propuestas disímiles que van de los vinos frescos y ligeros, pasando por los fermentados en barrica y hasta etiquetas para afrontar largas guardas.

"Los vinos blancos argentinos están en un momento extraordinario de evolución. A nivel nacional, la diversidad geográfica de Argentina nos permite explorar estilos muy distintos. Desde los blancos frescos y minerales del Valle de Uco en Mendoza, hasta los expresivos y aromáticos vinos del norte en Salta, con su altura y clima extremo, pasando por la frescura única de los blancos de la Patagonia y las propuestas innovadoras de la Costa Atlántica" comienza Maximiliano Ortiz, enólogo jefe de la línea premium de Bodega Trivento quien destaca que "esta diversidad hace que los blancos argentinos sean cada vez más reconocidos a nivel global, no solo por su calidad sino también por su capacidad de mostrar las particularidades de cada región".

Si hablamos de números, Javier Collovati enólogo de Bodega Valle de la Puerta en Chilecito, La Rioja, destaca que "hay una tendencia mundial que se replica en el mercado interno centrada en el aumento del consumo de vinos blancos, ya que en el 2021 el vino blanco superó en consumo a los tintos a nivel mundial. Y en Argentina, en el 23 la participación de los blancos en el mercado pasó del 22% al 27%. Así que claramente el vino blanco viene ganando terreno en las copas de los argentinos".

En La Rioja el blanco insignia es el Torrontés Riojano, cepa 100% Argentina y vino emblemático de la bodega, donde orgulloso Collovati asegura que se logra la mejor expresión de la tipicidad. "Nuestro Torrontés se destaca por ser un vino fresco, con una acidez delicada, muy expresivo en nariz, lo cual lo hace un vino muy versátil y elegante al momento del consumo".

Si bien los tintos siguen dominando el mercado, para Juan de Dios Giacalone, gerente comercial de Bodega Xumek, del sanjuanino Valle de Zonda, "los blancos están ganando protagonismo gracias a su frescura, versatilidad y capacidad de expresar el origen. Afortunadamente los vinos blancos argentinos han evolucionado significativamente en los últimos años, con una mayor diversidad de estilos y una búsqueda de identidad en cada terroir. Así que actualmente hay una creciente apuesta

por variedades como Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón, con vinificaciones que resaltan la acidez natural y la mineralidad y, por otro lado, también hay un interés renovado en blancos de guarda y en reinterpretaciones de estilos clásicos con un uso más equilibrado de la madera".

Se suma a esta oleada de blancos, Jorge Rubio, productor del Oasis Sur de Mendoza quien destaca que "los blancos argentinos han evolucionado notablemente en los últimos años y hoy encontramos vinos con mayor frescura, tensión y precisión, alejándose de los estilos demasiado maduros o pesados. Por eso hoy hay una búsqueda clara por expresar el origen, respetando el carácter varietal y reduciendo el uso excesivo de la madera".

¿Qué significan los vinos blancos? Para el enólogo jefe de la línea premium de Bodega Trivento son una parte fundamental de la búsqueda como bodega porque representan la posibilidad de explorar la precisión y la pureza del terroir, además de desafiar su creatividad. Además considera que son una categoría que permite innovar y sorprender, tanto al consumidor como a nosotros mismos, con vinos que trascienden lo inmediato.

Para Xumek los blancos son una expresión pura del terroir de La Ciénaga, en el Valle de Zonda porque representan la frescura, la mineralidad y la identidad de un viñedo de montaña con gran amplitud térmica. Además, Giacalone destaca que se enfocan en elaborar vinos con una mínima intervención para que reflejen el carácter del lugar y la tipicidad varietal. Por eso son una apuesta fuerte dentro de su propuesta, porque entienden que los consumidores buscan cada vez más blancos con personalidad y complejidad.

Para Bodega Jorge Rubio los blancos son una parte fundamental de su portafolio y representan una oportunidad de innovación y una búsqueda constante por elaborar vinos frescos, expresivos y con un fuerte vínculo con el terroir del Oasis Sur mendocino. "Nos apasionan tanto las variedades criollas, como Moscatel y Pedro Giménez, como las europeas Chenin, Sauvignon Blanc y Chardonnay, que nos permiten explorar distintos perfiles y estilos" confiesa el mismo Rubio.

¿Qué tiene que tener un blanco para ser un buen vino? Para Trivento tienen que seguir la tríada de equilibrio, frescura y autenticidad. "Es esencial que conserve su vibra y acidez, que sea expresivo en aromas y que tenga textura en boca, sin ser pesado. Y, por sobre todo, que refleje el lugar de donde viene y cuente una historia que conecte al consumidor con su origen" resume a la perfección Ortíz.

Para Collovati los vinos blancos que más se destacan tienen una acidez equilibrada que les brinda frescura y viveza y, a su vez, limpian el paladar de una manera delicada. "Los aromas son el segundo componente fundamental en los blancos, porque si bien las notas pueden variar de acuerdo a las cepas y a las condiciones geográficas, en general, podemos percibir notas cítricas, florales, minerales y tropicales. Ya que la complejidad aromática le da personalidad al vino blanco y nos indica la calidad de un vino".

En Xumek, además del equilibrio entre frescura, expresión frutal y acidez vibrante, creen que un blanco excepcional también debe hablar de su origen, mostrando la influencia del terroir y las condiciones climáticas en su perfil sensorial.

Rubio agrega que la acidez es clave para su estructura y evolución, pero también es fundamental la expresión aromática y la textura en boca. "En nuestra filosofía un buen blanco es aquel que logra transmitir su origen con transparencia por eso nos enfocamos en vinificaciones que realcen su carácter varietal, con fermentaciones controladas y, en algunos casos, crianzas sobre lías para aportar complejidad sin perder frescura".



A Contramano PX de Jorge Rubio

Ahora bien, dejando de lado el aspecto más técnico vamos a ver cómo se relacionan los consumidores con los vinos blancos. "Veo un cambio positivo ya que los consumidores están redescubriendo los vinos blancos y valorando su diversidad. Antes se asociaban sólo a vinos simples, pero hoy hay una apertura a explorar blancos más complejos, como los fermentados en barrica o aquellos con crianza sobre lías" comienza entusiasmado Ortíz de Trivento quien agrega que "algo que caracteriza a los consumidores jóvenes es la búsqueda de sabores innovadores, lo que es una gran oportunidad para propuestas como nuestro Trivento White Malbec. Un blanco

elaborado a partir de uvas tintas que se caracteriza porque la cosecha se realiza por lo menos 30 días antes que la de un Malbec tradicional. Así, la cosecha temprana entrega vinos de menor graduación alcohólica y una acidez natural bien marcada".

Desde Xumek observan que cada vez más consumidores están explorando los blancos, buscando opciones frescas y versátiles que se adapten a distintos momentos de consumo. "También notamos que hay una mayor apertura hacia variedades menos tradicionales y a estilos más complejos. Además de un interés por blancos con paso por madera, aunque con un enfoque más moderno y equilibrado. Y como el consumo se está desestacionalizando los blancos ya no son solo una elección del verano".

Y si hablamos de blancos y dulces es una dupla imbatible. "Los vinos blancos claramente ganan terreno y en nuestro caso lo podemos ver con el consumo de nuestro dulce natural, un blend de Moscatel de Alejandría y Torrontés, con una etiqueta muy fina y delicada que invita al consumidor a degustar el producto. Si bien los vinos dulces son una puerta de entrada al mundo del vino para mujeres y un grupo etario joven, los hombres no escapan a esta tendencia. Además, ya tenemos un consumidor muy fidelizado con el Torrontés seco que prefiere un vino fresco, versátil y fácil de beber, sabiendo que son vinos para cualquier ocasión: desde una tarde de pileta, un sunset con amigos o un asado o para acompañar una noche de sushi o pescados".

Desde el Oasis Sur de Mendoza agregan que afortunadamente "el consumidor busca estilos más frescos y gastronómicos, alejándose de algunos prejuicios del pasado. Además, el auge de la alta gastronomía y la diversidad de estilos –desde blancos ligeros y vibrantes hasta fermentados en barrica o con pieles– ha ampliado el interés y la curiosidad por esta categoría".

Si hablamos de desafíos ¿qué se viene para adelante con los blancos? En Trivento el foco está puesto en mantener la identidad mientras incentivan el crecimiento de la categoría "White Malbec". Y además, quieren explorar nuevas alturas y micro terruños, siempre conservando el estilo e identidad en un contexto de cambio climático.

Para Bodega Xumek el gran desafío es seguir mostrando el potencial del Valle de Zonda para blancos de alta gama. "Queremos consolidar la identidad del Chardonnay de La Ciénaga, destacando su frescura, acidez natural y mineralidad y también

buscamos ampliar nuestra propuesta con blancos innovadores, que respondan a la evolución del paladar del consumidor sin perder nuestra esencia de mínima intervención y respeto por el origen".

Rubio va un paso más allá y agrega que uno de los principales desafíos es seguir no sólo explorando sino comunicando la versatilidad y el potencial de los vinos blancos. Ya que aún persiste la idea de que tienen menor jerarquía frente a los tintos, cuando en realidad pueden ser igualmente de complejos y poseer una gran capacidad de evolución.

Entonces, ¿los blancos son para tomar en el año de cosecha o para guardar? El enólogo jefe de la línea premium de Bodega Trivento es rotundo: hoy podemos hablar de blancos de guarda en Argentina. "Si bien los blancos jóvenes tienen su encanto por su frescura, hay una categoría que evoluciona maravillosamente en botella. Variedades como Chardonnay o Semillón, en especial cuando provienen de climas fríos y se elaboran con precisión, pueden guardarse por años, ganando en complejidad y profundidad. Así que es un mito pensar que los blancos no pueden envejecer, pero la clave siempre está en el equilibrio inicial del vino".