vinetur

Crece la presencia de vinos importados en vinotecas y restaurantes de Argentina

5 vinos importados recomendados que se pueden disfrutar en la Argentina

viernes 1 de agosto de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Mucho antes de fabricar los populares automóviles, incluso antes de los tractores, la familia Lamborghini eran conocidos en Italia por sus vinos y viñedos.

En la Argentina, el consumo de vino está profundamente ligado a la producción nacional, pero en los últimos años, la presencia de vinos importados en vinotecas y restaurantes ha ido en aumento. Este fenómeno se da principalmente en grandes ciudades como Buenos Aires, Córdoba y Rosario, donde el público muestra interés por conocer etiquetas provenientes de regiones con larga tradición vitivinícola. Entre los vinos más buscados figuran los tintos españoles, italianos y franceses, e incluso de China.

Chile y Uruguay ocupan un lugar preferente por su cercanía geográfica y afinidad en estilos, donde el carmenere chileno y el tannat uruguayo ya forman parte habitual de las cartas de vinos. En los últimos meses se han sumado propuestas de Estados Unidos, sobre todo de California, así como de Australia y Nueva Zelanda, con vinos elaborados con variedades como shiraz y sauvignon blanc. El acceso a estos vinos se da tanto por importadores especializados como por cadenas de vinotecas que buscan diversificar la oferta y captar la atención de consumidores dispuestos a descubrir nuevos perfiles aromáticos y de sabor. La incorporación de estos productos responde a la curiosidad de los consumidores, al interés por conocer regiones emblemáticas y a la posibilidad de acompañar la gastronomía internacional que cada vez tiene más presencia en la Argentina.

Más allá que el consumidor argentino suele elegir productos nacionales, las góndolas de las vinotecas empiezan a lucir productos importados para quienes buscan disfrutar clásicos de otras latitudes, acá una selección personal de algunos vinos importados recomendados que se pueden disfrutar en la Argentina.

Lamborghini Prosecco de Italia



Hace algunos meses desembarcó en la Argentina la emblemática marca italiana, Lamborghini con una selección de vinos de alta gama entre los que se destacan los Proseccos elaborados en la región de Umbría, al lado de la frontera con la Toscana. Donde a finales de los 60' Ferruccio Lamborghini adquirió una finca de 100 hectáreas, de las cuales 38 están plantadas con viñedos con variedades poco comunes para la época, como Merlot o Cabernet Sauvignon.

En los '90, Patrizia Lamborghini se hizo cargo del proyecto vitivinícola familiar y materializó su sueño de elaborar vinos de alta calidad. Motivo por el cual tomó la decisión de replantar la mayoría de los viñedos para favorecer el óptimo desarrollo de la vid.

Uno de los espumosos más destacados de la icónica marca es el Brut Gold elaborado con uvas seleccionadas de la Tenuta Lamborghini con el método charmat, es decir, de segunda fermentación en tanque de acero inoxidable.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes y un bouquet intenso y delicado.

Dentro de las propuestas de burbujas también están disponibles en la Argentina el elegante demi sec Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato; el fresco extra dry Prosecco DOC dee Treviso; el Lamborghini brut Platinum, un espumante proveniente de la ciudad de Treviso, en el Véneto; y el extra brut Prosecco Ottagonale, una expresión fresca y sofisticada de la tradición italiana.

Sauvignon Blanc de Chile



Humo Blanco Sauvignon Blanc 2023 es un vino elaborado en Hacienda Araucano, en el Valle de Lolol, codiciada subregión del Valle de Colchagua (Chile), con el sello de la familia Lurton.

Si hay algo que enamora de este blanco es su elegancia, frescura y acidez equilibrada, así como sus notas afrutadas características del prestigioso terroir.

Si bien la familia Lurton elabora vino en Chile desde 1992, recién en el 2000 François y su hermano Jacques decidieron apostar por el fresco terroir de Lolol; que en ese momento no era una zona elegida para el cultivo de la vid. Pero esta dupla visionaria adquirió 200 hectáreas con las que harían mucho más que historia y buenos vinos.

Ya que una de las particularidades del terroir de Lolol es que es considerado un verdadero paraíso para las vides ya que allí se desarrollan con muy pocas enfermedades; gracias a la proximidad al Océano Pacífico el clima es particularmente fresco y las nieblas matinales se canalizan hacia el valle. Esto es más típico de las regiones más frías del norte chileno, como Leyda o Casablanca, más que al resto de Colchagua.

Este Sauvignon Blanc es elaborado con uvas provenientes de un terroir con un suelo compuesto por arcilla-limo de origen volcánico-sedimentario. Si hablamos de la añada 2023 el ciclo pluvial se caracterizó por escasas precipitaciones y secas condiciones en Colchagua; con alrededor de unos 170 mm de lluvia, motivo por el cual la nieve en los Andes fue vital para asegurar la hidratación del suelo y el riego.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color amarillo pálido, limpio y cristalino, con suaves reflejos verdes. En nariz se destacan las notas frescas herbales que recuerdan la hoja de tomate y que luego dan paso a notas frutales en donde se funde el pomelo con frutos tropicales y frutas blancas. La boca es untuosa y texturada, de cuerpo medio a pleno, con una grata acidez que aporta frescura y longitud.

Es un vino ideal para acompañar pescado preparado a la plancha o al horno, así como en ceviche o tartar. Se luce también con mariscos como ostras y almejas frescas. Además de cremas, salsas blancas y con carnes blancas.

- **El dato:** El vino tiene certificación orgánica y biodinámica.

Blend rosé de Uruguay



Porque el rosado se disfruta todo el año, Familia Deicas invita a sentir la atmósfera veraniega que se percibe a la orilla del océano Atlántico al servir una copa del Ocean Blend Rosé, un vino liviano, fresco y elegante. Elaborado con uvas provenientes de la Estancia Aguaverde, a 6 kilómetros en línea recta de la orilla, en La Barra, donde actualmente tienen implantadas variedades como Pinot Noir, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc para dar vida a un rosado bien marítimo como los de la Provence francesa.

Desde el 2020 se sumó al blend el Tannat, del viñedo Las Musas en José Ignacio, para que la huella atlántica que tiene el vino centrada en la maduración de las distintas uvas sume más complejidad. Ya que la cercanía de los viñedos al océano ofrecen a la vid serenas condiciones para madurar y desarrollar un abanico de aromas delicado y sutil.

Así el equipo enológico tiene cada año el desafío de preservar la delicadeza de cada una de las cuatro uvas. Por eso eligen realizar la extracción de color y aromas de la forma más amable posible para obtener un vino pálido, elegante y liviano. Para esto se

realiza un prensado de poca presión, lo que da como resultado un mosto de tono rosado pálido del cual se separa un bajo porcentaje de la mejor calidad.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rosado pálido brillante, con algunos reflejos gris nacarados que evocan a los mariscos. En nariz sobresalen las notas salinas y de matorral que se mezclan a las de la fruta como la pera jugosa o el jazmín. En boca el vino se destaca por su vivacidad, firma de un equilibrio excelente de fruta y acidez. El final tiene una gran elegancia por su mineralidad y salinidad.

Ocean Blend Rosé es un vino para disfrutar muy fresco que acompaña a la perfección sushis, mariscos, ceviches y pescados a la plancha.

- **El dato:** Después de algunos meses de crianza, el vino se embotella en un envase especial que realza su brillo.

Syrah de Chile



Del otro lado de la Cordillera de los Andes llega el Syrah 2022 Outer Limits elaborado con uvas provenientes del viñedo que se encuentra a unos 7 km de la costa del balneario de Zapallar, única viña chilena con producción perteneciente a la Denominación de Origen Zapallar, dentro de la zona más costera del Valle de Aconcagua. En este lugar se encuentran predominantemente suelos con altos contenidos de arcilla y en las zonas bajas se puede encontrar arena en profundidad, mientras que en las zonas más altas el suelo es más bien corto y de textura media.

Las viñas están plantadas con sistema de conducción en espaldera y con cargas reguladas para obtener uvas más concentradas. El clima estepario costero de esta localidad permite que esa concentración sea muy significativa, evidenciándose en la estructura y color del vino, además de una gran intensidad aromática.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino que seduce con su profundo y llamativo color púrpura. En nariz destacan los potentes aromas florales amalgamados con diversos berries como moras, arándanos y guindas. También aparecen notas de pimienta negra, frutas confitadas y almíbar de berries. En boca el vino es vibrante, denso y con taninos que acarician el paladar.

Es un vino formidable para todo el espectro de carnes, especialmente carnes de caza. Se recomienda comenzar con un tartar, carpaccio, pierna o costillar. Por sus taninos y acidez, se transforma en un vino ideal para charcutería, longanizas de ciervo y también es gran compañero de quesos como el Gouda, el Edam o el Brie.

- **El dato:** El 100% del vino se cría en cubas de concreto ovoides, donde permanece unos 8 meses. Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por unos 10 años.
- **Recomendación:** Decantar30 minutos antes de servirlo.

Cabernet Sauvignon de China



Desde hace algunos años gracias a Bodegas San Huberto se puede disfrutar en la Argentina Chateau Changyu Moser XV, elaborado en Ningxia, una de las regiones vitivinícolas chinas más aclamadas por la crítica mundial.

Aunque muchos no sepan, el vino en China tiene años de historia ya que Chang Bishi, un destacado y poderoso industrial, en 1892 invirtió parte de su fortuna para crear Changyu Pioneer Wine Company en Yantai, Shandong, con la ambición de rejuvenecer el país mediante la industria vitivinícola. En ese momento, para lograr su objetivo Bishi importó más de 3.000 plantas de vid provenientes de América y Europa. Unos años después, en 1894 construyó la pionera bodega en Yantai, convirtiendose en un hito

histórico de la arquitectura china, ya que está situada en un lugar estratégico con una cercanía al mar Amarillo que le permite mantener una temperatura y un nivel de humedad constante ideal para la crianza del vino.

Chateau Changyu Moser XV 2017 está elaborado con Cabernet Sauvignon proveniente de los viñedos ubicados en el piedemonte oriental de Helan en la región de Ningxia. El 70-80% del vino fermentó en barricas de roble de segundo uso por 18-24 meses. Y posteriormente realizó una crianza de 6 meses en botella.

- **El dato:** Ningxia es una de las regiones vitivinícolas más aplaudidas por la crítica en China, ubicada en el centro-norte del país. Su fama llegó tras la célebre cata a ciegas "Bordeaux vs Ningxia" que le dio a la región cuatro de las cinco mejores puntuaciones de vinos del país. Allí se elaboran vinos con variedades de uva como Cabernet Sauvignon, Cabernet Gernischt y Chardonnay. Actualmente cuenta con unas 40.000 hectáreas, lo que convierten a Ningxia en la segunda región vinícola más grande de China.