vinetur

“La sustentabilidad debe ser algo tangible, real y con un impacto positivo concreto” Pancho Barreiro, periodista especializado en vinos y cofundador de VIOS

Diez años de trabajo para unir el sector del vino con el cuidado del planeta

viernes 24 de octubre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Pancho Barreiro, el periodista que convirtió el vino en una herramienta de cambio ambiental

Desde hace 10 años "VIOS | Vinos más Sustentables" apuesta por visibilizar a los productores de vinos que trabajan de forma sustentable y responsable para que el disfrute de los consumidores esté unido a una conciencia ambiental.

Pancho Barreiro, periodista especializado en vinos fundó con Juan Pino, licenciado en ciencias ambientales, VIOS | Vinos más Sustentables con un propósito claro: ampliar la comunicación de los vinos sustentables. Año tras año sus ferias de vinos orgánicos y sustentables se instalaron en la agenda de los consumidores comprometidos con

elaboraciones amigables y responsables con el medio ambiente. Para saber cómo evolucionó este mercado en la Argentina conversamos con Barreiro quien desde hace una década trabaja de forma colaborativa con bodegas para impulsar el impacto positivo y la sustentabilidad a través del vino.

¿Qué los llevó hace 10 años a empezar a comunicar el mundo de los vinos orgánicos y sustentables?

Lo primero que nos impulsó fue el compromiso con una idea en la que creíamos y seguimos creyendo firmemente: el respeto por el medio ambiente, por la tierra y por quienes la trabajan. En ese momento vimos que había algo naciente en la Argentina, pero que nadie estaba comunicando lo que las bodegas ya estaban haciendo. Sentimos que era necesario darle voz a ese movimiento y mostrar cómo un producto tan noble como el vino podía, además, convertirse en un aliado de la salud y del cuidado del planeta.



Pancho Barreiro y Juan Pino

¿Cómo observan la evolución de los últimos 10 años del vino sustentable en Argentina?

Hemos visto un gran crecimiento, no sólo en la Argentina sino también a nivel mundial. En nuestro país, el vino sustentable hoy se valora y se reconoce como un diferencial positivo. Sin embargo, también notamos que muchas veces el término "sustentable" se usa de manera ligera o incompleta, como si con acciones mínimas ya alcanzara. Para nosotros, la sustentabilidad debe ser algo tangible, real y con un impacto positivo concreto: no una etiqueta, sino un compromiso verdadero.

¿Qué prácticas hoy son indispensables cuando hablamos de sustentabilidad vitivinícola?

Más allá de las prácticas específicas, lo indispensable es el compromiso. El compromiso real de quienes elaboran vinos, de quienes trabajan la tierra y de todos los que forman parte de la bodega. Ese compromiso se traduce en elaborar a conciencia, en creer que se puede producir sin abusar de los sulfitos, evitando o reduciendo al mínimo el uso de agroquímicos. En definitiva, la sustentabilidad vitivinícola no se sostiene solo en técnicas, sino en una convicción profunda y compartida.

¿Por qué ustedes subrayan el compromiso real con la sustentabilidad? ¿A qué hacen referencia?

Porque durante mucho tiempo la palabra "sustentable" estuvo bastardeada: parecía que con cambiar lamparitas y mencionarlo en una etiqueta ya alcanzaba. Pero la sustentabilidad es mucho más que un término de moda. Tiene que ser tangible, aplicarse en el día a día y reflejar un compromiso genuino. Ese compromiso debe atravesar a todos los sectores de la bodega y alinear a cada persona en un mismo objetivo: ser sustentables.

Muchos confunden orgánico con sustentable. ¿Cuáles son las diferencias entre ambas certificaciones?

El vino orgánico puede entenderse como una de las patas dentro de la sustentabilidad, pero con una definición más estricta. Al certificar un vino como orgánico, se garantiza que en todo el proceso -desde el viñedo hasta la botella- no hay contacto con agroquímicos, ni con nada que dañe la tierra o altere la naturalidad de la uva. Esa es la gran diferencia: la certificación orgánica es precisa y concreta. En cambio, la sustentabilidad puede abarcar múltiples variables y distintas formas de aplicarse. Orgánico es una sola, clara y definida; sustentable admite matices y enfoques diversos.

¿Cómo definirías un vino orgánico y otro sustentable?

Un vino orgánico es aquel que nace de un viñedo orgánico. Es decir, que en todo su ciclo no tiene contacto con agroquímicos, que se elabora bajo normas claras y certificaciones específicas, y que además respeta un control estricto en el uso de sulfitos. Eso es lo que garantiza la condición de "orgánico certificado".

En cambio, un vino sustentable surge de bodegas que incorporan prácticas como el tratamiento de aguas, la medición de huella de carbono, la utilización de energías renovables, como paneles solares, entre muchas otras acciones. Son pasos muy valiosos y necesarios. Sin embargo, el vino sustentable no necesariamente es orgánico. Por eso, creemos que lo ideal es comenzar con la sustentabilidad, pero dar un paso más y llegar al orgánico, que representa el compromiso más completo.



¿Cuál proyectas que a futuro será más elegido por las bodegas?

Por las facilidades y la variedad de herramientas disponibles, lo más simple y frecuente será que las bodegas opten por la certificación sustentable. Sin embargo, cada vez son más las que incorporan vinos orgánicos dentro de sus líneas. Incluso aquellas que ya trabajan bajo parámetros de sustentabilidad suelen sumar, al menos, un vino orgánico certificado. La sustentabilidad ofrece múltiples caminos, pero el orgánico implica un paso más profundo y específico, que muchas bodegas se animan a empezar a transitar.

¿Cómo observás la recepción de los consumidores de los vinos sustentables?

La sustentabilidad es bien vista: el consumidor lo percibe como algo positivo, pero no genera el mismo nivel de compromiso o interés que un vino orgánico. En ese sentido, el desafío está en el canal de vinotecas y restaurantes, donde necesitamos que se transmitan no sólo las características de un vino, sino también la filosofía y el proyecto que hay detrás.

Hoy ya no es cierto el mito de que el vino orgánico es más caro. Si bien muchos nacieron en gamas más altas, cuando se comparan dentro del mismo segmento, tienen el mismo precio que un vino convencional. Y en cuanto a la recepción, vemos que los vinos orgánicos han crecido mucho: el consumidor los valora cada vez más, y esa preferencia es más fuerte que la que despiertan los vinos sustentables.

¿Cuál es el desafío del vino sustentable en la Argentina?

El gran desafío es no quedarse solo en la etiqueta de "sustentable", sino dar siempre un paso más. Ser sustentable implica atender la huella de carbono, la huella hídrica, la energía a través de paneles solares, el comercio justo, el compromiso con los trabajadores, con las escuelas y con la comunidad. Quedarse únicamente en lo sustentable es quedarse corto.

Por eso, desde Vios hablamos siempre de "vinos más sustentables": porque se trata de un camino en constante evolución, que incluye también lo orgánico, certificaciones como Fairtrade o Fair for Life, y la búsqueda de un impacto positivo cada vez mayor. La sustentabilidad verdadera no es un punto de llegada: es un punto de partida, es tener un compromiso continuo con el planeta y con quienes vivimos en él.