vinetur

El renacer vitivinícola de Jujuy rescata la historia de una región productora olvidada

Las bodegas de Jujuy son la nueva cara del vino argentino que conjugan altura máxima, paisajes increíbles, sabores bien tradicionales y vinos con una calidad excepcional y un carácter inconfundible.

martes 13 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cerro de Yacoraite

Si bien el mapa de la Argentina vitivinícola se actualiza año a año, es cierto que Jujuy está emergiendo como una de las próximas grandes regiones vitivinícolas del país. En el corazón de los Valles Templados, rodeados de cerros verdes, plantaciones de tabaco y pueblos con historia, se encuentran las bodegas de Jujuy, proyectos familiares y visionarios que abren sus puertas para recibir a quienes buscan descubrir otra cara del vino argentino: profundamente auténtica.

Pía Graziosi, creadora de la ruta del vino de Jujuy subraya que "esta tierra no es nueva en el mundo del vino". Antes de la histórica "Ley Justo" de 1934, que prohibió la producción vitivinícola en muchas provincias, Jujuy era una región productora de vino a granel. Con la imposición de esta ley, sus agricultores se volcaron al cultivo de tabaco y productos frutihortícolas. Pero el vino nunca dejó del todo de latir. Hoy, tras la anulación de la norma, los descendientes de aquellos productores se reinventan y regresan a sus raíces, transformando sus fincas en verdaderos ecosistemas donde las viñas conviven con cultivos tradicionales, animales de granja y bosques nativos.

Allí, el terroir es único. Los viñedos están plantados entre los 500 y los 1.200 msnm, en un clima templado con lluvias que rondan los 600 mm anuales. La diversidad natural y cultural de la región imprime un carácter especial a los vinos, distinto a todo lo que se conoce en otras regiones del país. Hoy, la zona cuenta con más de 14 hectáreas cultivadas, 5 bodegas en funcionamiento y varios proyectos en pleno desarrollo.

Por otro lado, en pocas décadas, la Quebrada de Humahuaca se ha posicionado como una joya emergente del vino argentino. Entre los 2.000 y 3.300 msnm —donde se encuentran algunos de los viñedos más altos del mundo—, nacen vinos de calidad excepcional y carácter inconfundible.

Los paisajes imponentes, el clima extremo y el profundo conocimiento agrícola de sus productores se combinan para dar vida a etiquetas únicas, que transmiten la esencia de este territorio.

Allí, cada bodega es un proyecto a escala humana, donde la atención al detalle y la búsqueda de la excelencia se reflejan tanto en la copa como en las experiencias diseñadas para quienes las visitan. Por eso sin lugar a dudas, la Quebrada de Humahuaca es hoy una de las regiones vitivinícolas más prometedoras del país, un

destino donde el vino se vive con todos los sentidos.



Para ofrecer una experiencia inolvidable, Pía Graziosi fundó Rito, una agencia de turismo especializada en enoturismo que ofrece distintas propuestas para conocer todo lo que está sucediendo en Jujuy.

Uno de los recorridos más buscado incluye la visita a tres bodegas de los Valles Templados —Finca Machuca, Bodega El Molle y Antropo Wines— donde los enoturistas caminarán entre viñas, degustarán vinos únicos, conversarán con sus creadores y disfrutarán de un almuerzo casero entre cerros. Una propuesta que conjuga la cocina local, los fuegos, las recetas heredadas, los aromas y los vinos que los conectarán con el alma de este lugar.

Pero la experiencia va más allá del vino. Porque también tendrán la oportunidad de participar en una clase de arte con un artista local, una invitación a explorar la identidad cultural de la región a través de la pintura. Porque allí, el vino no es solo una bebida: es una expresión de la tierra, la historia y las personas que la habitan.

¿Qué incluye la experiencia? Pasan a buscar a cada pasajero por el hotel en San Salvador de Jujuy o la Quebrada de Humahuaca y lo llevan a conocer las tres bodegas. La duración aproximada es de unas 6-7 horas con salida a las 10 y regreso a las 18. La primera parada es en Finca Machuca donde se podrá conocer una bodega familiar con más de 60 años de historia que se dedica a la agricultura, ganadería, producción de tabaco, vitivinicultura y empaque de frutas de consumo interno y exportación. Es un proyecto de autor que actualmente elabora unas 1600 botellas de vinos jóvenes: un blend 30% Merlot y 70% Cabernet Franc, una línea solo Malbec y una de Pinot Noir.

Luego el viaje sigue hasta Bodega El Molle, en Monterrico, Jujuy, donde cada almuerzo siempre es único, ya que Silvia Giacoppo (dueña de la bodega) cocina según lo que esté más rico en el día. Pero siempre estará su famosa focaccia, una entrada, un principal y el postre que es muy abundante porque es una abuela muy tana. Absolutamente todo es casero, hecho por ella y con una impronta muy italiana. Suelen servir nueces de sus árboles con café al final.

Ahí en Bodega El Molle un artista local que suele ser Ariel Cortez, dicta la clase de arte en la que los alumnos viajeros podrán pintar sus propios cuadros con técnicas y colores típicos de la región. La clase se dicta en el jardín de la bodega, bajo los árboles, acompañados por una copa de vino.

Ya al atardecer, se visita Antropo Wines, la primera bodega urbana de San Salvador de Jujuy.

Para quienes quieran conectar con los saberes ancestrales de Jujuy, Rito tiene una propuesta centrada en el vino y la cerámica en la que se aprenderán técnicas de cerámica junto a Maby en El Patacal, una alfarera local.

La jornada incluye una caminata por el campo para descubrir el paisaje desde otro ritmo y finaliza con una visita y almuerzo con degustación en una bodega, rodeado de viñedos y hospitalidad local.

La propuesta del día de bodegas invita a visitar una bodega y disfrutar un almuerzo maridado de los vinos en la primera bodega y al atardecer visitar y disfrutar una degustación en la segunda bodega.



Dentro de las opciones de bodegas, imperdible es conocer y almorzar en Viñas de Yacoraite, donde se elabora el Cabernet Franc más alto del mundo. Allí la chef Florencia Rodríguez diseña un menú centrado en ingredientes locales de cuatro pasos que se

acompaña con cuatro vinos elaborados con uvas provenientes de vides de extrema altura, criadas con una fuerte amplitud térmica y un sol perenne, que da vida a vinos con mucha personalidad y alta calidad.

¿Qué podrán probar a 2.777 m.s.n.m, junto al cerro Yacoraite, en las viñas de extrema altura en la Quebrada de Humahuaca, patrimonio de la Humanidad (UNESCO, 2003)? El primer paso podrán elegir entre la trucha curada, palta, gazpacho verde, cilantro, ollucos; flor de calabaza, queso de cabra madurado, crema de humita, quinoa o texturas de tomates conservados y molle. En el segundo paso se podrán tentar con el crudo de llama, papa dulce, mostaza encurtida, huancaína y yema; o cayote, charqui, panceta, pickles, ajo blanco de nueces de la quebrada; o tres quinoas, maíz morado, remolacha, aceite negro y mollejas de cordero. En el tercer paso hay trucha, espárragos, habas, fondo de puerro y maracuyá; pasta rellena de papas nativas, demi-glace de ajos dulces y emulsión ácida; o caolín de cabrito, mil hojas arcoíris. En el cuarto paso llegan las texturas de humita, toffee de cabra y yista; el dulce de leche, limón, sal, infusión andina y praliné; o el coco, palta, ananá y frutas de las yungas.

Al atardecer se visita Bodega Amanecer Andino donde se realiza una degustación de tres vinos.

Otra opción es almorzar en Bodega Kindgard, donde se ofrece un menú de 3 pasos con 3 vinos).

Ahora bien, quienes tengan ganas de conocer un lugar de ensueño y probar unos vinos que jamás olvidarán tienen que conocer Casa Mocha, una casa centenaria en la que se encuentran las raíces quebradeñas y libanesas a través de la naturaleza, la gastronomía, el vino, el arte y la cultura. Allí la propuesta gastronómica se basa en las recetas árabes de la abuela Marta, en el saber ancestral de las cocineras locales y en los productos más genuinos de la Quebrada de Humahuaca.

Allí podrán disfrutar los almuerzos, degustaciones y celebraciones de Bodega El Bayeh, un proyecto vitivinícola familiar ubicado en Maimará, Quebrada de Humahuaca, Jujuy, enfocado en pequeñas producciones de vinos de alta calidad, elaborados con mínima intervención y respetando el terruño.

Casa Mocha está ubicada en Huacalera, un pequeño pueblo del departamento de Tilcara, atravesado por el Trópico de Capricornio y rodeado de cerros multicolores y valles fértiles.

Las dos propuestas gastronómicas invitan a compartir la mesa familiar. En los almuerzos -de 12 a 16- se podrán sumar a la mesa quebradeña que invita a disfrutar un recorrido por las recetas locales de la Quebrada de Humahuaca o a la mesa de la abuela: una expedición hacia su raíz libanesa y los productos andinos. También ofrecen dos opciones de degustaciones para quienes están de paso acompañadas de vinos de Bodega El Bayeh (de 12 a 18). Podrán elegir entre tablas de quesos de cabra de La Huerta Tambo o empanadas de la casa. Todo se acompaña con los vinos elaborados en la bodega familiar, en Maimará, que busca expresar los aromas y sabores de la Quebrada.

Como Casa Mocha es un lugar donde se encuentran las costumbres conmemoran fechas patrias, celebraciones andinas y rituales a través de la cultura, la gastronomía, los vinos, el arte y la música. Algunas de las celebraciones anuales para tomar nota son la Vendimia de El Bayeh (en marzo), el Inti Raymi (en junio), la celebración de la Pachamama (en agosto) y en distintos momentos del año realizan catas de vinos y astroturismo.

Agendar: La Vendimia de El Bayeh es el festival que reúne gastronomía, vino, música y arte en un recorrido de 3 días por la Quebrada de Humahuaca (Purmamarca, Maimará y Huacalera). Se realizarán 3 eventos principales los días 21, 22 y 23 de marzo y se podrá obtener entradas individuales o un pase para todo el festival.

Importante: Para realizar enoturismo en Jujuy durante el verano es importante llevar siempre ropa y calzado cómodo, sombrero o gorra para protegerse del sol, protector solar y una botella de agua.