vinetur

El mar transforma el sabor de los vinos patagónicos según un panel de enólogos

La guarda submarina aporta matices sensoriales únicos y refuerza la identidad de los vinos de Río Negro

viernes 6 de febrero de 2026


WAPISA

Un panel de diez enólogos del Alto Valle confirmó que la guarda bajo el mar modifica las características sensoriales de los vinos patagónicos. La conclusión se conoció tras una cata a ciegas realizada la semana pasada en la sede de la Secretaría de Fruticultura de Río Negro, donde se compararon botellas conservadas en la cava submarina de Las Grutas con otras almacenadas en bodegas tradicionales. El análisis fue realizado por especialistas de bodegas reconocidas de la región, entre ellos Horacio Bibiloni (Bodega Humberto Canale), Marcelo Miras (Bodega Miras), Ricardo Tello (Viñedos San Sebastián), María Eugenia Herrera (Rivera del Cuarzo), Catriel Rastrilla (Bodega Aonikenk) y Ricardo Hernández (Familia Dellanzo).

La experiencia evaluada corresponde a botellas producidas en 2024, sumergidas en julio del año pasado a más de 10 metros de profundidad frente a las costas de Las Grutas, en el golfo San Matías. Para la cata, estos vinos se compararon con botellas testigo de las mismas bodegas, elaboradas en 2023, 2022 y 2020 y conservadas en condiciones tradicionales. El procedimiento incluyó medidas para evitar sesgos, como la exclusión de referencias visuales y el uso exclusivo de botellas testigo almacenadas fuera del mar.



Según explicó Horacio Bibiloni, vocero del grupo, los vinos que pasaron más de seis meses bajo el agua “se sienten diferentes” y presentan características similares a productos con mayor tiempo de guarda. Los participantes coincidieron en que existen diferencias notables respecto a los vinos conservados en tierra. Las botellas permanecieron en jaulas diseñadas especialmente y ancladas al lecho marino. Antes de su inmersión, cada envase fue sellado con lacre para proteger los corchos y evitar el ingreso de agua salina.

Los especialistas analizaron varios factores que podrían influir en la evolución del vino bajo el mar. Entre ellos figuran el movimiento constante provocado por las mareas, la presión del agua a 10 metros de profundidad y la luminosidad existente en el lecho

marino del golfo San Matías. También se consideró la temperatura: mientras que las cavas tradicionales suelen mantenerse cerca de los 15 grados centígrados, las aguas del golfo alcanzan valores próximos a los 19 grados. Sin embargo, ninguno de estos factores por sí solo explica completamente los cambios observados.

Bibiloni señaló que “el cien por ciento” de los participantes coincidió en que hubo cambios sensoriales claros en el vino submarino. En la cata se evaluaron principalmente blends tintos y algunas partidas de Malbec. Otras variedades, como un Semillón guardado bajo el mar por Bodega Canale, no formaron parte del análisis actual. También existen experiencias con espumantes, como uno elaborado por Bodega Agrestis, que podrían ser objeto de futuras degustaciones técnicas.

La iniciativa involucra actualmente a unas 20 bodegas regionales y representa una propuesta singular dentro del sector vitivinícola argentino. Mariana Cerutti, directora de Vitivinicultura de Río Negro, afirmó que “los resultados son muy positivos y nos motivan a seguir profundizando esta técnica innovadora”. Según Cerutti, Río Negro cuenta con la única cava submarina del país y de Latinoamérica, lo que permite diferenciar sus vinos y abrir nuevas oportunidades comerciales.

Como parte de la difusión de esta experiencia, el próximo sábado 7 de febrero se realizará una degustación abierta al público organizada por la Ruta del Vino de Río Negro. El evento tendrá lugar a partir de las 19 horas en un restaurante ubicado en la Séptima Bajada de Las Grutas. Los cupos serán limitados y las entradas podrán adquirirse a través de los canales oficiales de la asociación.

Con este aval técnico unánime, la guarda bajo el mar pasa a ser una herramienta concreta para diferenciar los vinos patagónicos dentro del segmento premium. La experiencia suma valor tanto desde el punto de vista sensorial como comercial y refuerza la identidad regional ante consumidores nacionales e internacionales.