vinetur

La Fiesta de la Cosecha celebra 25 años con sostenibilidad y nuevas tendencias en el vino

El evento reunió a miles de personas, recuperó dos toneladas de materiales reciclables y apostó por copas reutilizables

lunes 23 de marzo de 2026



Miles de personas participaron en la Fiesta de la Cosecha, que celebró su 25 aniversario con un concierto que reunió a la Orquesta Filarmónica de Mendoza, el grupo Las Pelotas y músicos y voces de la región de Cuyo. El evento, que se ha consolidado como

una cita clave para el sector vitivinícola argentino, combinó la música con una apuesta clara por la sostenibilidad y la promoción del vino local.

La organización de la Fiesta de la Cosecha, a cargo del Fondo Vitivinícola Mendoza junto a Aeropuertos Argentina 2000, la Municipalidad de Las Heras y la Cooperativa El Algarrobo, ha trabajado para reducir el impacto ambiental del evento. Entre las acciones implementadas, se promovió la separación de residuos, la recuperación de materiales reciclables y la participación de recuperadores urbanos. Como resultado, durante la celebración se recuperaron unas dos toneladas de materiales reciclables que se reincorporan al circuito productivo dentro de la economía circular.

En esta edición, la preventa de entradas ofreció la posibilidad de adquirir copas acrílicas reutilizables, con el objetivo de reducir el uso de plásticos de un solo uso, ya que en el recinto no se permite el vidrio. Estas copas, de diseño atractivo y buena calidad, tuvieron una gran aceptación entre el público y se prevé que la iniciativa se repita en futuras ediciones.

El Patio Malbec fue uno de los espacios más visitados de la Fiesta. En él participaron once bodegas, tanto de reconocimiento internacional como proyectos boutique, que ofrecieron vino tirado, en lata y por copa. Este espacio permitió a los productores, grandes y pequeños, presentar sus etiquetas y conectar con los asistentes en un ambiente relajado. El evento no ofreció ninguna otra bebida alcohólica, lo que reforzó el protagonismo del vino en la celebración.

El balance de la noche fue muy positivo para las bodegas. Una de ellas vendió el equivalente a 45 cajas de vino, mientras que otra, especializada en vino en lata, superó las 1.000 unidades vendidas durante la jornada. Los elaboradores valoraron la oportunidad de compartir espacio y visibilidad, lo que consideran una apuesta importante del Fondo Vitivinícola para dar opciones a distintos tipos de consumidores y jerarquizar el vino argentino.

La Fiesta de la Cosecha puede verse de nuevo en el canal de YouTube "El vino nos une", donde se recoge la actuación y el ambiente vivido durante la noche.

Por otro lado, La Enoteca ha anunciado una charla y degustación titulada "Lo nuevo en vinos", que tendrá lugar el próximo 26 de marzo a las 20:00. El encuentro, guiado por la sommelier Carla Di Módica, permitirá conocer y degustar vinos con menor graduación alcohólica y versiones 0% alcohol, una tendencia que responde a los nuevos hábitos de consumo. Entre las etiquetas que se podrán probar están Santa Julia Tardío Espumante (8% alcohol), Crios Sustentia Bajo Alcohol Chardonnay de Susana Balbo Wines y Tilimuqui Zero Espumante de Cooperativa La Riojana. Las entradas están disponibles a través de Eventbrite, con precios de $13.000 para socios de La Enoteca Club y $15.000 para el público general.

La campaña "El vino nos une", impulsada por el Fondo Vitivinícola y financiada por la Corporación Vitivinícola, sigue promoviendo los atributos de los vinos argentinos y apoyando la visibilidad de las bodegas en el mercado interno.