vinetur

Entre las sierras y el mar: el auge del vino en Buenos Aires

La ruta del vino bonaerense cada día aumenta las propuestas con proyectos que ofrecen nuevos matices al vino argentino

miércoles 25 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si bien la provincia de Buenos Aires es reconocida mundialmente por su producción agrícola, cada vez más la viña asoma entre los amarillos campos de girasoles. Según los últimos datos de Wines of Argentina, en Buenos Aires hay unas 185 hectáreas con una altitud de viñedos que oscilan de los 25 a 500 msnm y una diversidad que se extiende del circuito de sierras y llanuras onduladas a viñedos con influencia del océano. Así, en el sur de la provincia nacen vinos más frescos y elegantes, con una gran complejidad aromática y un fuerte foco en la elaboración de variedades blancas, buenos exponentes de Pinot Noir y espumosos de gran calidad.

Gamboa Atlántica, a unos 15 minutos de Pinamar, en General Madariaga, abrió sus puertas en pleno verano para ofrecer un plan distinto a los turistas de playa de la zona.

Actualmente ya tienen 7 hectáreas, a 20 km del mar, donde gracias a la influencia marítima se proyectan vinos más frescos y bajos en alcohol. ¿Qué variedades eligió el equipo enológico liderado por Gerardo Pereyra y Sebastián Bisole? Malbec, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Marselan, Tannat y Semillón.

Si hablamos de propuestas enoturísticas libres y relajadas el picnic de Gamboa, que se puede realizar de jueves a domingos al atardecer en el medio del viñedo, incluye una canasta con una botella de vino cada 2 personas, fromages y charcutería, agua mineral y elementos para potenciar la experiencia como manta, almohadones y paraguas para el sol. Es una propuesta libre y relajada para disfrutar de las instalaciones al atardecer, entre los viñedos y frente a la bodega.

La experiencia Terruños Únicos comienza con un recorrido en el viñedo con una copa de bienvenida. Durante el paseo, se conocen los distintos tipos de vides, para entender el trabajo en el suelo, el clima y el manejo del mismo. En unos 45 minutos se lleva a cabo el recorrido guiado por el viñedo y la bodega sumado a la degustación de 3 etiquetas acompañadas por una tabla de quesos y agua mineral.

La propuesta gastronómica de la bodega está basada en productos de cercanía o KM 0.

Como en Campana, en Gamboa Atlántica se puede materializar el sueño de tener el propio vino gracias a Mi Finca Gamboa que permite que los amantes del vino sean parte del proyecto y vivencien desde las vides hasta las botellas, con acceso a eventos exclusivos para vivir el mundo del vino desde adentro.

Ya en en la IG Balcarce, el proyecto de **Loma Carmelo** ofrece unas vistas únicas 360º a las sierras y a la ciudad de Balcarce.

Todo empezó cuando Verónica y Ana Albanese heredaron el campo de su padre donde desde el momento inicial quisieron honrar su legado familiar. Por eso para darle valor a la tierra en 2022 decidieron plantar Riesling, Pinot Noir y Cabernet Franc, la tinta estrella de la zona.

Si bien recién para fin de año tendrán al lado del viñedo un SUM donde recibirán al turismo, a pasos de la viña se encuentra la casona familiar donde ya ofrecen degustaciones con los vinos de la primera vendimia. Así que quienes quieran ser testigos del crecimiento de la vitivinicultura de Balcarce la pueden visitar. Además planean tener tres cabañas y hasta proyectan construir una capilla en la que celebrarán bodas a pasos de la viña.



Finca Familia Gil, sin lugar a dudas, la propuesta nueva más ambiciosa de la IG Balcarce, que surgió de la pasión de dos amigos, Sergio Scioli, productor agropecuario y Santiago Gil, quien lidera el proyecto.

En 2022 comenzaron a plantar el viñedo que actualmente ya tiene 4 hectáreas con Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Pinot Gris y Merlot.

La idea es tener tres líneas de vinos: una sin madera, bien fresca; otra con con crianza en roble francés de tostado medio y una 100% dedicada a blends que va a cambiar año tras año según la disponibilidad del vino que haya en bodega: ya que allí solo irá lo mejor de lo mejor.

Proyectan elaborar unas 25 mil botellas y la bodega -100% en hormigón que se estrenará para recibir la uva de este año- contará con tecnología para elaborar vinos espumosos y un espacio dedicado especialmente a los eventos empresariales, artísticos y automovilísticos.

No estarán ofreciendo visitas hasta mayo, momento en el que proyectan tener terminada la bodega. Toda la data la compartirán vía redes en @finca_familia_gil

Viñedo Los Pinos es un proyecto vitivinícola que nació de la amistad y de la tierra en Balcarce, donde apostaron a una alianza para dar marcha a sus ganas de emprender integrando la finca Pecanes de la Cantera y el Viñedo Los Pinos con sus facetas productivas y apostando de lleno al turismo.

Desde 2023, y atravesando hoy su tercer ciclo vegetativo, el viñedo se desarrolla como una iniciativa en etapa de gestación, pensada a largo plazo, con una mirada artesanal y un fuerte compromiso con el lugar que lo contiene. Actualmente tienen 3 hectáreas plantadas de viñedos con variedades como Pinot Noir, Chardonnay, Verdicchio, Viognier, Garnacha y Nebbiolo; con la asesoría enológica de Juan Pablo Michelini. La selección de variedades responde a una lectura atenta de las condiciones agroecológicas del sitio y a la búsqueda de expresiones propias. La elección del sistema de conducción de manejo más complejo refleja una decisión consciente: priorizar la longevidad del viñedo, la riqueza enológica y la calidad por sobre la producción inmediata.

Ubicado al pie del cerro San Agustín, en la localidad de Los Pinos y a pocos minutos de Balcarce, el viñedo se integra a un entorno de alto valor paisajístico y cultural. El paisaje, los caminos rurales, la historia ferroviaria y los circuitos naturales conforman un escenario que invita a recorrer, observar y detenerse.

El diseño del viñedo busca dialogar con ese entorno. Senderos, espacios de descanso y áreas ajardinadas conviven con las parcelas, respetando especies nativas y generando visuales que acompañan la experiencia del recorrido. La convivencia de sistemas de conducción en espaldera y gobelet refuerza esa identidad diversa y singular.

El manejo vitícola se rige por Buenas Prácticas Agrícolas, con intervenciones puntuales y responsables, priorizando procesos manuales, materiales naturales y trabajo calificado. Que gracias a la escala del proyecto permite un seguimiento cercano de cada planta.

Viñedo Los Pinos se construye también en vínculo con su comunidad y con una red de colegas e instituciones técnicas y educativas. Es un proyecto abierto, en crecimiento, que entiende al viñedo no solo como un cultivo, sino como un lugar de encuentro, aprendizaje y proyección.



Bodegas y Viñedos Balcarce es una propuesta integral que no sólo cuenta con viñedo y bodega, sino que también tiene hospedaje a pasos del viñedo. Todo empezó en 2020, antes que la pandemia llegará a este lado del mundo, cuando el ex polista, Martín Muñoz volvió al país con el deseo de hacer vino en su tierra. Hoy cuenta con la asesoría de Martín Lucas, que también está al frente de la bodega tandilense Cordón Blanco.

Dentro del parque varietal en las 3 hectáreas plantadas se destaca el Cabernet Franc, el Sauvignon Blanc, el Tannat, el Semillón y el Gewurztraminer. Actualmente la línea Séptimo Chuker tiene tres etiquetas: un Sauvignon Blanc con crianza en roble de Hungría durante 6 meses; un Cabernet Franc con una crianza de 11 meses en barricas de roble francés de segundo uso; y un red blend con 80% Cabernet Franc y 20% de Tannat con una crianza de 12 meses en roble francés de segundo uso. Las otras variedades las están microvinificando de forma exploratoria.

La bodega ya ofrece visitas guiadas que incluyen recorrido por la bodega, atardecer en los viñedos y degustación. Y, para quienes quieran hospedarse dentro de la finca, hay habitaciones o cabaña (para 4 personas) tipo apart que ofrecen un ambiente tranquilo y pintoresco, ideal para aquellos que buscan escapar de la rutina y disfrutar de la naturaleza. Cada espacio está diseñado con comodidad y estilo, y cuenta con aire acondicionado, vajilla, ropa de cama y pava eléctrica.

Bodega Puerta del Abra, la pionera en Balcarce y la impulsora de la IG, es el proyecto personal del empresario Jorge Pérez Cpmpanc quien eligió este terroir único donde convergen las sierras milenarias del sistema de Tandilia, la brisa del Océano Atlántico y los suelos calcáreos que sin lugar a duda definen los vinos del lugar.

Actualmente la enología está liderada por Mana Boero, quien tomó la posta tras el inmenso trabajo realizado por Delfina Pontaroli, que, entre otros logros, se posicionó, según la revista inglesa The Drinks Business, dentro del ránking de los 100 winemakers del mundo.

Si bien hoy sus puertas no están abiertas al público, es importante subrayar que la bodega es una especie de guía en la zona por su enorme compromiso con la tierra, la investigación constante y la profunda conexión con el lugar.

Además, Puerta del Abra tiene 5 hectáreas dedicadas a las trufas negras, y busca demostrar como con sus vinos que hoy hablan de su carácter distintivo al mundo, que en Balcarce puede crecer mucho más que papa.

El Chiringuito es un lugar con una energía increíble rodeado de sierras y frente a la Laguna Brava, en el KM 40 de la RN 226. Actualmente se puede ir a disfrutar algunas de las recetas caseras que Fernanda elabora de forma artesanal y consciente, siempre con productos agroecológicos y de cercanía.

Desde el salón comedor completamente vidriado se puede observar el viñedo plantado a fines del 2025, en el que Agustín con su compañera seleccionaron variedades típicas del Bierzo español, por donde anduvieron varios años antes de volver a su tierra natal.

Por ahora hay unas 600 plantas en la viña más otras 600 en vivero de Mencía y Sauvignon Blanc. La idea es sumar el Verdejo y proyectan que la primera vendimia en la que elaborarán vino será recién en 2029. El proyecto está asesorado por el ingeniero agrónomo Facundo Bonamaizón de Chakana Wines.

Castel Conegliano es la bodega que materializó el sueño de hacer Prosecco a la Argentina. Todo empezó allá por 2019 cuando las familias fundadoras de la bodega, que por el momento no está abierta al público, decidieron plantaron 14 hectáreas de uvas en los campos de General Pueyrredón sobre los afloramientos rocosos de la Sierra de los Padres, a 40 km de la costa. Los varietales elegidos fueron Glera, Moscato Giallo y Pinot Noir, originarios de un vivero del norte de Italia.

Con la Glera crearon el primer prosecco de estilo argentino y de clima oceánico, elaborado con el proceso de elaboración de Conegliano-Valdobbiadene, cuna y DOC de este afamado vino espumante. El Pinot Noir llegó en la línea Il Pazzo y este año se viene una novedad: Il Pazzo blanco con Moscato Giallo, una variedad poco conocida en la Argentina.

El equipo enológico está liderado por Mariano Cerdán en bodega y Facundo Bonamaizon en el viñedo.

Trapiche Costa y Pampa, ubicada a sólo 6 km de la zona marítima en Chapadmalal, es desde hace 10 años un punto de encuentro donde la tranquilidad de la costa convive con una vibrante oferta de experiencias que lo posicionan como uno de los lugares imperdibles de la costa argentina.

La propuesta enoturística de la bodega combina visitas guiadas a los viñedos, degustaciones de vinos frescos y elegantes influenciados por el océano Atlántico, y un recorrido por una arquitectura integrada al paisaje que invita a disfrutar de la calma del paisaje costero con una copa en la mano.

Allí Ezequiel Ortego, innova en la elaboración de vinos con varietales únicos como Albariño, Riesling, Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Vinos que reflejan la identidad de esta región emergente, marcada por su clima frío y su cercanía al mar.

Dentro de las propuestas más destacadas está la Degustación mar y montaña (con visita a la bodega, viñedo y degustación de 2 vinos de Costa & Pampa + 1 Fond de Cave Gran Reserva + 1 Gran Medalla), la Degustación mundo Costa & Pampa (en la que se degustan 3 vinos de Costa & Pampa + 1 vino espumoso) o la Degustación mar y cacao (con degustación de Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Gran Medalla Cabernet Sauvignon y Gran Medalla Cabernet Franc maridados con chocolates especialmente seleccionados para resaltar sus cualidades). También arman catas para grupos cerrados con productos icónicos de Costa & Pampa, Gran Medalla, Terroir Series e Iscay, acompañados de una picada premium. Imperdible es la propuesta celebración de los 10 años de la bodega que incluye una cata vertical de Riesling acompañada por quesos de Granja La Piedra. Además, para quienes quieran una visita súper relajada está disponible el picnic en que les entregarán una canasta con lona, picada de campo, variedad de panes, agua mineral, bocado dulce y una botella de vino.