vinetur

El vino argentino gana protagonismo en Sabor es Polanco 2026 en México

Argentina impulsa su marca país con una propuesta enológica y gastronómica en uno de los festivales más influyentes

martes 31 de marzo de 2026


Gastronomía
Argentina

Argentina fue el país invitado de honor en Sabor es Polanco 2026, uno de los festivales gastronómicos más relevantes de México. La presencia argentina se centró en una propuesta donde el vino ocupó un papel principal, bajo el concepto "El origen como vanguardia" y con la curaduría del chef Dante Liporace. El objetivo fue mostrar la cocina argentina como un espacio creativo, donde la innovación surge del vínculo con los ingredientes, los paisajes y los conocimientos locales.

Durante las dos jornadas del festival, la sommelier Mariana Torta, representante de Wines of Argentina, dirigió catas que permitieron a los asistentes recorrer la diversidad vitivinícola del país. Se presentaron etiquetas clásicas y contemporáneas, abarcando una amplia gama de estilos. Entre las variedades tintas, destacaron el Malbec, el Cabernet Franc y el Cabernet Sauvignon. En cuanto a los blancos, se ofrecieron Semillón, Chenin Blanc y Torrontés, reflejando el crecimiento de estas cepas en el mercado argentino. Además, se incluyeron vinos de diferentes segmentos, desde opciones accesibles hasta propuestas super premium, así como etiquetas de mínima intervención y perfiles más frescos, en línea con las tendencias actuales.

La versatilidad del vino argentino se puso de manifiesto a través de distintos maridajes. Uno de los más comentados fue el Torrontés natural de Santa Julia, que sorprendió por su frescura y carácter aromático, combinado con un taco de mbejú negro, mole misionero y mollejas elaborado por el chef Gunther Moros. Otro ejemplo fue la combinación de un Chardonnay de Gualtallary, de perfil de montaña, con una brochette de langostino austral, naranjas y azafrán, creación del chef Gonzalo Aramburu. Este maridaje realzó tanto el producto de mar como los matices cítricos del plato.

Durante ambas jornadas, las catas guiadas incluyeron entre ocho y nueve etiquetas, generando un espacio de descubrimiento y formación sobre las distintas regiones, variedades y estilos del vino argentino. Paralelamente, el mostrador de comida gourmet ofreció una degustación constante, permitiendo al público acercarse de manera espontánea y continua a la propuesta argentina, explorar combinaciones y profundizar en la oferta enológica nacional.

La experiencia se completó con una intervención artística en vivo a cargo de Mario Lange, que propició un diálogo entre el arte contemporáneo y la cocina. En Sabor es Polanco, el vino argentino se consolidó como un componente central en la narrativa gastronómica que el país busca proyectar internacionalmente.

La participación argentina en el festival forma parte de una estrategia impulsada por la Secretaría de Cultura de la Nación, PromArgentina y FEHGRA. El objetivo es posicionar la gastronomía argentina a nivel internacional, fortalecer la marca país, promover el turismo gastronómico y ampliar la oferta exportable. A lo largo del año, una mesa estratégica impulsará distintas acciones, como el acompañamiento a provincias a través del programa GustAR y la participación en ferias y mercados nacionales e internacionales. El propósito es consolidar a Argentina como un referente en gastronomía y vinos en el ámbito internacional.