

LOS VINOS DE LA COSTA PATAGONIA DEL SUR

Castro, Verónica - Secretaría Ejecutiva
Universidad Nacional de Mar del Plata

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo describir el proceso de elaboración del vino en la zona de la Patagonia del Sur, específicamente en la región de los lagos y el río Negro, donde se encuentran algunas de las zonas vitícolas más importantes de Argentina. Se abordarán los aspectos geográficos, climáticos y culturales que influyen en la producción de vinos en esta zona.

La Patagonia del Sur es una región geográfica que abarca una gran parte del sur de Argentina, caracterizada por sus paisajes montañosos, lagos y ríos. Esta zona es conocida por su clima templado y sus suelos fértiles, condiciones ideales para el cultivo de la vid.

El proceso de elaboración del vino en esta zona sigue los principios básicos de la viticultura, desde la selección de la cepa hasta el embotellamiento. Sin embargo, también incorpora técnicas y variedades autóctonas que le confieren un carácter único a los vinos producidos.



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo describir el proceso de elaboración del vino en la zona de la Patagonia del Sur, específicamente en la región de los lagos y el río Negro, donde se encuentran algunas de las zonas vitícolas más importantes de Argentina.

La Patagonia del Sur es una región geográfica que abarca una gran parte del sur de Argentina, caracterizada por sus paisajes montañosos, lagos y ríos. Esta zona es conocida por su clima templado y sus suelos fértiles, condiciones ideales para el cultivo de la vid.

El proceso de elaboración del vino en esta zona sigue los principios básicos de la viticultura, desde la selección de la cepa hasta el embotellamiento. Sin embargo, también incorpora técnicas y variedades autóctonas que le confieren un carácter único a los vinos producidos.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo describir el proceso de elaboración del vino en la zona de la Patagonia del Sur, específicamente en la región de los lagos y el río Negro, donde se encuentran algunas de las zonas vitícolas más importantes de Argentina.

La Patagonia del Sur es una región geográfica que abarca una gran parte del sur de Argentina, caracterizada por sus paisajes montañosos, lagos y ríos. Esta zona es conocida por su clima templado y sus suelos fértiles, condiciones ideales para el cultivo de la vid.

El proceso de elaboración del vino en esta zona sigue los principios básicos de la viticultura, desde la selección de la cepa hasta el embotellamiento. Sin embargo, también incorpora técnicas y variedades autóctonas que le confieren un carácter único a los vinos producidos.

En la elaboración de vinos en esta zona se utilizan variedades autóctonas que le confieren un carácter único a los vinos producidos. Estas variedades han sido seleccionadas por su capacidad para adaptarse a las condiciones climáticas y de suelo de la región.

Además, el uso de barricas de roble para la maduración del vino contribuye a su sabor y aroma. Este proceso permite que el vino adquiera características únicas que lo hacen muy apreciado por los consumidores.

El filtrado es una etapa crucial en la elaboración del vino, ya que permite eliminar los residuos y el sedimento. Esto asegura que el vino sea claro y estable, listo para ser embotellado.

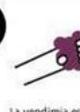
Finalmente, el embotellamiento es el último paso en la producción de vino. En esta etapa se utilizan materiales de alta calidad para garantizar la conservación y el sabor del vino durante su vida útil.

En conclusión, la elaboración del vino en la Patagonia del Sur es un proceso complejo y artesanal que requiere conocimientos y experiencia. Los vinos producidos en esta zona son reconocidos por su calidad y sabor, reflejando el carácter único de la región.

¿CÓMO SE ELABORA EL VINO?

- 1 PLANTACIÓN**

 Cepas frecuentes en la región: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cariñena, Tempranillo, Syrah y las blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.
- 2 ESPERA**

 La vid se tarda entre 5 y 10 años en lograr la vinificación óptima. Mientras tanto, hay que podar la planta y conducir adecuadamente su crecimiento.
- 3 VENDIMIA**

 La vendimia es la cosecha de la uva; se realiza cuando llega a su punto máximo de azúcar. Muchos viticultores celebran este alegre suceso en público.
- 4 PRENSADO**

 Aquí es cuando se obtiene el mosto (el jugo de la uva). Los tintos se prensan y se mezcla el mosto junto con la piel de la uva, que es lo que tinte el jugo.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN, LAS DISTINTAS ETAPAS, LAS PERSONAS INVOLUCRADAS DESDE LA PLANTACIÓN DE LA CEPA HASTA EL EMBOTELLAMIENTO.

- 5 FERMENTACIÓN**

 Se trata de convertir los azúcares del mosto en alcohol etílico. Normalmente se realiza en tanques de acero inoxidable.
- 6 MADURACIÓN**

 La maduración en barricas es una especie de lenta oxigenación del vino. Aquí es cuando el vino toma pigmentos y sabores de la madera.
- 7 FILTRADO**

 En esta etapa se eliminan los residuos y el sedimento. Ahora está de moda embotellar vinos suaves y versátiles, así que algunos se saltan este paso.
- 8 EMBOTELLAMIENTO**

 El volumen estándar de la botella es de 750 ml. La encapsulación puede ser con corcho, con materiales sintéticos, siméticos o con taparrosas metálicas.

CONCLUSIÓN

En conclusión, la elaboración del vino en la Patagonia del Sur es un proceso complejo y artesanal que requiere conocimientos y experiencia. Los vinos producidos en esta zona son reconocidos por su calidad y sabor, reflejando el carácter único de la región.