

Estado de la publicación: El preprint ha sido publicado como artículo en una revista
DOI del artículo publicado: <https://vineyardsnetwork.com/environmentalhistory/wp-content/uploads/2025/01/2024-Historia-ambiental-vitivinicultura.pdf>

Cambios en la producción y consumo de vinos "no convencionales" en Argentina, durante fines del siglo XX y principios del XXI

Facundo Rojas, Carmen Mamaní Montaña, Daniel Guillermo Grilli

<https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.8977>

Enviado en: 2024-05-27

Postado en: 2024-06-05 (versión 1)

(AAAA-MM-DD)

La moderación de este preprint recibió lo endoso de:

Juan Manuel Cerdá (ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5146-8389>)

Cambios en la producción y consumo de vinos *no convencionales* en Argentina, durante fines del siglo XX y principios del XXI.

Changes in the production and consumption of 'non-conventional' wines in Argentina during the late 20th and early 21st centuries

Autores: Facundo Rojas¹, Carmen Mamaní Montaña² y Daniel Guillermo Grilli³

Resumen

En este artículo se analizó la producción y consumo de vinos "no convencionales", en Argentina, desde las últimas décadas del siglo XX. En este manuscrito denominamos de esa forma a los vinos producidos con tipologías novedosas para el mercado argentino (y con cierta escala de producción y promoción) para las últimas décadas del pasado siglo, como son los vinos orgánicos, naturales, biodinámicos, entre otros.

Palabras claves:

Vitivinicultura; Ambientalización; Historia ambiental; Geografía ambiental

Abstract

This article analyzed Argentina's production and consumption of "unconventional" wines since the last decades of the 20th century. In this manuscript, we refer to wines produced with new typologies for the Argentine market (and with a particular scale of production and promotion) for the last decades of the last century, such as organic, natural, and biodynamic wines, among others.

Keywords

Vitiviniculture; Environmentalisation; Environmental history; Environmental geography

¹ Doctor en Geografía, Profesor del Departamento de Geografía, Fac. Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

² Profesora de Grado universitario en Historia, Fac. Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

³ Doctor en Historia, Profesor del Departamento de Historia, Fac. Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

1. Introducción

Probablemente si viajáramos en el tiempo, hasta 1950, y consultáramos a un consumidor argentino promedio, ya sea en un bodegón de Buenos Aires o en un almacén del interior argentino, sobre qué tipo de vino deseaba tomar, respondería de forma breve: tinto, o quizás, blanco. Si bien es cierto que las alternativas de consumo podrían haber incluido rosado, patero, moscato o mistela (entre algunos otros), es probable que haya sido menos común encontrar esas variedades en muchos lugares que expendían bebidas (Lacoste, et al. 2014; Lacoste 2019)⁴. Es cierto también que estas referencias, tipologías y nominaciones comenzaron a complejizarse cuando los países europeos comenzaron a imponer las Denominación de Origen (DO). Si bien este proceso en Europa es antiguo (Oporto 1756; *Arreglo de Madrid* de 1891) se consolidó ya entrado el siglo XX (el sistema francés desde 1935; *Arreglo de Lisboa* de 1958) (Lacoste et al. 2014). Recién en Argentina afectó fuertemente durante los últimos años del siglo XX, cuando el mercado vitivinícola argentino empieza a proponerse un intenso carácter exportador.

En este capítulo analizaremos la producción y consumo de vinos “no convencionales”, en Argentina, desde las últimas décadas del siglo XX. En este manuscrito denominamos de esa forma a los vinos producidos con tipologías novedosas para el mercado argentino (y con cierta escala de producción y promoción) para las últimas décadas del pasado siglo, como son los vinos orgánicos, naturales, biodinámicos, entre otros.

2. Sinopsis de la oferta de vinos a mediados del siglo XX.

⁴ Argentina ostenta todavía el récord de mayor consumo de vino por persona por año. Durante 1970 se consumieron 91.8 litros de vino por persona en el país. Sin embargo, lo mayoritario y más común eran vinos de baja calidad, donde no existía la Denominación de Origen (DO), Indicación Geográfica (IG), no se reconocía el varietal de la uva y los casos de adulteración eran comunes. Se solía elegir por marca o por el origen provincial (y no siempre muy controlado). También fueron comunes resignificaciones de nominaciones francesas que solían llamar “Chablis” a una variedad amplia de vinos blancos de diferentes varietales (sin respetar, necesariamente, el clásico Chardonnay característico de la denominación original). También se denominaba en Argentina “Borgoña” a casi cualquier blend de tintos normalmente con poco componente del Pinot Noir característico de la DO francesa (usualmente se producían con diversas proporciones de Malbec, Bonarda, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, dependiendo de las bodegas y del año). También un consumidor podía pedir un vino más dulce, uno más frutado u otro más seco, pero no existían certificaciones o mayores definiciones y controles (Lacoste, et al. 2014).

Como se observa en la imagen situada a continuación (figura 1), en una publicidad de la época (1943) se expresan las variedades de vino disponibles para el consumo: tinto, clarete y blanco, en este caso. Estos vinos eran producidos en el marco de lo que denominamos en este trabajo vitivinicultura convencional⁵ (productivista en contraposición a un modelo apuntado a la “calidad” o según Mateu “modelo centenario”).



Figura 1. Publicidad de vinos marca Toro, variedades tinto, clarete y blanco. Revista BAP Febrero 1943 pág. 24.

De dicho anuncio se pueden inferir una serie de interpretaciones⁶ que nos podrían hacer pensar que el mensaje apunta al consumo de un vino que busca posicionarse

⁵ Nos referimos a la producción con limitadas variedades en la oferta de vino. Se define en parte como antagonismo a nuevos modos de producción y consumo -hiperdiversificados- que aparecen especialmente desde la década de 1990, en Argentina.

⁶ Una propuesta podría ser que se trata de una pareja de un nivel socioeconómico medio alto (está ataviada lujosamente) indicando que el consumo de esa marca, es para sectores de altos ingresos. La imagen "hollywoodense" de la mujer que lleva algo preciado y frágil, es sorprendida con gesto adusto

como elegido por un sector medio alto de ingresos económicos. Fernando Rocchi (2020) nos recuerda que el consumo de vino se desplomó en los primeros años de la década de 1930, entre ese año y 1934, (Ospital y Cerdá, 2016; Barrio, 2018). Ana María Mateu (2016) nos dice que a partir de 1932 se instrumentaron novedosas estrategias para aumentar la demanda de vinos de la clase media, es muy posible que la publicidad responda a parte de estas estrategias por posicionar la bebida en capas de mayores ingresos⁷.

3. El crecimiento de formas de producción y consumo “no convencionales”.

Sin embargo, la situación en la actualidad es bastante diferente. Por lo menos desde 1990, es común que un consumidor argentino, un turista o un exportador de vino busque categorías, tipologías y certificaciones de vino desconocidas hace pocas décadas por la mayoría quienes tomaban vino en el país (por ejemplo, solicitar vinos orgánicos⁸, naturales o producidos bajo certificación de Comercio Justo). De todas maneras, aún en la actualidad, esas y otras “etiquetas”, siguen siendo bastante difusas en sus límites y particularidades, para gran parte de los consumidores argentinos. Incluso en un reciente trabajo de Vecchio et al. (2023) resaltan que los consumidores de italianos, de vinos, suelen confundir y no terminar de conocer los límites entre categorías denominadas orgánicas, naturales y biodinámicos

A partir de 1990 encontramos autores internacionales que mencionan una tendencia creciente hacia la vitivinicultura ecológica, orgánica y biodinámica en el mercado mundial del vino (Dutel, 1990; Unwin 1991; Rousseau, 1992). En el Cono Sur, ciertos ¿gurús? y críticos de trayectoria global, como Tim Atkin, también consideran que estamos viviendo momentos de alta valoración de esta forma de elaborar y consumir: “los vinos orgánicos son una carta ganadora con potencial para Argentina” (Sol Devia, 2022). Por ejemplo, para el mercado italiano, los consumidores estarían dispuestos a pagar un precio superior por una certificación del vino que tenga en cuenta un bajo

y tiene como corolario el mensaje en la pared que advierte que “Toro” cómo se debe llamarse al vino. La publicidad denota el carácter poco diversificado de un buen vino, más allá de otros análisis posibles como el rol de la mujer en aquellos años (Miraglia et al. 2022).

⁷ “ Sin embargo, no fue el vino de calidad el que incrementó las ventas. Uno de los mayores éxitos de los años treinta fue el de la bodega “La Superiora”, con instalaciones en San Juan y Mendoza, que ofreció en ese periodo extraordinarios dividendos que iban del 12 al 15%” Rocchi, 2020: 246.

⁸ El consumo argentino de vinos orgánicos durante el año 2020 fue de 167.125 litros, lo que implicó un crecimiento superior del 5000% en relación a 2018.

impacto ambiental, no sólo para los vinos de precio medio y alto, sino aún también para aquellos vinos considerados de un precio bajo (Vecchio et al. 2023).

4. Vinos “no convencionales”

Dentro de los que llamamos aquí producción de vinos “no convencionales” incluimos heterogéneas categorías que no están incluidas en la producción más convencional (de carácter netamente industrial, masivo y quizás se podría adjetivar como “fordista”) que ofrecía una limitada oferta de variedades, en contraposición a la hiper diversificación que se observa desde 1990. Los “no convencionales” son vinos destinados a ciertos segmentos de mercado que están dispuestos a pagar un precio más alto que el habitual por un producto con características especiales. En este trabajo, se incluyen en esta categoría a los vinos: orgánicos, naturales, biodinámicos, veganos, agroecológicos, sustentables, kosher, producidos bajo la lógica del comercio justo o de la economía social y solidaria y por último los vinos caseros y artesanales (ver figura 2).

¿Pero de qué se trata producir vinos bajo estos estándares? ¿Qué interpretaciones sobre “lo ambiental” predominan en estas perspectivas de producción? ¿Qué factores influyen en la vitivinicultura denominada *agroecológica*⁹ y/o *sostenible*¹⁰ en Argentina? Estas son las preguntas centrales que buscamos responder en este manuscrito.

⁹ “La agroecología es un paradigma que promueve el diseño y gestión de sistemas de producción agropecuaria, recolección, pesca, elaboración, comercialización, consumo y comensalidad, económicamente viables, socialmente justos y ambientalmente sostenibles, caracterizados por una mayor resiliencia socio-ecológica y orientados a fortalecer el buen vivir de toda la sociedad.” Dirección Nacional de Agroecología 2022: 3. Algunas otras interesantes reflexiones pueden leerse en Fritos y Ferrer (2019)

¹⁰ Dentro del amplio y profuso debate sobre la *sostenibilidad* se la asocia en los últimos años a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 elaborada por la Naciones Unidas. Entre las principales críticas a las nociones sobre *sostenibilidad* que buscan conciliar el crecimiento económico, con la equidad social y la conservación de la naturaleza, se ubica la premisa sociocrítica apoyada en el metabolismo ecológico que plantea que el crecimiento económico ilimitado es antagónico con el respeto por la naturaleza, al no tener en cuenta muchos de sus límites ecológicos. Algunos otros análisis sobre dimensiones ambientales de la agricultura en regiones vitivinícolas que hemos trabajado son Rojas et al 2020 y Rojas et al. 2023.



Figura 2. Etiqueta del vino “Artesano” de Bodega Argento: malbec orgánico-natural, con uvas cultivadas siguiendo prácticas de Comercio Justo. Certificado como producto orgánico, vegano y sustentable. Fuente: Juan Manuel Cerdá, 2023.

4.a Segmentación del consumo y preocupación socio-ambiental: algunas aproximaciones

Diversos factores se conjugaron para ofrecer una ampliación de producciones vinícolas diferenciadas. Entre las principales causas que se observan se pueden detallar:

a) *Estrategias de diferenciación empresarial.*

En algunos casos responden (o incluso fomentan) la fragmentación y segmentación del consumo, aunque no siempre por clases sociales o nivel de ingresos (más común durante el siglo XX¹¹ (Fitzgerald y Petrick, 2008; Rocchi, 2020), sino asociados a

¹¹ Desde la obra clásica de Bourdieu (1984) sobre la distinción, y los criterios sociales del gusto, se considera que hay bases que se mantienen y otras que se deben relativizar. De manera tal que las preferencias del consumidor no estarían, en los últimos años en Argentina, tan estrechamente vinculadas sólo a la posición en la estructura social, sino además al género, etnia y otras categorías sociales. Además, la sociedad de consumo y la intensa globalización habrían matizado algunos procesos. El gusto sería también un marcador de identidad individual y probablemente existe más capacidad de agencia, de la estipulada por Bourdieu, en aquellos años, para reconfigurar el gusto. En esos sentidos se podrían mencionar los aportes de Arjun Appadurai, en torno a los medios de comunicación, la tecnología y las

cambios culturales, particularidades etarias o étnicas, elecciones de género, incluso expectativas “individuales” y de grupos que comparten sus visiones de mundo (Alonso, 2005, 2007; Rodríguez de la Fuente, 2022). En algunos de esos grupos el vino se transforma en un producto de distinción (Riera Palmero, 2014; Cantini, 2008), ya sea para potenciar la diferenciación económica y/o cultural en sentido amplio, o sea como un consumo identitario que me une a mi tribu (Arizaga, 2005; 2017).

En el caso del consumo¹² y del comercio del vino específicamente, si bien ha crecido en las últimas décadas la demanda, en mercado global, de espumantes y vino a granel¹³ (Mariani et al 2012; Rainer et al. 2023), hay recientes tendencias de consumo de vinos “no convencionales” que también se han convertido en una oportunidad para los mercados de vinos latinoamericanos, por su alto crecimiento de ventas (aunque en términos relativos más que absolutos en algunos casos). Por ejemplo, muchos jóvenes ya no consideran, como era más usual en generaciones anteriores, cierta lealtad a la marca, o a un origen específico del vino (DOC o IG¹⁴), en cambio, es más común la búsqueda de un consumo más informado sobre formas de producción, otorgarle importancia a originales diseños en la etiqueta o requerir vinos con menos graduación alcohólica. Reconocidos enólogos y bodegas otorgan mayor importancia a esas dimensiones que lo que solía hacerse hasta 1990 (ver figura 3).

Todo ello vinculado a que el producto les proporcione una experiencia social distintiva y que refuerce su estilo de vida, a partir de otras dimensiones del vino, no siempre presentes en el “vino convencional” (Lockshin and Corsi 2012; Castellini and Samoggia 2018). Estos procesos están asociados también a cambios en la comercialización, marketing, turismo enológico (enoturismo); integración del

migraciones que resignifican la identidad y los consumos, y a Néstor García Canclini en torno a la hibridación cultural en América Latina.

¹² “According to the most relevant studies, in making choices about what they eat and drink modern consumers appear influenced by three mega-trends: health, convenience and indulgence/premiumisation. Moreover are identified eight inter-related sub-trends: wellness, speeding up, demographics, authenticity, ethics, sophistication, exclusivity and value (AWBC, 2007).” Mariani et al. 2012: 36.

¹³ Hay que recordar que el imaginario predominante sobre el vino a granel en Argentina, se asocia a vinos de baja calidad. En los últimos años el crecimiento del mercado internacional ha incluido vinos de mayor calidad. Sin embargo en Argentina el vino a granel, es permitido sólo para la exportación, pues dentro del país rigen desde 1984, leyes de envasado o fraccionamiento en origen (Hernández, 2014).

¹⁴ Para ampliar la discusión sobre Denominación de Origen e Indicación Geográfica, en Argentina, recomendamos: Larsimont y Martín 2023 y Martín 2019.

mercado vitivinícola con otros mercados como el financiero y el inmobiliario (Anderson y Pinilla, 2012; Durán Sánchez et al. 2016; Jensen and Gidley 2016), entre otros procesos que escapan a este artículo.



Figura 3: Vino Kung Fu Pet Nat (mínima intervención) de Riccitelli Wine Co. Se puede observar una estética en la etiqueta muy diferente a las que encontrábamos a mediados del siglo XX. Entre otras razones por la referencia a la cultura oriental no identificada con la tradicional cultura mediterránea del vino que solían usarse para promocionar productos. Paralelamente se destaca el carácter “natural” del vino¹⁵. Fuente: Ilustración de Alan Berry Rhys disponible en: <https://matiasriccitelli.com/tienda/kung-fu-petnat/>

b. Preocupación ambiental y cuidado de la salud.

¹⁵ Pet Nat, Pét-Nat o Pétillant Naturel, es un tipo de vino natural con burbujas, elaborado mediante un método ancestral. Algunos detalles se pueden conocer aquí: <https://vinomanos.com/2019/11/que-son-los-pet-nat/>

A la par de los procesos descritos, se ha evidenciado un aumento de la preocupación ambiental y del cuidado de la salud¹⁶ en las pautas de consumo (Sesini et al. 2020). En muchos casos dichas motivaciones por “lo armónico con la naturaleza” se une con otras dimensiones culturales y económicas: “estos espacios naturales dejan de ser solo un espacio de producción de bienes primarios para su posterior industrialización (la producción de vino) para pasar a ser espacios donde se puede consumir otros bienes no tangibles asociados al ocio, la cultura (del vino, de los inmigrantes o del trabajo) y la propia naturaleza.” (Cerdá y Martín 2021: 79 refiriéndose al Valle de Uco en Mendoza).

Ese consumo de productos amigables con el planeta y con el cuidado de la salud se puede combinar con otros intereses, valga también el caso de los vinos kosher¹⁷, que en ocasiones se promocionan como agroecológicos.

Es importante contextualizar que estos procesos en el mercado del vino se dan en el marco de procesos socioculturales más amplios como la *ambientalización* de los procesos sociales. La *ambientalización*¹⁸ (Buttel, 1992; 2010) en este caso de la cuestión rural¹⁹ y más concretamente de prácticas vinculadas a la actividad vitivinícola, han ido permeando esta actividad en las últimas décadas. Las preocupaciones ambientales o los imaginarios sobre estilos de vida más armónicos con “lo natural” se han materializado en objetos de consumo vitivinícola a lo largo del planeta²⁰.

¹⁶ <https://www.oiv.int/es/prensa/congreso-estilo-de-vida-dieta-vino-y-salud>

¹⁷ Es interesante marcar que en Argentina los musulmanes certifican productos “halal” (<https://halal.org.ar/>), pero no hemos encontrado vinos halal. Hay que aclarar que ante la prohibición religiosa de ingerir bebidas alcohólicas, no habría vino halal estrictamente hablando. Sin embargo estaría creciendo la producción de “vinos halal” sin alcohol o con baja graduación: <https://mundoislam.com/cultura/2022/10/07/vinos-halal-sin-gota-alcohol-mercado-alza/>

¹⁸ "Por ambientalización entiendo los procesos concretos por los que las preocupaciones ecológicas y las consideraciones ambientales se introducen en las decisiones políticas y económicas, en las instituciones educativas y de investigación científica, en la geopolítica, etc." (Buttel, 1992: 2, traducción de los autores).

¹⁹ Sobre la ambientalización de la cuestión agraria y la agrarización del movimiento por la justicia climática, se recomienda consultar a Taşdemir Yaşın Z. (2022).

²⁰ En el mundo podemos encontrar que: “certifications for sustainable and environmentally friendly practices are being adopted more frequently by producers around the world. Some of these certification and organizations include: ISO 14001 Environmental Management, FIVS Global Wine Sector Environmental Sustainability Principles, New Zealand Winegrowers' Sustainable Winegrowing, Demeter's Biodynamic Certification, California Sustainable Winegrowing Certification, Fish Friendly Farming, Napa Green and many other environmental and organic certifications around the world for wine. These types of positive efforts should continue, multiply, share best practices and coordinate data tracking” (Mozell and Thach, 2014: 88).

4.b Modificaciones en los cultivos de vinos *no convencionales*

Uno de los caminos para disminuir los impactos ambientales en el vino, es lo que actualmente se denomina agroecología. Según dos referentes del tema (Altieri y Nicholls, 2007), la agroecología puede ser entendida como un campo de las ciencias agrarias o un conjunto de prácticas y saberes culturales orientados a transformar los sistemas de producción agrarios basados en monocultivos y dependientes de agroquímicos (por ejemplo pesticidas, herbicidas, fertilizantes sintéticos) para transformarlos en fincas más biodiversas y autosuficientes. Dentro del amplio paraguas de la agroecología podemos incluir un sinnúmero de prácticas, escuelas y tradiciones denominadas agricultura ecológica, orgánica²¹, permacultural²² o biodinámica entre otras. Se suele decir que la agricultura ecológica, nace a fines del siglo XIX y comienzos del XX en Europa, aunque ello no es del todo exacto, pues la agricultura sin agroquímicos y con criterios que hoy se conocen como *sostenibles* se practicó durante siglos hasta la aparición de estos productos sintéticos y la progresiva difusión de los monocultivos. Lo que ha aparecido en Europa, durante esas fechas, son nuevas escuelas agrícolas y cosmovisiones que retoman antiguas prácticas y proponen otras nuevas para superar ciertos problemas “modernos”. Por mencionar sólo un ejemplo, el método de elaboración “qvevri” de Georgia, fue declarado parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2013, se trata de un “vino natural” que elabora desde hace 8000 años atrás²³ y se encuentra en un gran renacimiento.

La agricultura orgánica, en nuestro país, tiene una historia relativamente reciente. En 1985, nació el Centro de Estudios de Cultivos Orgánicos (CANECOS) reconocida como la primera asociación de Argentina que promovía la agricultura orgánica (MAGyP 2002).

²¹ Cáceres (2005) expresa: “en los últimos años se ha consolidado un modelo de agricultura alternativa que propone un vínculo más armónico con la naturaleza. La “Agricultura Orgánica” y tal vez la “Agroecología” son las dos propuestas que observan un mayor grado de reconocimiento dentro de esta nueva corriente.” (Cáceres, 2005: 109- 110).

²² Para mayor información se puede consultar: <https://gaia.org.ar/nosotros/>; <https://permaculturacuyo.blogspot.com/p/proyectos-locales.html>

²³ <https://www.bbc.com/news/world-europe-41977709>; <https://blog.georgianwinehouse.com/2020/04/28/natural-wine-is-not-a-fad/>

En 1987, se estimaba que no había más que cinco agricultores dedicados a la producción orgánica. Estos precursores comenzaron produciendo de manera sostenible por iniciativa propia, sin la orientación necesaria para este tipo de emprendimientos. Era una época en que no existía una legislación nacional ni certificadoras para estos productos (MAGyP 2002: 5).

La producción orgánica fue reglamentada en Argentina en 1999 con la sanción de la ley N° 25127 (Ley de Producción ecológica, biológica u orgánica).²⁴ Concretamente, para la vitivinicultura orgánica, en el manejo para el control de enfermedades de la vid, como los hongos²⁵, se utilizan en Argentina aplicaciones con compuestos de cobre y azufre. Para el caso de la “polilla de la vid” (*Lobesia Botrana*) o la “cochinilla harinosa” (*Planococcus ficus*) se suelen combatir con feromonas y controladores biológicos que son naturales de los viñedos y sus paisajes circundantes (Fruitos et al. 2019; del Barrio et al. 2022). Se fertilizan con productos orgánicos como guano y compost, se suele acompañar el viñedo con herbáceas que crecen naturalmente en torno a las hileras, aumentando la biodiversidad. De esa manera, se busca mejorar el suelo y ciertos equilibrios y servicios ecosistémicos.

4.c Cambios en la industrialización para producir vinos *no convencionales*

En cuanto al trabajo en bodega, para la elaboración de vinos naturales (y en algunos casos orgánicos), la fermentación alcohólica se realiza principalmente a través de las *levaduras indígenas o autóctonas* (existentes en la cubierta que recubre el hollejo del grano de uva) sin el aditivo de *levaduras industriales* que se suelen utilizar en el resto la vitivinicultura, y que son producidas por diferentes laboratorios. Estas últimas resisten mayores temperaturas, inician más rápido el proceso fermentativo y facilitan el control en el proceso de fermentación alcohólica. Pero algunos especialistas consideran que al ser -en algunos casos- foráneas y homogéneas, transforman las características organolépticas del vino produciendo un vino más homogéneo y menos específico. Sin embargo, hay *levaduras seleccionadas* pero provienen de la misma

²⁴ Un antecedente es la Bodega Nanni, de Cafayate Salta, formalizó durante 1996 anteriores prácticas agroecológicas de la familia, y consiguió una certificación (Full Organic) emitida por SENASA y controlada por Argencert.

²⁵ La cantidad de estos fungicidas utilizados son menores en regiones áridas como Mendoza y San Juan, que en regiones húmedas donde se produce vino.

región vitivinícola que fortalecerían las características del terroir de donde proviene la uva²⁶.

También, La legislación argentina permite incorporar a los vinos alrededor de 1200 productos entre levaduras o enzimas, por ácidos, taninos, manoproteínas, polisacáridos o minerales que se suelen utilizar para corregir acidez; tampoco se permiten clarificantes, antioxidantes y conservantes. Pero, el consumidor casi nunca conoce si el vino que está tomando contiene estos productos pues no hay obligación de ser declarados en la etiqueta.

En el caso de los vinos orgánicos, en Argentina, se permite agregar sulfitos²⁷ pero con un límite. Este tipo de vino sólo se puede envasar en envase de vidrio (sea nuevo o usado) y sólo con tapones de corcho natural (no sintético)²⁸.

En el caso del vino “natural”²⁹ no está aceptada ninguna cuota de agregados de sulfitos (la etiqueta debe expresar: “contiene sulfitos naturales” o “sin sulfitos agregados”). Por ello, desde 2004, cuando un vino contiene más de 10 mililitros de sulfitos por litro, hay que aclararlo con una leyenda que diga “contiene sulfitos agregados”³⁰. Además, el vino natural no debe tener ninguno de los diversos ingredientes que se les puede agregar al vino convencional (y orgánico en algunos casos). Sin embargo, no se certifican los vinos “naturales” en Argentina³¹. El vino natural, una vez fermentado no se clarifica, ni se filtra, ni se estabiliza usando ningún agregado (Feiring 2011; Goode and Harrop, 2011; Alonso González et al. 2020)³².

²⁶ Hasta el siglo XIX el vino se fabricaba sólo con *levaduras autóctonas*. Sin embargo no había un conocimiento profundo sobre cómo funcionaban las levaduras y cómo se podían reproducir en laboratorio. Eso se produce recién con Luis Pasteur y otros científicos durante el siglo XIX.

²⁷ Los sulfitos (anhídrido sulfuroso SO₂), son sales que se agregan (aunque hay niveles naturales en todo vino) para detener la fermentación. Sirven además como conservantes que previenen el deterioro de la bebida, frenan la oxidación y generan protección de algunas bacterias y hongos. Dichos sulfitos, tienen apariencia de un líquido incoloro (compuestos por azufre, hidrógeno y oxígeno) que colabora con estabilizar el aroma, sabor y color del producto.

²⁸ Se pueden cerrar las botellas también con ceras naturales o tapas de plásticos biodegradables o con aluminio con baja proporción de estaño.

²⁹ También denominado en inglés: “low-intervention wine”, “raw wine” and “naked wine”. Se recomienda visitar: <https://www.rawwine.com/learn/what-is-natural-wine/>

³⁰ Resolución C. 20/2004, Instituto Nacional de Vitivinicultura.

³¹ Más información se puede encontrar aquí: <https://www.now-argentina.com/es/certificados-vinos-naturales/>; <https://vinomanos.com/2020/04/llega-el-primer-sello-para-vino-natural/>

³² Algunas bodegas que producen vinos naturales son: Finca Cosmos; Paso a Paso Wines; Galileo Viñedo Lejano; Bodegas Krontiras; Onofri Wines y Chacho Asensio. Se puede ampliar la lista en Jarilla Wines "distribuidora de vinos pocos intervenidos": <https://jarillawines.com/>

El vino “natural” es posible que se conserve menos que el que contenga sulfitos y sus características resistan menos estando al sol o sufriendo cambios de temperaturas en el transporte. Sin embargo, otra peculiaridad que rescatan los adeptos a este tipo de vinificación, es el reflejo más genuino del terruño. Un ejemplo que señala Andrés Biscalsaque, de Finca Los Dragones (Valle de Calingasta) “son vinos más sanos, menos estandarizados, que reflejan mejor los diferentes lugares. Buscamos mostrar el carácter y potencial de la zona.”³³

Sáenz-Navajas et al. (2023) analizan 28 vinos blancos de España y comparan vinos naturales y vinos denominados “convencionales”. Concluyen que el perfil sensorial es diferente en ambos, con cierta ventaja a los vinos naturales. A su vez no pueden probar que son éstos más sanos, puesto que si bien encuentran niveles más bajos de dióxido de azufre, también encuentran un contenido más elevado de aminas biógenas en relación a los “convencionales”.

Hay que aclarar que no todos los vinos orgánicos buscan certificar su uva. En algunos lugares de Argentina, los productores “orgánicos no certificados” se suelen autodenominar “agroecológicos”. En otros casos “productores de vino natural” cuando avanzan más allá del umbral orgánico al natural. El caso de la producción de vino biodinámicos son siempre vinos orgánicos y naturales, pero además, cumplen requisitos de manejo establecidos en la filosofía de Rudolf Steiner (Antroposofía) (Flores Salinas: 2008). “*El método biodinámico incluye además la utilización consciente y asidua de los preparados biodinámicos y la consideración de los ritmos cósmicos en la producción vegetal y la cría animal (Demeter International e.V., 2016).*” Esas producciones son certificadas por Asociación para la Agricultura Biológico-dinámica de Argentina (AABDA)³⁴, sin embargo, según Van den Bosch et al. (2018: 106) En Mendoza, no hay datos oficiales de superficie cultivada con viñedos agroecológicos, tampoco de viñedos biodinámicos.

³³ <https://www.forbesargentina.com/lifestyle/organicos-aditivos-crece-consumo-vinos-libres-agroquimicos-argentina-n11654>

³⁴ Según la propia Asociación: “*La AABDA como Asociación, nace formalmente en el año 1998; pero su origen se ubica 13 años antes, cuando por primera vez se reunieron amigos de la Agricultura Biológico-dinámica para celebrar, lo que iba a ser el primer encuentro de Iniciativas Biodinámicas.*” <https://aabda.com.ar/>

Por otra parte, desde el 2011, pero con diferentes versiones posteriores, existe el *Programa de Sustentabilidad para la Industria Vitivinícola Argentina*³⁵, que ha sido promovido por "Bodegas de Argentina"³⁶ y mediante la OIA (Organización Internacional Agropecuaria)³⁷ certifica "Sustentabilidad" Vitivinícola con sello de Bodegas de Argentina. El Protocolo alcanza temas como sustentabilidad del cultivo, manejo del riego, uso eficiente de la energía, manejo de nutrientes, manejo del agrosistema, gestión de materiales y residuos, calidad del aire, compras sustentables, recursos humanos y vecinos y comunidad, entre otros. Una de las pocas bodegas que ha comenzado a usarlo con sus productores es Chandon.

Desde hace más de una década se estudia la huella de carbono y agua en los viñedos de Mendoza (Civit et al. 2012; 2019). Sin embargo recién en los últimos años se puede certificar la "Huella de Carbono"³⁸ y se puede calcular "Huella Hídrica" para la producción vitivinícola³⁹ a partir de diferentes iniciativas. Todos estos estudios apuntan a lograr mayor eficiencia en el uso del agua y mitigar las causas del Cambio Climático (Jones et al. 2012) y Cambio Global⁴⁰. En algunos casos ello tiene implicancias económicas directas y en otros son indirectas (Salas Zorrilla, 2020). Recientemente Bodegas de Argentina también ha producido un documento (Mónaco, et al. 2023) para comenzar el proceso de adecuación para poder certificar y/o mejorar prácticas hacia el 2025 en cuanto a las denominadas "Huellas Ambientales" que comenzó a requerir la Unión Europea, para futuras exportaciones. Más allá de estas certificaciones y protocolos, progresivamente diferentes prácticas sustentables son

³⁵ En este protocolo se pueden revisar algunos detalles y alcances:

<https://www.bodegasdeargentina.org/wp-content/uploads/2023/05/18-06-18-Protocolo.pdf>

³⁶ <https://www.bodegasdeargentina.org/>. Complementariamente, Bodegas de Argentina junto a Organismos estatales ha desarrollado la "Guía de sustentabilidad del Sector Vitivinícola": <https://www.inti.gob.ar/capacitaciones/curso/778-guia-para-una-produccion-sustentable-sector-vitivinicola>

³⁷ <https://www.oia.com.ar/>

³⁸ <https://www.now-argentina.com/es/huella-de-carbono/>

³⁹ Se estima que las bodegas de Mendoza utilizan (sin incluir el agua para riego de fincas) entre 1,66 y 6,66 hm³/año, según sea la eficiencia del uso del agua. Del total de agua que utilizan, el 85,2% proviene de la cuenca norte, la que comprende el río Mendoza y el Tramo Inferior del Río Tunuyán" (Duek y Fasciolo, 2012: 263).

⁴⁰ También se ha comenzado a estudiar la Economía Circular (EC) y la Evaluación del Ciclo de Vida (ECV) (Peña et al. 2021; Rotolo et al. 2022) pero todavía no hay aplicaciones para la vitivinicultura. También están aumentando los otros estudios ambientales (Bonilla-Gómez et al. 2021) que en algunos casos incluyen cambios de uso del suelo y muestran fluctuaciones e impactos de la vitivinicultura (Martín et al. 2018; Rojas et al. 2020), aunque muchas de estas investigaciones no se expresan todavía en la producción y consumo del vino específicamente, algunas como la Evaluación del Ciclo de Vida (ECV) y otras variables ambientales si se están incluyendo en la planificación de la producción para los próximos años.

incluidas en la producción⁴¹. En el caso de las bodegas más capitalizadas⁴², suelen estar certificadas e incluyen una amplia gama de prácticas sostenibles, de acuerdo a variados criterios. Por ejemplo, la bodega Alpamanta fue elegida como la mejor del mundo en prácticas sustentables. Dicha bodega mendocina ganó el oro mundial en el concurso Best of Wine Tourism 2024 de las Great Wine Capitals⁴³. Pero hay otros ejemplos muy representativos del proceso como el de Chakana Wines⁴⁴ o de Familia Zuccardi⁴⁵, entre algunas de las bodegas con alta capitalización y perfil exportador. Según Salas Zorrilla y Farreras (2022) Las bodegas más grandes implementan prácticas de manejo más sostenibles⁴⁶ que, en comparación, los establecimientos más pequeños, aunque dicho estudio sólo incluye el mencionado protocolo de Bodegas Argentinas, y -como se ha dicho- la noción y límites de sostenibilidad están discutidos.

Entre las implicancias económicas indirectas y más vinculados al desarrollo local, existen otros criterios que se incluyen dentro de la producción “no convencional” certificados dentro del Comercio Justo⁴⁷ (Fair Trade o Fair for Life, según la certificadora)⁴⁸. No es menor el dato que el principal producto elaborado bajo esta

⁴¹ Algunos ejemplos se pueden encontrar aquí: <https://www.fondovitivinicola.com.ar/los-desafios-de-la-industria-vitivinicola-la-gestion-del-riego-frente-a-la-escasez-hidrica/>; <https://www.conicet.gov.ar/presentaron-una-herramienta-para-calcular-las-huellas-ambientales-en-la-industria-vitivinicola/>

⁴² Este término, muy utilizado en el ámbito financiero, se refiere al valor total de una empresa en el mercado, medido por ejemplo por el monto total de sus ventas y ganancias, nivel de inversiones, entre otras variables, más allá de la figura societaria. Esta métrica proporciona una idea del tamaño y valor percibido de la empresa en relación con otras.

⁴³ <https://www.maticesdelvino.ar/2024/01/22/la-mejor-del-mundo-en-practicas-sostenibles-esta-en-mendoza/>

⁴⁴ <https://chakanawines.com/blog/vitivinicultura-sustentable-y-responsable/>

⁴⁵ <https://www.iadef.org/familia-zuccardi-una-bodega-con-mirada-sostenible/>; <https://www.bioeconomia.info/2020/08/01/innovacion-y-respeto-por-la-biodiversidad-el-secreto-de-zuccardi-para-hacer-vinos-sostenibles/>

⁴⁶ La sostenibilidad, analizada en este estudio, se basó en el *Protocolo de Bodegas de Argentina* (2018) que a su vez se apoya en la definición de vitivinicultura sostenible de acuerdo a la Organización Internacional Vitivinícola (OIV) como un "enfoque global de los sistemas de producción y transformación de las uvas, asociando a la vez la continuidad económica de las estructuras y de los territorios, la obtención de productos de calidad, la consideración de las exigencias de una viticultura de precisión, de los riesgos vinculados al medioambiente, a la seguridad de los productos y la salud de los consumidores y la valoración de los aspectos patrimoniales, históricos, culturales, ecológicos y paisajísticos" (OIV, 2004: 1).

⁴⁷ "Enfoque comercial que busca promover la equidad y la justicia social y económica en los países productores, garantizando que los trabajadores y productores reciban un precio justo y condiciones de trabajo justas y seguras." (Fair Trade Ibérica, 2023) <https://www.fairtrade.es/que-es-el-comercio-justo/>

⁴⁸ "La certificación de Comercio Justo, es una práctica que garantiza que al productor se le pague un "precio justo" y, al mismo tiempo, se cumplan las condiciones laborales. Bajo este método de trabajo, además de realizar un aporte significativo en los trabajadores, se potencia el desarrollo de la comunidad

modalidad en Argentina sea desde 2009 justamente el vino. Hacia el año 2022 existían 4000 hectáreas plantadas con esta particularidad, lo que representa el 2% del total de vides del país y que en gran medida están plantadas en las provincias de Mendoza y La Rioja. No eran pocas las bodegas que certificaron este tipo de producto (entre las más conocidas se puede nombrar a Argento, Finca la Celia, La Riojana Cooperativa, Montlaiz, Alta Vista, El Esteco y Marañón) según detalla Wines of Argentina (2022)⁴⁹. Destacamos el caso de *La Riojana Cooperativa*, la cuál ya desde 2006, ya certificó "Fairtrade". Durante 2013 cambió la certificación a "Organización de Pequeños Productores". Fue la primera cooperativa vitivinícola de Argentina en acceder a este tipo de certificación⁵⁰.

Si bien estos productos certificados pueden confundirse o tener algún contacto con otras prácticas como las derivadas de la Responsabilidad Social Empresaria (RSE)⁵¹ (Sánchez y Noussan Lettry, 2012) y las de Economía Social y Solidaria (ESS)⁵² (Jurado 2021b), guardan también importantes diferencias. García Chiang (2010) define al "Comercio Justo" como "un tipo de asociación que busca un desarrollo durable para los productores excluidos o con grandes desventajas, objetivo que pretende alcanzar a través de proponer mejores condiciones comerciales a los productores y de otorgar orientación a los consumidores"

Otra categoría, que podemos encontrar en las etiquetas son las que indican que estamos en presencia de un *vino casero*. En Argentina, esta tipología, está regulada por normativas específicas, desde el 2002, del Instituto Nacional de Vitivinicultura⁵³, que incluyen formas de elaboración y límites en el volumen productivo que no supere los 4000 litros anuales. En el caso del *vino artesanal*, no se pueden superar los 12000 litros anuales. Este tipo de producciones vinícolas de bajas y medianas cantidades, están orientadas para el mercado interno argentino y han evidenciado que pueden contribuir

donde viven." <https://decepas.com/vinos/vino-organico-crece-su-produccion-en-argentina-20211213-1649>

⁴⁹ <https://blog.winesofargentina.com/es/destacadas/vino-argentino-fairtrade/>

⁵⁰ <https://www.lariojana.com.ar/-Comercio-Justo->

⁵¹ Un ejemplo podría ser "VIOS es el emprendimiento que llevan adelante el Licenciado en Ciencias Ambientales Juan Pino y el periodista Pancho Barreiro, en el que trabajan día a día para contagiar sus pasiones: el vino y la sustentabilidad."

⁵² Si bien estos enfoques no tienen relación con "lo ambiental" en sentido estricto, si lo tienen con visiones más amplias sobre los procesos socio-ambientales.

⁵³ Concretamente definido en el Régimen de Elaborador de Vino Casero Resolución: C.34/2017 y normas complementarias.

al desarrollo local (Bocco, 2008; Bress, 2010; Espindola, Barrera y Barrera 2013) y sostenible de sectores rurales (Jurado 2021b). Tornello y Hernández (2022) han elaborado una valiosa caracterización para la Provincia de San Juan y coinciden de la importancia de la valorización de este sector para el Desarrollo⁵⁴. Por mencionar un ejemplo, se destaca el caso del vino “Ramona” (se presenta como un vino artesanal, de producción autogestiva con lógicas de elaboración integradas a la Economía Social y Popular. Producido en Alto del Olvido, Lavalle, Mendoza) que fue premiado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura durante 2022⁵⁵. También encontramos vinos diferenciados por ser producidos por pueblos originarios, por ejemplo la bodega, Los Amaichas se autodenomina la "primer bodega de un pueblo originario"⁵⁶.

Entre otros vinos no convencionales, hay que mencionar que la Bodega Domaine Bousquet (ubicada en Gualtallary, Tupungato, Mendoza) durante abril de 2022 presentó *Alavida Malbec 2021*, el primer vino orgánico y kosher⁵⁷ de Argentina certificado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA en sus siglas en inglés) y uno de los pocos vinos en el mundo en poseer esta doble certificación. Este vino no contiene sulfitos agregados, es vegano y es libre de gluten. Aquí agregamos dos características más que también hacen vinos diferenciados, si bien

⁵⁴ Sus resultados no son coincidentes con Espíndola et al. 2013 (para Mendoza), y resaltan: “El impulso y la visibilización del sector, permitió superar trabas, ampliar las estrategias de comercialización y mejorar diversos aspectos en la producción. Asimismo, la resolución C27/02 resultó un antecedente relevante para facilitar el desarrollo de un nuevo sector económico, el de los vinos artesanales.” (Tornello y Hernández, 2022: 149).

⁵⁵ <https://www.universidad.com.ar/vinos-ramona-premiados-en-la-categoria-emprendimientos-innovadores>

⁵⁶ <https://bichosdecampo.com/sabores-y-saberes-los-amaichas-la-primera-bodega-de-un-pueblo-originario/>

⁵⁷ Un vino *kosher* aquel cuya elaboración debe cumplir una normas estrictas bajo la supervisión de una autoridad religiosa judía y manipulado por personas calificadas de la misma religión (Simons y Roberts, 2008). En este caso específico hay que agregar: “*El proceso es idéntico al de hacer un vino no kosher, con dos excepciones: los ingredientes (como la levadura) deben ser kosher y el vino lo elabora un equipo judío observador del Sabbath bajo la supervisión de un Rabino. Eso significa que en el proceso de elaboración de Alavida se requirió duplicar el número de personas involucradas: un miembro del equipo judío para manejar las uvas y el vino, junto con un miembro del equipo de la bodega dirigiendo. El enólogo Rodrigo Serrano dio las órdenes de trabajo; sus homólogos judíos las ejecutaron. Una vez que el camión con las uvas llegó a la bodega, el equipo judío las descargó, usó el montacargas, presionó el botón de encendido/apagado en la mesa de clasificación, y así sucesivamente. Aunque los miembros del equipo visitante eran enólogos experimentados, nunca habían trabajado con este nivel de calidad. Al final de cada día, todo se dejaba cerrado. Si el enólogo quería tomar una muestra, no podía hacerlo. De hecho, si una persona no judía tropezara y tocara accidentalmente un tanque, el vino ya no sería kosher. El Rabino que supervisó el proceso declaró que Alavida “es el mejor vino kosher que jamás había probado”.* <https://tienda.domainebousquet.com/alavida-primer-vino-organico-y-kosher-certificado-de-argentina/>

la mayoría de los vinos son veganos⁵⁸ y libres de gluten no todos están certificados. Es importante destacar que esta bodega lidera a nivel nacional la exportación de vinos orgánicos ha obtenido importantes reconocimientos internacional por sus productos y que desde hace alrededor de 25 años práctica vitivinicultura orgánica.

María Eugenia Van den Bosch et al (2018) se exponen los resultados de la investigación más completa hasta el momento, sobre estructura y funcionamiento de los sistemas de producción orgánica en Mendoza. A partir de encuestas a productores obtuvieron la “distribución espacial de los emprendimientos, el perfil del productor, las motivaciones de la adopción, la tradición productiva, la estructura del capital y de la fuerza laboral, la combinación de actividades, entre otros aspectos.” (Van den Bosch et al. 2018: 107).

El trabajo de Andrea Fruitos y otros autores de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo (Fruitos 2017; Fruitos et al. 2017; 2019), también son referencia en el tema de la transición agroecológica en la producción vitícola. Los autores han estudiado cómo concretar transiciones socioambientales, las cuales además de disminuir los impactos ambientales, reducir los costos de producción (al disminuir el uso de agroquímicos y favorecer la presencia de controladores biológicos del propio paisaje) y atenuar la dependencia externa a productos importados, mermar el uso de energía y agua.

Tonolli y Ferrer (2018) realizan una evaluación entre propuestas metodológicas - latinoamericanas- para la evaluación de la sustentabilidad de agroecosistemas. Continuando el trabajo realizado por otros referentes de la agroecología argentina (Abbona et al. 2006), los autores exponen oportunidades y desafíos en la implementación de sistemas agroecológicos (incluyendo los vitivinícolas) lo que implica analizar las dimensiones sociales, económicas y ambientales en forma paralela e interactiva (Tonolli, 2019; Sarandón 2019; Tiftonell 2019; Tonolli et al. 2019).

Por último, se destaca lo poco específica que es la normativa del Instituto Nacional de Vitivinicultura en relación a diferentes tipos de vinos que aquí ubicamos como “no convencionales”. Las zonas grises de las tipologías estatales son aprovechadas por

⁵⁸ Vino vegano es aquel en cuya elaboración no interviene ningún componente de origen animal. Durante 2019, se empiezan a certificar productos veganos en Argentina bajo el sello "VEG Argentina", bajo el esquema internacional "LIAF Control".

empresas certificadoras, que son contratadas mayormente por medianos o grandes productores. De esa manera, la mayor parte de las posibilidades de estos mercados emergentes son aprovechados por grandes consorcios. En el futuro sería muy oportuno continuar investigando sobre los diferentes procesos de certificación, sus costos y sus metodologías. Gran parte de los procesos de certificación se realizan sobre la producción primaria, sin embargo son exigidos por algunas bodegas que recargan la certificación a algunos productores de uvas, los cuales no acceden a las principales ventajas de la venta del vino “no convencional” en el exterior.

Reflexiones finales

La vitivinicultura ecológica ha ganado un terreno indiscutible en la elaboración y consumo de los vinos que aquí denominamos “no convencionales”, los cuales responden a nuevas y diversas demandas de un consumidor cada vez más diversificado. Desde el comienzo del nuevo milenio ha habido un florecimiento de prácticas sustentables y agroecológicas relacionadas a la producción de estos vinos en Argentina. De ese modo la discusión ambiental ingresa al mundo del vino, tensionada por las oportunidades del mercado; el deseo de producciones más sanas y sostenibles; por las particularidades históricas y constitutivas de la vitivinicultura nacional entre viñateros y bodegueros y en el marco de la centralidad de ciertas regiones como Mendoza y San Juan, entre otros factores.

Sin embargo, estos “nuevos vinos” no se caracterizan sólo por presentar alguna particularidad relación dimensiones “ambientales”, sino también están signados por procesos contemporáneos de consumo que tienen que ver otras identidades diferenciadas de los consumidores produciéndose una amplia gama de variedades disponibles como el vino Kosher hoy promocionado también como orgánico o el vino orgánico que cumple con prácticas de Comercio Justo. También es claro que producir o consumir un vino atendiendo ciertas dimensiones ambientales, no implica en muchos casos un compromiso profundo o concreto, puede ser solamente una cuestión de marketing en el sentido más superficial también. La sofisticación que se busca en los

vinos en las últimas décadas, incluye innumerables dispositivos de distinción y “lo ambiental” es parte de ello.

La lista de tipos de vinos “no convencionales” es tan larga e incorpora tantas particularidades que sería imposible resumirla exhaustivamente en este trabajo exploratorio. Pero hay que destacar que estos procesos se distribuyen, con intensidades diferentes, en todo el país⁵⁹. Seguramente pecamos de sobrerrepresentar los procesos de Mendoza y de ciertas bodegas con mayor visibilidad, pero consideramos que se realizó una primera aproximación a ciertos procesos vitivinícolas vinculados a narrativas ambientales, pero que tales narrativas exceden estrictamente lo que podríamos considerar ambiental en sentido estricto. En ese marco “lo ambiental” es comprendido de formas muy diversas, desde un consumo snob políticamente correcto, una búsqueda individual de vida más sana, una oportunidad para aumentar las exportaciones, una veta para las certificadoras, un camino a fortalecer identidades o un camino para concretar transiciones más completas y comunitarias.

Quizás además de su faceta descriptiva, el modesto y principal aporte de este trabajo sea intentar sistematizar y contextualizar ese amplio y heterogéneo abanico de vinos “no convencionales”. Una última reflexión sobre la producción y consumo de vinos en Argentina -como marca nuestro título- no puede dejar de lado el dato de la continua retracción de las exportaciones de vino desde el año 2012 (con un leve repunte durante 2021). Mientras tanto, el consumo interno viene decreciendo hace décadas, cabe preguntarse entonces hasta qué punto las estrategias de sofisticación y diferenciación del vino han sido suficientes o tan eficaces para dinamizar el mercado externo e interno. Aunque es posible que mientras el consumo interno de vinos comunes disminuya, dentro de ese número absoluto mayor, crezcan o se mantengan los finos más sofisticados y “finos”. Paralelamente habría que discutir, en ese marco general de exportaciones y consumo, cuál es el rol y posibilidades de vinos orgánicos y naturales, entre otros “no convencionales”.

Agradecimientos: A Juan Manuel Cerdá por sus valiosos comentarios sugerencias y correcciones. Esta investigación ha sido financiada por el proyecto HIGHLANDS.3 (Enfoque colectivo de la investigación e innovación para el desarrollo sostenible en

⁵⁹ <https://bichosdecampo.com/sabores-y-saberes-sacha-haro-galli-es-ceramista-y-elabora-vino-artesanal-en-cafayate/>; <https://www.vinosdeayerbe.com.ar/elaboracion-artesanal-de-vino/>

Montañas) (subvención H2020-MSCA-RISE-2019-872328-HIGHLANDS.3).

También se contó con financiamiento de CONICET y de la UNCuyo.

Bibliografía:

- Abbona, E., Sarandón, S. y Marasas, M. (2006). El uso de indicadores en la evaluación de sistemas agrícolas con un enfoque agroecológico: el caso de los viñateros de Berisso, Argentina. *Revista Brasileira De Agroecologia* Rio de Janeiro: v. 1 (1) , 1423-1426.
- Alonso González, P. y Parga Dans, E. (2020). "Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is?". *Journal of Cleaner Production*, 251, 119635.
- Alonso, L. (2005) *La era del consumo*. Siglo XXI. Madrid.
- Alonso, L. (2007) Las nuevas culturas del consumo y la sociedad fragmentada. *Pensar la Publicidad*, 1 (2), 13-32.
- Altieri, M. y Nicholls, C. (2020). Agroecology and the Reconstruction of a Post-COVID-19 Agriculture. *Journal of Peasant Studies*, 47. 1-18.
- Anderson, K, and Pinilla, V. (2018). *Wine globalization: a new comparative*
- Arizaga, C (2017). *Sociología de la felicidad. Autenticidad, bienestar y management del yo*. Biblos, Buenos Aires.
- Arizaga, C. (2005) *El mito de comunidad en la ciudad mundializada: estilos de vida y nuevas clases medias en urbanizaciones cerradas*. Cielo por Asalto, Buenos Aires.
- Barrio, P. (21-23 de septiembre 2018). *La Sociedad Vitivinícola de Mendoza, 1929-1932. Bosquejo histórico*. XXVI Jornadas de Historia Económica, Asociación de Historia Económica Universidad Nacional de La Pampa.
- Bodegas Argentinas (2013). Protocolo de autoevaluación de sustentabilidad vitivinícola. <https://www.bodegasdeargentina.org/wp-content/uploads/2020/07/Protocolo-de-Autoevaluacion%CC%81n-de-Sustentabilidad-Vitivini%CC%81cola-de-Bodegas-de-Argentina.pdf>
- Bourdieu, P. (1979) *La Distinction: Critique sociale du jugemmt*. Les Editions de Minuit, Paris.
- Buttel, F (2010) Environmentalization: Origins, Processes, and Implications for Rural Social Change. *Rural Sociology*, 57 (1), 1-27.
- Cáceres D. (2005). Tecnología, sustentabilidad y trayectorias productivas. En R. Benencia y C. Flood (Eds). *Trayectorias y Contextos. Organizaciones Rurales en la Argentina de los Noventa* (105-136). La Colmena, Buenos Aires.
- Cantini, J. (2008). *El Consumo Gourmet en la Argentina. Ensayo para un análisis de las jerarquías culinarias* [Tesis de Grado doctoral, Universidad de Buenos Aires].
- Castellini, A. y Samoggia, A. (2018) Millennial consumers' wine consumption and purchasing habits and attitude towards wine innovation. *Wine Economics and Policy*. 7, (2), 128-139.

- Cerdá, J. M. (2022). La otra cara de la transformación vitivinícola: los pequeños productores mendocinos. *Anuario Del Instituto De Historia Argentina*, 22 (1), 160.
- Cerdá, J.M. y Martín, F. (2021). Domesticación del paisaje vitivinícola en el Valle de Uco, Mendoza. 1980 al presente. En A. M. Franca y M. Miraglia (Eds). *Historia Ambiental Argentina-Brasil. Paisaje y patrimonio: impresiones de la historia en ambiente natural*. Teseo Press.
- Civit, B. M., Arena, A., Curadelli, S. G. y Piastrellini, R. (2012). Indicadores de sostenibilidad: Huella de carbono y huella hídrica de un viñedo considerando distintos sistemas de riego en Mendoza, Argentina. *Quatrebcn Editorial Técnica; Enoviticultura*; 1(14), 1-9.
- Civit, B., Piastrellini, R., Curadelli, S., Cavagnaro, M., Arena, A. y Henderson, G. (2019). ¿Puede la Huella de Agua Ser Una Herramienta de Planificación y Zonificación Agrícola en Tierras Secas? El Caso de la Viticultura en Argentina.
- del Barrio, Lucia; Frutos, Andrea Beatríz; Sarandon, Santiago Javier; Portela, José Antonio; D'Amario, Julieta; et al. (2022) Índice de provisión de hábitat potencial para la biodiversidad de controladores biológicos en un paisaje de interfase urbano rural en Mendoza, Argentina. *Ecología Austral*; 32 (2) 555-566.
- Devia, S. (20 de marzo de 2022) Tim Atkin: “Los vinos orgánicos son una carta ganadora con potencial para Argentina”.
Guarda 14. <https://guarda14.losandes.com.ar/noticias/tim-atkin-los-vinos-organicos-son-una-carta-ganadora-con-potencial-para-argentina/>
- Dirección Nacional de Agroecología (2022) *Marco conceptual de la Agroecología. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca*. Ministerio de Economía de Argentina. Buenos Aires. <https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/agroecologia/Publicaciones/>
- Duek, A. E. y Fasciolo, G. E. (2012) Uso de agua en las bodegas de Mendoza *Rev. FCA UNCUYO*, 44 (2) 263-268.
- Durán Sánchez, A., Álvarez García, J. y del Río Rama, M. (2016). Análisis de la literatura científica en las investigaciones transculturales de tesis doctorales en enoturismo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 25 (2), 186-202.
- Dutel, G.H. (1990) The viticultural and oenological aspects of organic wine production. *Journal of Wine Research*, 1 (3), 225-30.
- Espindola, R. S., Barrera, M. R. y Barrera, A. M (2013) Tipificación de productores de vinos caseros y análisis sociocultural del sector en la ciudad de Caucete, provincia de San Juan. *RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 39 (3).
- Feiring, A. (2011). *Naked win : letting grapes do what comes naturally*. Da Capo Press.
- Fitzgerald GJ & GM Petrick (2008). In good taste: Rethinking American history with our palates. *The Journal of American History* 95 (2), 392-404.
- Flores Salinas, J. (2008). *Internalización de empresa: vinos biodinámicos de Chile a Alemania* [Tesina de licenciatura, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad del Salvador] pp.3.

- Fruitos, A. (2017) *Transición Agroecológica en la Producción Vitícola Certificada de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina* [Tesis para optar por el grado de Ingeniera en Recursos Naturales Renovables, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo].
- Fruitos, A. y Ferrer, C. (2019) Algunas reflexiones sobre las consecuencias políticas del vaciamiento conceptual de la agroecología. 1º Congreso Argentino de Agroecología: Mendoza; 2019; 1166-1169.
- Fruitos, A., Tonolli, A., Greco, S. y Romero, V. (2017) Evaluación Comparativa de Sustentabilidad entre Agroecosistemas Vitícolas de Mendoza, Argentina. Congreso Internacional de Agua, Energía y Ambiente.
- Fruitos, A. et al. (2019) Modelos de manejo del espacio interfilar en viñedos: percepciones acerca de su valor como proveedores de servicios ecosistémicos; Universidad Nacional de Cuyo; Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo; 51 (1) 261-272.
- García Chiang, A. (2010) El comercio justo: ¿una alternativa de desarrollo local?. *Polis*, 7 (1), 105 - 140.
- Goode, J. y Harrop, S. (2011). Authentic wine: toward natural and sustainable winemaking. *Berkeley: University of California Press*.
- Hernandez, J. J. (2014). La ley 23.149 de fraccionamiento en origen en Argentina: Su proceso de surgimiento, los problemas para su implementación y sus resultados. *H-Industria. Revista De Historia De La Industria Y El Desarrollo En América Latina*, (15), 56-85.
- Jensen, O. y Gidley, B. (2016) They've Got Their Wine Bars, We've Got Our Pubs': Housing, Diversity and Community in Two South London Neighbourhoods. In: F. Pastore, I. Ponzio (eds.), *Inter-group Relations and Migrant Integration in European Cities*. 19-38.
- Jones, G. (2012). Climate, grapes, and wine: Structure and suitability in a changing climate. *Acta Horticulturae*. 931. 19-28.
- Jurado, E. A. (2021b): Economía Social y Solidaria como configuración heterogénea y diversa. El caso de la Provincia de Mendoza (Argentina). *CIRIEC- España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 102, 259-289.
- Jurado, E. A. (2021a) Alimentos y prácticas espaciales de la Economía Popular y Solidaria: un catálogo abierto desde el Área Metropolitana de Mendoza (Argentina) *Revista Geográfica Digital*, 18 (35), 32-50 pp.
- Lacoste, P. (2019) La vid y el vino en el cono sur de América. Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos, Inca Editorial y Talleres Gráficos Cooperativa de Trabajo Ltda. Mendoza, Argentina, 172 pp.
- Lacoste, P., Jiménez, D., Cruz, E., Rendón, B. y Soto, N. (2014) Pisco y toponimia: impacto de las rutas del aguardiente en el desarrollo de nombres y lugares geográficos en Chile, Perú y Argentina. *IDESIA Revista de Agricultura de Zonas Áridas*, 32 (3) 31-41.
- Larsimont, R. y Martín, F. (2023). Conflictos y procesos de territorialización corporativa en regiones vitivinícolas. El caso de la Indicación Geográfica Altamira

en Mendoza, Argentina. En I. Gusman, Y. Pérez Guilarte · D. Cidrás, J. I. Vila Vázquez, R. González (Coords.) *América latina ante los (nuevos) retos de la justicia social y ambiental*. Asociación Española de Geografía, pp. 237-254.

- Ley de Producción Ecológica, Biológica u Orgánica N° 25.127/99: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25127-59885/texto>
- Lockshin, L. y Corsi, A. (2012) Consumer behaviour for wine 2.0: A review since 2003 and future directions. *Wine Economics and Policy*, 1 (1), 2-23.
- Mariani, A., Pomarici, E. y Boatto, V. (2012) The international wine trade: Recent trends and critical issues. *Wine Economics and Policy*, 1, (1), 24-40.
- Mateu, A. M. (2016). *La vitivinicultura mendocina de entreguerras. Herencia e innovación en las crisis productivas (1914-1940)*. RIVAR, 3 (9), 75-103.
- Miraglia, M., Cerdá, J.M., Falconer, M., Nodari, E.S., y Rojas, J.F. (2022). El territorio y la transformación vitivinicultura de Mendoza (Argentina) desde la mirada de las mujeres. *Fronteiras: Revista Catarinense de História*.
- Mónaco, A., Barbuzza, A. y Olmedo, Mauricio (2023). Huella Ambiental. Indicadores Ambientales. *Bodegas de Argentina*.
- Ospital, M., & Cerdá, J. (2016). Intervención estatal y agroindustria vitivinícola. H-Industria. *Revista De Historia De La Industria Y El Desarrollo En América Latina*, (18), 58-78.
- Peña, C., et al. (2021). Life Cycle Sustainability Assessment Using life cycle assessment to achieve a circular economy. *The International Journal of Life Cycle Assessment*. 26, 215–220.
- Rainer, G., Steiner, C., y Pütz, R. (2023) Creación de mercado y rendimiento controvertido del valor en la industria mundial del vino (a granel), *Geografía económica*, 99 (4), 411-433.
- Riera Palmero, J. (2014) El vino y la cultura. *Anales De La Real Academia De Medicina Y Cirugía De Valladolid*, 51, 201-240.
- Rocchi, Fernando. (2020). Una expansión desigual. Los cambios en el consumo argentino, desde principios del siglo XX hasta la década de 1940. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani*, (53), 229-255.
- Rodríguez de la Fuente, J. J. (2022) ¿Democratización o segmentación? Exploraciones sobre la distribución del consumo por clase social: Argentina 2004-2018. *Revista Pilquen Sección Ciencias*, 25 (2) 47-72.
- Rodríguez Vázquez, F. (2014). Educación agrícola, enólogos y tecnología: trayectorias de cambio y perfeccionamiento en bodegas de Mendoza, 1890-1920. *Mundo Agrario*, 15 (29).
- Rojas, F., Sironi, O. y Martín, F. (2023) Sequías en Mendoza (Argentina): una mirada socio-histórica desde la segunda mitad del siglo XIX. *Revista Agua y Territorio*, 22, 147-166.
- Rojas, Facundo et al. (2020) Land use and land cover in irrigated drylands: a long-term analysis of changes in the Mendoza and Tunuyán River basins, Argentina (1986–2018). *Applied Spatial Analysis and Policy*, 13 (4) 875–899.
- Rousseau, J. (1992) Wines from organic farming. *Journal of Wine Research* 3 (2), 105-210.

- Sáenz-Navajas, M., et al. (2023). Natural versus conventional production of Spanish white wines: an exploratory study. *Journal of the science of food and agriculture*. 1033540–3549.
- Salas Zorrilla, J. (2022). ¿Avanzamos hacia una vitivinicultura sostenible? Un estudio exploratorio de la industria del vino en Argentina. *Estudios económicos*, 39 (79), 127–167.
- Salas Zorrilla, Javiera (2020) *Sustentabilidad del sector vitivinícola en la provincia de Mendoza, Argentina: su posible impacto en el mercado mundial* Salas [Trabajo de Investigación. Facultad de Ciencias Económicas UNCuyo].
https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/15735/sustentabilidad-del-sector-vitivinicola.pdf
- Sánchez, E. L. y Noussan Lettry, R. (2012) *Prácticas de RSE en empresas del sector vitivinícola de Mendoza: Camino a la Sustentabilidad*. Jornadas de Ciencias Económicas, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza, Argentina.
- Sarandón, S. J. (2019) Potencialidades, desafíos y limitaciones de la investigación agroecológica como un nuevo paradigma en las ciencias agrarias. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1). 383-394.
- Sesini, G., Castiglioni, C. y Lozza, E. (2020) Nuevas tendencias y patrones de consumo sostenible: una revisión sistemática y una agenda de investigación. *Sostenibilidad* 12 (15), 5935.
- Simons, T., y Roberts, P. W. (2008). Local and Non-local Pre-founding Experience and New Organizational Form Penetration: The Case of the Israeli Wine Industry. *Administrative Science Quarterly*, 53(2), 235-265.
- Taşdemir Yaşın Z. (2022) The environmentalization of the agrarian question and the agrarianization of the climate justice movement. *Journal of Peasant Studies*, 49 (7), 1355 - 1386.
- Tittonell, P. (2019) Las transiciones agroecológicas: múltiples escalas, niveles y desafíos. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1).
- Tonolli, A. (2019) Propuesta metodológica para la obtención de indicadores de sustentabilidad de agroecosistemas desde un enfoque multidimensional y sistémico. *Rev FCA UNCuyo*, 51 (2).
- Tonolli, A. J., y Ferrer González, C. S. (2018). Una aproximación a las semejanzas y diferencias entre propuestas metodológicas latinoamericanas para la evaluación de agroecosistemas desde el enfoque de la sustentabilidad. *Boletín De Estudios Geográficos*, (110), 37–65.
- Tonolli, S., Greco, S. y Sarandón, J. (2019) Algunos aspectos emergentes y de importancia para la construcción del enfoque agroecológico. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1).
- Tornello, S., y Hernández, J. J. (2022). Caracterización de los elaboradores de vino artesanal: nuevos actores en San Juan. *RIVAR (Santiago)*, 9 (25), 135-152.
- Unwin, T. (2001) *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Barcelona, Tusquets Editores.

- Van den Bosch, M. E., Abraham, L. I. y Alturria, L. V. (2018) Producción orgánica de uva en Mendoza, Argentina: tipos de productores, caracterización técnica y económica. *Cuyonomics. Investigaciones en Economía Regional*, 1 (2) 1013-119.
- Vecchio, R., et al (2023). Drivers of consumer willingness to pay for sustainable wines: natural, biodynamic, and organic. *Organic Agriculture*. 13, 1-14.

Contribución de autorías:

Carmen Mamaní Montaña: diseño de la investigación, aporte y discusión de literatura, escritura, corrección de estilo.

Daniel Grilli: diseño de la investigación, aporte y discusión de literatura, escritura y aportes e interpretación de imágenes y figuras.

Facundo Rojas: diseño de la investigación, aporte y discusión de literatura, coordinación, escritura, gestión de la publicación y gestión de fondos.

Conflicto de intereses: Los/as autores/as de este trabajo declaran que no existe ningún tipo de conflicto de intereses.

Carmen Mamaní es Profesora de Grado Universitario de la Universidad Nacional de Cuyo. Profesora Adscripta de la cátedra de Geografía de Mendoza, departamento de Geografía, FFYL- UNCUYO. Actualmente desempeña tareas como pasante en el Grupo de Historia Ambiental (IANIGLA-CCT Mendoza-CONICET) para la recuperación y digitalización de archivos sobre problemáticas ambientales en el marco del Proyecto SIIP “Humanidades digitales en la Geografía e Historia ambiental cuyana.” ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-4461-5044>

Daniel Grilli es Doctor en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. Sus tareas de docencia las desarrolla en las Cátedras Historia de Mendoza (Profesorado Universitario en Historia) y Procesos Históricos de Mendoza (Tecnatura Universitaria en Francés). Sus tareas de investigación las realiza en Historia socioeconómica regional desde el Archivo de Fotografía Histórica, del cual ocupa el cargo de Director. Para el desarrollo de las investigaciones desarrolladas, se ha especializado en el uso del patrimonio icónico como fuente histórica documental, las cuales se han transferido al medio científico y público en general, a través de publicaciones y exposiciones. ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0006-6712-8043>

Facundo Rojas es doctor en Geografía por la Universidad Nacional de Cuyo. Sus principales investigaciones se desarrollan como Investigador Adjunto del Grupo de Historia Ambiental del Instituto Argentino de Nivología, Glaciología y Ciencias

Ambientales (IANIGLA) dependiente del CONICET. Se especializa en geografía e historia ambiental y ecología política. Es Profesor Asociado de Epistemología de la Geografía, Vicedirector del Instituto de Geografía, de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo. Es miembro de la SOLCHA y del Grupo de Ecología Política de CLACSO. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3704-0199>

Este preprint fue presentado bajo las siguientes condiciones:

- Los autores declaran que son conscientes de que son los únicos responsables del contenido del preprint y que el depósito en SciELO Preprints no significa ningún compromiso por parte de SciELO, excepto su preservación y difusión.
- Los autores declaran que se obtuvieron los términos necesarios del consentimiento libre e informado de los participantes o pacientes en la investigación y se describen en el manuscrito, cuando corresponde.
- Los autores declaran que la preparación del manuscrito siguió las normas éticas de comunicación científica.
- Los autores declaran que los datos, las aplicaciones y otros contenidos subyacentes al manuscrito están referenciados.
- El manuscrito depositado está en formato PDF.
- Los autores declaran que la investigación que dio origen al manuscrito siguió buenas prácticas éticas y que las aprobaciones necesarias de los comités de ética de investigación, cuando corresponda, se describen en el manuscrito.
- Los autores declaran que una vez que un manuscrito es postado en el servidor SciELO Preprints, sólo puede ser retirado mediante solicitud a la Secretaría Editorial deSciELO Preprints, que publicará un aviso de retracción en su lugar.
- Los autores aceptan que el manuscrito aprobado esté disponible bajo licencia [Creative Commons CC-BY](#).
- El autor que presenta el manuscrito declara que las contribuciones de todos los autores y la declaración de conflicto de intereses se incluyen explícitamente y en secciones específicas del manuscrito.
- Los autores declaran que el manuscrito no fue depositado y/o previamente puesto a disposición en otro servidor de preprints o publicado en una revista.
- Si el manuscrito está siendo evaluado o siendo preparando para su publicación pero aún no ha sido publicado por una revista, los autores declaran que han recibido autorización de la revista para hacer este depósito.
- El autor que envía el manuscrito declara que todos los autores del mismo están de acuerdo con el envío a SciELO Preprints.