

## PYMES EXPORTAN

### Tecnología e innovación argentina

Edición 12 • Mayo 2021



#### Potencial Exportador

- **BODEGA Y CAVAS DE WEINERT S.A.**, calidad y estilo clásico en vinos de guarda \_\_\_\_\_ pág. 1
- **CASA YAGÜE**, variedades únicas logrados en la Patagonia \_\_\_\_\_ pág. 2
- **VASIJA SECRETA S.A.**, la bodega más antigua de los Valles Calchaquíes \_\_\_\_\_ pág. 4



#### Cooperación Internacional \_\_\_\_\_ pág. 5



## BODEGA Y CAVAS DE WEINERT S.A., calidad y estilo clásico en vinos de guarda



**Situada en la localidad de Carrodilla, en Luján de Cuyo, provincia de Mendoza, Bodega y Cavas de Weinert S.A. se dedica a la producción de vinos clásicos estilo europeo, elaborados con uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir y Chardonnay.**

Cuenta con una capacidad de producción anual del orden de los 2,7 millones de litros de vino y una capacidad de crianza en toneles cercana a 1.2 millones de litros. La elaboración tiene lugar durante la vendimia, que transcurre entre los meses de febrero y abril.

El vino es sometido a un proceso de crianza en toneles de roble francés de entre 1.200 y 6.000 litros de capacidad, por un período que varía entre 18 a 60 meses, integrando luego los cortes de cada una de las líneas que posee la bodega: Carrascal, Weinert, Cavas de Weinert, Tonel Único, Montfleury y, en ocasiones excepcionales, la colección estrella de Bodega Weinert. **Entre sus piezas únicas, la bodega conserva el tonel en uso más grande del país, construido en roble francés, con una capacidad de 44 mil litros.**

Junto a especialistas del INTI, la empresa implementó servicios analíticos para exportación, así como consultoría técnica y diferentes ensayos.

***Bodega y Cavas de Weinert está certificada desde el año 2019 como elaboradora y fraccionadora de vinos orgánicos y este año ha sido auditada y certificada, de acuerdo con los procedimientos de control del Programa Fair for Life, con eje en prácticas de comercio justo y cadenas de suministro responsables.***

Sus principales mercados externos son Noruega, Inglaterra, Ucrania, Suiza, Estados Unidos, Canadá, Rusia, Brasil, entre otros, siendo la etiqueta Carrascal la de mayor volumen de exportaciones. En la actualidad, la bodega proyecta su ingreso a los mercados del continente asiático.

Antonino Virzi, presidente del directorio, resume: “Somos una bodega fiel exponente de la escuela de enología francesa clásica en la Argentina. La filosofía de vinificación y guarda de Bodega Weinert redundan en productos que son únicos, donde se conjugan calidad y tradición”.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)

- 2204.21.00.200F / Vino varietal (vino fino) o vino calidad preferente.



## CASA YAGÜE, varietales únicos logrados en la Patagonia



***Casa Yagüe es una bodega de vinos premium ubicada en una de las regiones más extremas para la vitivinicultura argentina: el Valle de Trevelin, en la provincia de Chubut en la región Patagónica.***

Sus viñedos se encuentran a 330 metros sobre el nivel del mar, a orillas del Río Futaleufú y en el centro de un valle fértil, rodeado de montañas de más de 2000 metros de altura. Producen vinos premium de las cepas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón, Cabernet

Franc, Pinot Noir, en cantidades limitadas. Actualmente su producción es de 3.500 botellas anuales y su plan de negocios prevé un aumento escalonado, año tras año, hasta llegar a las 40.000 botellas en 2026.

**La bodega está trabajando para obtener la certificación de vinos orgánicos** ya que sus prácticas agronómicas son supervisadas por el Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria (SENASA) en los controles mensuales que realiza a la viña.

Profesionales del INTI realizaron el análisis sensorial de sus vinos, cuyos resultados permitieron un dictamen favorable para que **Trevelin sea reconocida como zona con protección legal para los vinos que allí se producen, en virtud de valorizar su calidad y características diferenciales. “Nuestros viñedos se encuentran en el límite de lo posible, es una zona extrema de clima frío, al sur del Paralelo 43”, apunta Marcelo Yagüe, presidente de la bodega.**

Estas condiciones permiten producir uvas de calidad superior y elaborar vinos de las cepas Chardonnay y Sauvignon Blanc de características únicas por la concentración de aromas y sabores que sólo son realizables con la marcada amplitud térmica, de más de 30 grados centígrados entre la noche y el día (de 0° a 30°C), incluso con heladas que pueden caer en pleno verano.

Casa Yagüe exporta a Europa y Uruguay. Entre sus planes aspira ingresar a Reino Unido, Estados Unidos, Brasil y Perú con vinos de la variedad Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc y Pinot Noir.

Los vinos de Casa Yagüe salen de la tipicidad esperada para los viciales como el Chardonnay, el Sauvignon Blanc o el Pinot Noir. Son vinos diferentes, con una acidez natural que otorga frescura y equilibrio, con baja graduación de alcohol -entre 11,5 a 12%-, frutales y aromáticos.

“Somos un emprendimiento familiar que busca la excelencia de todos los procesos para alcanzar la máxima calidad y competir en ‘las ligas mayores’ con vinos únicos, diferentes, y difíciles de olvidar. Somos pioneros en una región sin historia vitivinícola y esto es algo muy emocionante”, concluye el titular de la bodega Yagüe.

• **POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)**

- 2204.21.00.200F / Vino varietal (vino fino) o vino calidad preferente



## VASIJA SECRETA S.A., la bodega más antigua de los Valles Calchaquíes



***Enclavada en la entrada misma del pueblo de Cafayate en la provincia de Salta, Vasija Secreta S.A. se destaca por ser la bodega más antigua de la región y pionera en abrir caminos hacia el mercado exportador desde el norte argentino.***

Su origen se remonta a la primera mitad del siglo pasado y actualmente produce un millón de litros anuales, convirtiéndose en el vino tradicional de la sociedad salteña, tanto por su calidad como por el proceso artesanal de su elaboración.

El reconocimiento de sus viñedos está dado por su ubicación geográfica. Es una mesopotamia flanqueada por el arroyo Esteco y el río Chusha, que combina un ambiente seco y soleado con una humedad subterránea superior al resto del valle, lo que determina el comportamiento diferente de suelos y cepas.

Los vinos de varietal torrontés tienen una mayor exposición solar por su ubicación en los faldeos altos, mientras que las viñas de cepas tintas discurren en los terrenos bajos, ricos en sedimentos y con temperatura media.

La bodega posee cuatro líneas: Vasija Secreta Lacrado (Torrontés y Malbec), Gata Flora (Torrontés dulce, Rosado de Malbec, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Bonarda), Gata Flora Reserva (Torrontés, Malbec y Tannat) y Vas (únicamente Malbec).

En colaboración con el INTI mejoraron aspectos vinculados a impacto ambiental y eficiencia en el consumo energético, que les permitió un impacto positivo en la competitividad de la bodega.

Todas sus etiquetas se exportan. Los destinos son Brasil, Estados Unidos, Alemania, Canadá, Perú, Bolivia, Reino Unido, Australia y Francia. Actualmente están interesados en ingresar a Sudáfrica, Japón y, en América Latina, a Paraguay.

Sobre la primera experiencia exportadora, Marcelo Córdova, propietario de Pequeña Vasija, relata: “Brasil era un mercado que nos interesaba muchísimo y nos costó dos años de viajes y tratativas con consulados hasta lograr ingresar con un gran distribuidor y supermercado. A partir de ese entonces, no paramos de crecer”.

Y agrega sobre el perfil de la bodega: **“Nos definimos como una bodega de fuertes raíces, con un camino recorrido muy largo, que intenta mantener las tradiciones, pero que mira al futuro sin miedo a la innovación. Somos la bodega que abrió el camino de reconocimiento vitivinícola en Cafayate. Nos respalda la trayectoria y nuestros vinos se destacan tanto en calidad como en su cuidada presentación”.**

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)

- 2204.21.00.200F / Vino varietal (vino fino) o vino calidad preferente



CONTACTO: [institucionales@inti.gov.ar](mailto:institucionales@inti.gov.ar)



• Cooperación técnica internacional



A través del programa Research and Innovation Staff Exchange (RISE), que forma parte de las Acciones Marie Skłodowska-Curie (MSCA) de la Unión Europea, el INTI lleva a cabo una colaboración internacional, liderada por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), para garantizar y mejorar la trazabilidad del vino a lo largo de toda la cadena de valor, con un etiquetado inteligente y registro de datos por intermedio de tecnología blockchain. La etiqueta aportará toda la información relevante a lo largo del ciclo de vida del producto. Así, los consumidores de distintas partes del mundo podrán realizar compras basadas en información completa y fidedigna

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



Argentina es el quinto productor de vino y la excelencia de su producción la ha posicionado entre los diez primeros países exportadores del mundo. El INTI ha sabido acompañar el crecimiento del sector poniendo a disposición su capacidad tecnológica para el desarrollo y expansión de la cadena vitivinícola argentina.

A través de nuestras sedes en la región de cuyo se ha acompañado a más de 60 bodegas de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR) en la implementación de sistemas de calidad e inocuidad, así como con ensayos microbiológicos y fisicoquímicos para la

sobre todo el proceso productivo, desde el viñedo hasta su mesa.

La puesta en marcha del proyecto TRACEWINDU (Trazabilidad en la industria vitivinícola mediante el etiquetado integrado de la tipificación de los vinos, su efecto protector en la salud y sus atributos organolépticos) permitirá el intercambio técnico de profesionales de 11 países que aportarán su experiencia de distintas zonas vitivinícolas del mundo. Además del INTI, en el consorcio de investigación participan la Fundación Parc Tecnologic Del Vi, de España; las pymes Innolabs y Fattoria Uccelliera, y la Universidad de Pisa, de Italia; la Universidad de Pau et Des Pays de L'adour y la pyme Advanced Isotopic Analysis, de Francia; la firma DNET Labs, de Serbia; y la Universidad de Dunja Gorica y la empresa Plantaže, ambas de Montenegro.

“Nos contactaron porque les interesa mucho el Malbec argentino, debido a ciertas características organolépticas. Mendoza es la zona más importante en lo que respecta a su producción y confían en el INTI para hacer de nexo local a fin de rastrear toda la información productiva de la zona. Los consumidores quieren conocer cada vez más sobre los procesos”, explicó María del Valle Bertolo, del Departamento de Servicios Analíticos del Instituto en la región de Cuyo, y responsable de la coordinación del proyecto internamente.

determinación de metales, pesticidas, aditivos y alérgenos. También se ha asistido a 35 cooperativas de la Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (FECOVITA) en proyectos de mejoras de productividad, tratamiento de efluentes y gestión eficiente de la energía.

Recientemente, a través de una alianza con el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) se desarrolló un patrón (Material de Referencia Certificado) que permite que los análisis de caracterización de los vinos producidos en nuestro país cuenten con respaldo internacional y afiancen su competitividad en el mercado global. Los materiales de referencia permiten que los laboratorios que analizan vino puedan asegurar que las mediciones que realizan son comparables a nivel internacional. Esto hace que los parámetros que se analizan de cada vino, cuando se hace la caracterización y etiquetado tengan otro nivel de respaldo y confiabilidad que facilitarían el ingreso del producto en ciertos mercados aún no alcanzados.

CONTACTO: [cooperacion@inti.gov.ar](mailto:cooperacion@inti.gov.ar)

## GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

[comunicacion@inti.gov.ar](mailto:comunicacion@inti.gov.ar) • (54 11) 4724 6358 - int. 6019

[www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar) |     