

ARGENTINA VITIVINICOLA

Enrico Peterlunger

Nell'ultimo decennio la viticoltura e l'enologia in Argentina hanno compiuto un processo di ammodernamento, di aggiornamento tecnico e di affinamento dei prodotti notevole.

L'Argentina è il 5° paese produttore di vino del mondo, con 15 milioni di hl di vino prodotti nel 1999 (OIV, 2000). La sua posizione sul mercato internazionale sta migliorando, e le sue esportazioni sono in crescita.

In seguito alla grave crisi economica della fine del 2001 – inizi 2002, la svalutazione della sua moneta, il "peso argentino", ancorata precedentemente alla parità 1 a 1 con il dollaro USA, è stata consistente. Questo fatto ha reso il rapporto qualità/prezzo dei vini argentini sul mercato internazionale molto vantaggioso.

Le esportazioni sono circa il 5% della produzione totale. Una corrente di esportazione verso l'Europa non trascurabile è quella del vino da tavola sfuso in navecisterna, che talvolta viene utilizzato per tagliare i vini europei.

La grande parte della viticoltura argentina è concentrata nella provincia di Mendoza (90% della produzione nazionale), attorno ai suoi maggiori centri di Mendoza e San Rafael. In questa provincia esiste una consistente colonia italiana, e nel settore vitivinicolo i nostri connazionali conducono alcune fra le più interessanti cantine del Paese. La provincia di Mendoza è situata ai piedi delle Ande, presenta terreni sciolti di natura alluvionale, la piovosità annuale è scarsa, soprattutto nei mesi estivi (novembre – marzo). Tuttavia la zona è ricca di acque superficiali e profonde, provenienti dai ghiacciai andini (l'Aconcagua, quasi 7000 m slm, domina la pianura con la sua cima piramidale), che possono essere usate con profitto per l'irrigazione.

Dal punto di vista della tecnica colturale, è in atto una riconversione dei vigneti da forme di allevamento

Vigneti sperimentali della Facoltà di Scienze Agrarie, Università di Cuyo-Mendoza, Argentina.



Vigneti ai piedi delle Ande.

Vigneti con impianto di irrigazione a goccia. Sullo sfondo la cima dell'Aconcagua.



Vigneti ai piedi delle Ande con irrigazione a goccia.

tradizionali quali il tendone (“parral”), il “Casarsa”, ecc. al cordone speronato, generalmente il più utilizzato nei nuovi impianti.

Le cultivar più adottate negli ultimi tempi sono, accanto a Merlot e Cabernet franc e C. sauvignon, il Malbeck (chiamato dai francesi Cot e probabilmente portato in Argentina dagli italiani) e Syrah.

Data la situazione climatica seccata e la disponibilità di acqua irrigua, dal punto di vista tecnico si presta molta attenzione alla gestione idrica del vigneto. Il metodo di irrigazione sta passando dallo scorrimento, che richiede elevati volumi di acqua con efficienza bassa, all'irrigazione a goccia.

Lo stress idrico viene controllato durante la maturazione dell'uva mediante misurazione anche (a livello delle aziende tecnicamente più avanzate) del potenziale idrico fogliare o del potenziale idrico del fusto. Quest'ultimo viene mantenuto ad un livello predefinito, intervenendo con l'irrigazione quando mediamente le piante di un vigneto scendono al di sotto di tale limite.

Prof. Enrico Peterlunger
Dipartimento di Produzione vegetale e
Tecnologie Agrarie - Università di Udine
enrico.peterlunger@dpvta.uniud.it