



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El producto turístico de los "Caminos del Vino de Río Negro" tuvo en los últimos tiempos una evolución significativa, tanto en innovación e inversión de servicios, como en oferta por parte del sector privado, al que se suman diferentes obras de infraestructura, desarrollo y promoción por parte del continuo acompañamiento del gobierno rionegrino.

Es importante mencionar que se trata de un producto relativamente nuevo, en vías de expansión y jerarquización, gracias al trabajo sostenido de las empresas familiares que deciden experimentar una veta turística para diversificar su oferta. Es así que las familias bodegueras abren sus puertas al turismo, con el fin de contar su propia historia, promocionar su producto y el destino que las alberga, brindar un servicio de alto nivel para el visitante, como es el caso de la Bodega Moschini.

La historia de la Bodega Moschini establece que es la primera bodega rionegrina en elaborar vino artesanal. Se ubica en la localidad de Ingeniero Huergo, en el km 1120, donde se emplazan los viñedos y el establecimiento agroindustrial donde se vinifica la uva que ellos mismos cultivan.

El vino Km 1120 que se elabora en la bodega Moschini pertenece a un selecto viñedo ubicado en la barda norte del Alto Valle Este de Río Negro, a 2 km de la localidad de Ingeniero Huergo. Las vides cuentan con la certificación del El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), lo que garantiza que el 100% de la uva usada para cada varietal corresponde exactamente a la misma cepa. La implantación de estos viñedos se realizó en el año 2000. Desde sus inicios, la conducción del viñedo estuvo siempre a cargo del mismo personal, destacándose entre sus principales uvas el varietal Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Suagigñon Blanc y Moscatel, que en el año 2018 fue distinguido con medalla de plata por el club de emprendedores del Centro PyME ADENEU de Neuquén.

Dicho emprendimiento vitivinícola comenzó vinificando alrededor de 4 mil litros de vino artesanal, hasta que pudo ensanchar su escala productiva, adquiriendo los elementos necesarios para constituir una bodega moderna y pasar a producciones de mayor escala, relacionada con la industrialización.

Asimismo, cada año, la bodega Moschini propone un evento enoturístico al aire libre para vivir en



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

primera persona el proceso elaborativo de este tradicional producto vitivinícola.

El domingo 14 de abril, se realizó la 11° Edición de la Fiesta del Vino Patero. Según cuenta Teresa Precoma, co-fundadora de Bodega Moschini, dicho evento se organizó "...en memoria de mi papá, Luis Precoma, y mis suegros, Ernesto Moschini y Teresa Trinca, que tenían la tradición de hacernos pisar las uvas a mi marido y a mí...".

Por lo expuesto, solicito el acompañamiento de los legisladores y legisladoras en el presente proyecto, considerando que la elaboración de vino patero ha sido un aporte importante a la gastronomía regional por parte de la Bodega Moschini de la ciudad de Ingeniero Huergo, primera bodega rionegrina en elaborar y comercializar vinos artesanales en nuestra región.

Por ello;

Autoría: Silvia Beatriz Morales.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés productivo, económico y turístico la 11° Edición de la Fiesta del Vino Patero, realizada el día 14 de abril del año 2024, en la localidad de Ingeniero Huergo, evento enoturístico organizado por Bodega y Viñedos Moschini, con el propósito de promover la producción frutícola y la elaboración de vinos.

Artículo 2°.- De forma.