FUNDAMENTOS

El 27 de octubre del año pasado tuvo lugar en el Centro de Capacitación Jaime Belli en la histórica sede de la Agencia de Extensión Rural del INTA de JJ Gomez, el Octavo Encuentro Vitivinícola de la Patagonia, dedicado a bodegas artesanales y organizado por la Dirección de Vitivinicultura rionegrina en conjunto con el INTA, el INTI, El Instituto Nacional de Vitivinicultura y otras instituciones vinculadas al sector. Este tipo de reuniones tienen por objeto crear un espacio de encuentro, capacitación y discusión tendiente a la mejora de las PyMES vitivinícolas regionales

El temario de la reunión incluyó aspectos variados y específicos vinculados a la actividad abordados por especialistas provinciales, del INTA y de la actividad privada, y se trazó un panorama de la evolución del sector desde el 2012 a la actualidad, con varios indicadores positivos. Es así que durante el encuentro se conocieron una serie de precisiones sobre el sector vitivinícola artesanal: el 53% de las bodegas rionegrinas trabaja con tanques de acero inoxidable; el asesoramiento técnico que implica la asistencia de un enólogo en el proceso de elaboración pasó del 60 al 100 % de utilización de este tipo de servicio, ya sea por asistencia de entes públicos como INTI, INTA, órganos provinciales o la contratación privada; el 92% de la producción es sometida a análisis, sanitarios y de calidad privados, más allá de lo que exigen los entes oficiales.

Por otra parte, se destacó que todas las bodegas artesanales usan botellas nuevas, lo que significa que no se reciclan envases, como tradicionalmente se hacía. Hubo también una transición de productores de vino casero a productores artesanales, con el rasgo distintivo de los controles profesionales y las consecuentes habilitaciones municipales: en Río Negro hay 18 familias elaboradoras y en Neuquén, 95.

Entre los establecimientos e iniciativas más destacadas cabe mencionarse la Bodega San Sebastián de Cervantes que obtuvo la Medalla de Oro, para su vino “Lechuza” Malbec Roble 2016, la Medalla de Plata por su vino “Fenómeno” del mismo establecimiento, mientras que el “Lechuza” Cabernet Franc Roble obtuvo una Medalla de Bronce.

Además fueron distinguidos con una “Mención Especial”, los vinos “Viñas de Lucía” por su Rosado Syrah dulce, “KM1120” Merlot de la Bodega de Angel Moschino, “Viñedos San Sebastian” de Sebastián Zacarías Tello Najul, “Familia Herrero” de propiedad de Daniel Herrero. Por otra parte hubo una mención a la Innovación para un moscatel

abocado de la bodega "KM1120", de Ángel Moschino, un blanco casi transparente con un punto justo de dulzor. Todas distinciones otorgadas por expertos del INTI en la materia.

Sin duda hay una evolución notable de las bodegas artesanales de la provincia, tanto en calidad como en su infraestructura, esfuerzo que consolida una imagen de Río Negro como productor de vinos de calidad y que debe ser apuntalado desde todos los estamentos del ámbito público.

Por ello:

Autores: Jorge Armando Ocampos; Daniela Beatriz Agostino.

Legislatura de la Provincia
de Río Negro

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- Su beneplácito por la destacada participación de bodegas artesanales rionegrinas en el Octavo Encuentro Vitivinícola de la Patagonia realizado en JJ Gómez el 27 de octubre de 2017 y en el que resultaran premiadas las Bodegas San Sebastián de Cervantes, Viñas de Lucía del Valle Inferior, Angel Moschino de Villa Regina y Daniel Herrero de Guardia Mitre.

Artículo 2°.- De forma.