

Un vino a granel del Valle de Uco fue reconocido internacionalmente con la Gran Medalla de Oro

20 diciembre, 2022



Una bodega del Valle de Uco que participó en la última misión comercial de ProMendoza recibió en Holanda la Gran Medalla de Oro por la calidad de sus variedades a granel. El vino premiado es un trivarietal con 85% de malbec, 10% de cabernet Ssauvignon y 5% de petit verdot.

La Competencia Internacional de Vinos a Granel -*International Bulk Wine Competition (IBWC)*-, que se desarrolla en el marco de la feria *World Bulk Wine Exhibition*, la más grande e importante del mundo en vinos a granel, premió a nueve etiquetas mendocinas. El Gran Oro fue para Descarriados, de

Finca Buenaventura, bodega del Valle de Uco. Los Oro fueron para las bodegas Clop Wines, Kineta, Wenfor, Lost Valley, Héctor Meli, Sin Fin y Galeano Antonacci.

A su regreso de la misión, Ana María Delmar, directora de Finca Buenaventura, explicó que “con 65 hectáreas en producción, desarrollamos tres unidades de negocios: la venta de uva, el vino fraccionado y el vino a granel de alta gama. Vimos hace unos años que por la calidad de nuestro vino a granel tenemos grandes oportunidades en un nicho del mercado internacional muy interesante. El premio nos sorprendió gratamente, eran muchas las bodegas que competían y de todos los países productores, por lo que estamos seguros que el reconocimiento es muy importante. Además, tuvimos muchas consultas y visitas en el stand de la feria WBWE y estamos en importantes conversaciones de negocios a partir de ese premio”.

Delmar explicó que siguen trabajando por el crecimiento de la internacionalización de sus vinos: “Hemos obtenido la IG Valle de Uco, es una denominación de origen que queríamos lograr, porque sitúa rápidamente al consumidor de nuestra región, dándole valor agregado”.

Leer también: [Tres vinos del Valle de Uco recibieron puntaje perfecto de un prestigioso concurso estadounidense](#)

“Además, estamos en proceso de certificar la sustentabilidad de nuestro proceso, con botellas que pesan menos de 600 gramos y prácticas fitosanitarias de banda verde. La cosecha es manual, se fertiliza planta por planta, tenemos 40 caballos muy bien cuidados que controlan las malezas y abonan la tierra”, contó la directora.

“Ponemos el foco en hacer un proceso de elaboración del vino de manera consciente en todos los aspectos. Es por eso que toda la mano de obra que empleamos está regida bajo las normas de seguridad tanto dentro de la finca, con un registro de

trabajadores tutelado por los convenios colectivos vigentes, con salario justo y las cargas sociales requeridas”, aclaró Delmar.

Un mercado externo en crecimiento

La bodega elabora vinos para el mercado interno y externo con varietales como cabernet sauvignon, petit verdot, sauvignon blanc y chardonnay.

El proyecto nació en 2005 y en 2015 comenzaron a vender en el exterior dando sus primeros pasos acompañados de ProMendoza. “Hoy el mercado externo significa un 80% de nuestras ventas y es debido a que afuera se valora más la calidad de nuestro producto, sin la necesidad de tanta presencia de marca. Dentro de la Argentina hemos perdido fuerza, porque la competencia es mucha y necesitaríamos una fuerte inversión en marketing para crecer. Estamos vendiendo muy bien en Estados Unidos, con un proyecto muy grande con una etiqueta privada, pero también hacemos negocios en Suecia y Dinamarca, y en República Dominicana estamos creciendo con una línea de vino fraccionado en dos importantes restaurantes de ese país”, finalizó Delmar.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza