

IG, parte I: So Bustos nos explica qué son y cómo influyen en la autenticidad de los vinos sancarlino

18 febrero, 2020



Siempre hay que saber leer las etiquetas para conocer lo que comemos y tomamos. En el caso de los vinos, conocer su origen nos determinará la calidad, el sabor y el aroma del producto.

En esta nota, So Bustos nos da una clase sobre el IG: qué es y cómo interpretarlo en botellas de vino producidas en San Carlos.

Seguramente escucharon hablar de “IG” alguna vez, y se preguntaron qué son, para qué sirven y qué relación tienen con el vino. Bueno, para entender un poco de lo que estamos hablando, vamos a comenzar por definir algunas designaciones.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura categoriza y define

las siguientes designaciones como:

Indicación

de Procedencia (IP): nombre que identifica un producto originario de un área geográfica menor que el territorio nacional, expresamente definida y reconocida por el INV, teniendo en cuenta límites administrativos y/o políticos de referencia, y podrá usarse en las etiquetas, sólo para los vinos de mesa o vinos regionales.

Indicación

Geográfica (IG): nombre que identifica a un producto originario de una región, localidad o área geográfica de producción delimitada del territorio nacional, no mayor que la superficie provincial o zona interprovincial ya reconocida. Solo se justifica cuando determinada calidad u otras características del producto, son atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico.

Denominación

de Origen Controlada (DOC): nombre que identifica el producto originario de una región, de una localidad o de un área de producción delimitada del territorio nacional, cuyas cualidades o características particulares se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, abarcando los factores naturales y humanos.

Para determinar el origen de un vino debemos recurrir a un grupo de factores naturales que determinan su producción, tales como composición y consistencia del subsuelo y del suelo donde la vid encuentra sus nutrientes, el clima durante el desarrollo y crecimiento de la vid y la pendiente y exposición

del terreno que actúan sobre la incidencia del sol, que afecta la maduración de la uva.

Las cualidades esenciales del vino provienen de los atributos del terruño, su ADN, su identidad, las características que distinguen unos vinos de otros, son determinadas por el terruño. La tipicidad del mismo y sus características se potencian debido a la incidencia del hombre y de los medios que utiliza para trabajar la tierra y la vid, y se revelan en el producto final, el vino.

En conclusión el objetivo de la I.G. es definir y proteger áreas vitivinícolas que, por la combinación única de suelo, clima y hombre, dan vinos con características únicas e irreproducibles en otro lugar. Son tan importantes para una región, para los intereses de los consumidores y para los productores que logran prestigio en sus productos gracias a su origen, que la Ley N° 25.163 protege, reconoce y registra por nombres geográficos argentinos.

Si aún no se familiarizan con las I.G., tal vez nombres como ALTAMIRA, Pampa EL CEPILLO, LA CONSULTA entre otras tantas I.G. del Valle de Uco, les resuenen y refresquen la memoria.

En esta primera parte vamos a profundizar sobre algunas IG de San Carlos y sus características.

IG PARAJE ALTAMIRA:

El INV resuelve que el área presentada bajo el nombre PARAJE ALTAMIRA, debe reconocerse, protegerse y registrarse como INDICACIÓN GEOGRÁFICA, de la República Argentina, Ubicada en el departamento de San Carlos, Provincia de Mendoza.

Límites

Establecidos:

- ESTE, latitud $33^{\circ}44'50''$
longitud $69^{\circ}07'10''$
- SUR, latitud $33^{\circ}47'05''$
longitud $69^{\circ}08'32''$
- OESTE, latitud $33^{\circ}46'55''$
longitud $69^{\circ}14'07''$
- NORTE, latitud $33^{\circ}43'30''$
longitud $69^{\circ}09'45''$

Suelo areno-arcilloso con incrustaciones de carbonato de calcio y depósitos aluviales. De perfil pobre en materia orgánica con un gran drenaje, lo que permite plantaciones de alta densidad.

Vinos con características complejas y profundas, con altos niveles de acidez, taninos de grano medio, notas florales, fruta oscura y gran longitud. Se caracterizan por su

elegancia, un gran potencial de envejecimiento y persistencia en boca.

IG PAMPA EL CEPILLO:

El INV resuelve que el área presentada bajo el nombre PAMPA EL CEPILLO, debe reconocerse, protegerse y registrarse como INDICACIÓN GEOGRÁFICA, de la República Argentina, Ubicada en el departamento de San Carlos, Provincia de Mendoza.

Límites

Establecidos:

- ESTE, coincide con el trazado de la RN 40
- SUR, coincide con el mapa histórico de la Estancia El Cepillo
- OESTE, coincide con el trazado de la calle Constantini
- NORTE, coincide con el límite sur de la IG Paraje Altamira

Con suelos franco-arenosos. Y en comparación a IG Paraje Altamira es una zona extrema por clima frío. Suelen registrarse las mínimas más bajas del Valle de Uco vinícola.

Vinos con intensidad aromática, fruta negra y roja, con trazos florales, elevada frescura y paladar de taninos firmes.

IG: @so.bustos9

BLOG: <http://www.entrevinoytelas.com>