

Del *terroir* a las indicaciones geográficas en Mendoza: valorización diferencial del vino argentino

* * * *

Patricio T. Murphy

Universidad de Buenos Aires (Argentina)

pmurphy.arg@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-1091-6353>

Recibido: 14 de octubre de 2025

Aceptado: 13 de noviembre de 2025

Resumen

Mendoza ha sido históricamente una provincia clave para la industria vitivinícola argentina. En los últimos años, la provincia se ha alzado como escenario de investigaciones científicas cuyo objeto radica en demostrar la diversidad de *terroirs* existentes en su territorio y, en efecto, la elaboración de vinos con perfil fenólico y tipicidad sensorial heterogéneos, incluso producidos desde una misma variedad de uva. Estas investigaciones se han dado, mayormente, a partir de la articulación público-privada.

La legislación argentina sobre designación y presentación de vinos, adoptada tras la implementación interna del Acuerdo los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, prevé la posibilidad de reconocimiento y protección de indicaciones geográficas con base en la singularidad del terreno (*terroir*).

En este escenario, la tendencia incremental sobre estudios para identificación y análisis de *terroirs* en la provincia no solo provee un importante acervo científico para la industria vitivinícola, sino que exhibe perspectivas favorables a nivel comercial para los productores y a nivel socioeconómico para las áreas geográficas involucradas.

La elección de Mendoza como sede de celebración del último Congreso Internacional del Terroir, el primero en su tipo que tiene lugar en América Latina, sumada a las óptimas calificaciones otorgadas por reconocidas publicaciones a vinos que

reivindican distintos *terroirs* de la provincia, son los frutos más tangibles de este interés creciente sobre dicho elemento.

Palabras clave: propiedad industrial, indicaciones geográficas, *terroir*, vino, industria vitivinícola, desarrollo económico, Mendoza, Argentina.

From *terroir* to Geographical Indications in Mendoza: Differential Valorization of Argentine Wine

Abstract

Mendoza has historically been a key province for the Argentine wine industry. In recent years, it has come out as a scene for research aimed at demonstrating the diversity of *terroirs* within its territory and as a result, the production of wines presenting multiple phenolic profiles and sensory tipicity, even those produced from the same grape variety. These studies have largely been conducted through public-private partnerships.

Argentine legislation on the designation and presentation of wines, adopted following the domestic implementation of the Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights, provides for the possibility of recognition and protection of Geographical Indications based on the unique features of a *terruño* (*terroir*).

In this context, the increasing trend toward research for the identification and analysis of *terroirs* in the province provides not only a scientific knowledge base for the wine industry but also commercial and socioeconomic prospects for producers and the geographic areas involved, respectively.

The selection of Mendoza as venue for the latest International Terroir Congress, the first of its kind to take place in Latin America, along with excellent ratings awarded by renowned publications to wines showcasing *terroirs* of the province are the most tangible results of this growing interest in this element.

Key words: industrial property, geographical indications, *terroir*, wine, wine industry, economic development, Mendoza, Argentina.

Do *terroir* às indicações geográficas em Mendoza: valorização diferencial do vinho argentino

Resumo

Mendoza tem sido historicamente uma província relevante para a indústria vinícola argentina. Nos últimos anos, a província tornou-se palco de pesquisas cujo objetivo é demonstrar a diversidade de *terroirs* existentes no seu território e, à vista

disso, a produção de vinhos com perfil fenólico e tipicidade sensorial heterogênea, mesmo produzidos a partir da mesma casta. Esses estudos foram conduzidos em maior parte por meio de parcerias público-privadas.

A legislação argentina sobre a designação e apresentação dos vinhos, adotada após a implementação interna do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, prevê a possibilidade de reconhecimento e proteção das Indicações Geográficas com base na singularidade do *terruño* (*terroir*). Neste cenário, a tendência incremental de estudos para identificação e análise de *terroirs* na província não só proporciona um importante patrimônio científico para a indústria vitivinícola, mas também apresenta perspectivas favoráveis a nível comercial para os produtores, e socioeconómico para as áreas geográficas envolvidas. A escolha de Mendoza como sede do último Congresso Internacional do Terroir, o primeiro do seu tipo realizado na América Latina; somadas às excelentes classificações atribuídas por publicações reconhecidas aos vinhos que reivindicam os diferentes *terroirs* da província, são os frutos mais tangíveis deste interesse crescente por este elemento.

Palavras-chave: propriedade industrial, indicações geográficas, *terroir*, vinho, indústria vinícola, desenvolvimento econômico, Mendoza, Argentina.

1. Introducción

Argentina es uno de los principales productores de vino a nivel global. Su tradicional identificación con el denominado “Nuevo Mundo”,¹ especialmente desde la perspectiva europea, implica que los vinos argentinos han empleado, en general, estrategias de diferenciación y presentación centradas en la variedad de uva y el posicionamiento de marca.

Sin embargo, desde la adopción de un marco jurídico propicio a comienzos del siglo XXI, muchos productores han recurrido cada vez más al uso de indicaciones geográficas (IG) para destacar las cualidades del vino vinculadas a su origen.

1 La distinción entre “Viejo Mundo” (países de Europa) y “Nuevo Mundo” (países por fuera de Europa, especialmente Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos y Sudáfrica) implica distintas estrategias de diferenciación y presentación de vinos. Mientras que los del “Viejo Mundo” suelen hacer hincapié en su origen y añada, los del “Nuevo Mundo” se caracterizan, en general, por destacar la variedad de uva y el uso de marcas comerciales. Sin embargo, el uso de la expresión “Nuevo Mundo” es discutido por especialistas en países como Argentina, donde la elaboración de vinos data del año 1550.

De acuerdo con la normativa nacional, las IG para vinos pueden reconocerse en función de varios factores, entre ellos, la existencia de un “terruño” (*terroir*) o “conjunto de terruños” que, por sus atributos distintivos, resultan aptos para la producción de vinos de alta calidad.

Mendoza se erige, sin dudas, como una provincia clave para la actividad vitivinícola argentina. Su heterogeneidad geográfica y climática, sumada al aporte humano, propició que se convirtiera en escenario ideal para investigaciones científicas orientadas a demostrar la diversidad de *terroirs* existentes en la provincia y, en efecto, la posibilidad de elaborar vinos con perfil fenólico² y tipicidad sensorial múltiples, incluso dentro de una misma variedad.

Este impulso científico se ha intensificado en los últimos años, en gran medida gracias a la articulación público-privada. Los estudios realizados constituyen no solo un aporte científico al sector vitivinícola, sino también una oportunidad comercial y socioeconómica para las zonas involucradas, al ampliarse el espectro para reivindicar nuevas IG con fundamento en el *terroir*.

La celebración del último Congreso Internacional del Terroir en la ciudad de Mendoza, así como las óptimas calificaciones otorgadas por reconocidas publicaciones a vinos que reivindican distintos *terroirs* de la provincia, constituyen una evidencia concreta de la creciente valorización de este concepto a nivel local.

El artículo se organiza del siguiente modo: el apartado 2 presenta el marco conceptual e histórico del concepto *terroir*, su evolución y su vínculo con las IG; el apartado 3 expone el marco jurídico internacional y nacional en materia de protección de origen; el apartado 4 analiza la centralidad de Mendoza en la vitivinicultura argentina y su condición de escenario propicio para el desarrollo de estudios sobre *terroirs*; el apartado 5 examina, por un lado, la evidencia científica generada en dichos estudios y, por otro, la celebración del Congreso Internacional del Terroir (2024), ambos, frutos de la articulación público-privada; el apartado 6 aborda el valor comercial y socioeconómico de las IG; y el apartado 7 ofrece

2 Los compuestos fenólicos son componentes del vino que influyen en sus características sensoriales, por ejemplo: el aroma, el color y la astringencia.

ejemplos de vinos mendocinos que conjugan reputación internacional y reivindicación del *terroir*.

2. Marco conceptual

2.1 Antecedentes históricos de *terroir* en Francia

El origen francés del vocablo *terroir* — derivado, a su vez, del latín *terra* o *territorium* —, así como ciertos antecedentes históricos relativos a la construcción de su significado sociocultural y normativo en Francia, parecen no estar en discusión.

La antigua noción de que la vid y su entorno deben corresponderse habría sido introducida en Francia por los griegos y romanos (Musolf, 2022). Durante la Edad Media, particularmente entre los siglos XI y XII, el desarrollo de *clos*³ en Borgoña por parte de monjes cistercienses y benedictinos contribuyó a dar forma al concepto de *terroir* como la expresión de las características singulares de un producto derivadas de su lugar y condiciones de origen (Ballantyne et al., 2019). La disolución de los monasterios durante la Revolución Francesa, junto con la confiscación y subasta de las propiedades de la Iglesia, favoreció la expansión del modelo capitalista en la agricultura, lo que impulsó nuevas formas de explotación y un aumento en la productividad. En efecto, la consolidación y distinción de parcelas agrícolas específicas asistió aún más al arraigo del concepto de *terroir* (Ballantyne et al., 2019; Deseau, 2023; Unwin, 1991).

3 Un *clos* es un viñedo cercado, tradicionalmente rodeado por muros que protegían las vides y creaban un microclima estable. Entre los *clos* más emblemáticos figuran el Clos de Vougeot (1098), el Clos de Tart (1141) y el Clos Saint-Denis (siglo XI). En Borgoña, muchos *clos* forman parte del mosaico de *climats*, parcelas delimitadas con precisión según su suelo, exposición y microclima, que constituyen la máxima expresión del *terroir*. La personalidad de cada *climat* en los vinos se expresa añada tras añada, y sujeto al *savoir-faire* del viticultor. No todo *climat* es un *clos*, ya que este último designa específicamente los viñedos históricamente amurallados



Figura 1. Ilustración en un manuscrito del siglo XIII que muestra a un monje bebiendo vino. Fuente: *Li Livres dou Santé*.⁴

Durante el siglo XIX, tuvieron lugar en Francia ciertos acontecimientos que, en distinta medida, incidieron en la industria vitivinícola. A principios del centenario, la aparición de etiquetas sobre origen, y en su segunda mitad, la plaga de la *phylloxera* que dio lugar a la importación de vinos —sobre todo desde Argelia— provocaron el incremento de prácticas de comercio desleales en el mercado vitivinícola. En especial, este último evento llevó a que ciertos actores sociales, como viñateros y comerciantes de vino, presionaran al Estado francés para que implementara una legislación dirigida a proteger a la industria doméstica y a sus productos considerados “únicos” (Barham, 2003; Simpson, 2004; Trubek, 2008; Meloni y Swinnen, 2012).

El primer antecedente normativo se inicia con la Ley del 1 de agosto de 1905, orientada a prevenir fraudes relacionados con el origen de los vinos y proteger la autenticidad de los productos vitivinícolas. Por su parte, la Ley del 6 de mayo de 1919 introdujo for-

4 British Library, Londres, manuscrito Sloane 2435, f. 44v.

malmente la figura de las denominaciones de origen, estableciendo sanciones frente al uso indebido de los nombres de los productos y afianzando el vínculo entre el producto y su lugar de producción.

Posteriormente, el Decreto Ley del 30 de julio de 1935 instituyó la figura de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC, Denominación de Origen Controlada), protegiendo tanto el nombre del producto como sus características vinculadas a un *terroir* específico. Esta norma estableció un órgano competente, actualmente conocido como Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO, Instituto Nacional de Origen y Calidad), encargado de los aspectos administrativos, judiciales y profesionales del sistema. La eficacia del sistema de AOC fue tal que en 1990 se extendió a lácteos y otros productos agroalimentarios, consolidando así el modelo francés de regulación de origen y calidad.

Aun cuando se encuentra amparada por un marco jurídico, la noción de *terroir* en el sistema francés conserva su impronta histórica y su carácter de construcción sociocultural. En ese sentido, el INAO (s.f.) señala que

[u]n *terroir* es un espacio geográfico delimitado, en el cual una comunidad humana construye, a lo largo de su historia, un saber colectivo de producción, basado en un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico y un conjunto de factores humanos. Los itinerarios socio-técnicos así puestos en juego revelan una originalidad, confieren una tipicidad y dan lugar a una reputación para un bien originario de ese espacio geográfico. (s.p.)

En el campo técnico-científico, autores como Vaudour (2002, 2003, 2017) señalan que *terroir*

(...) es un término francés que designa áreas delimitadas con características ambientales homogéneas, capaces de conferir cualidades típicas al vino, y que son reconocidas e identificadas a través de la memoria colectiva y transmitidas de generación en generación dentro de un territorio, en interacción con un contexto social y prácticas culturales específicas. (Vaudour, 2017, p. 2)

2.2 “Exportación” del concepto *terroir*

Para los más puristas, el término *terroir* se presenta como un vocablo intraducible que los franceses emplean casi como un mantra, lo que implicaría que su uso debería ser exclusivamente francés (Ballantyne et al., 2019). Desde esta perspectiva, se explica la revalorización que adquiere el concepto en Francia durante la segunda mitad del siglo XX, especialmente a partir de la década de 1960, en un contexto de cambios culturales que acontecen en el país galo derivados de la modernización y de la globalización (Barham, 1997, 2003). En ese contexto, los *produits de terroir* se erigieron como un símbolo de afirmación de “lo francés”, una forma de reivindicar la historia y la identidad colectiva a través de los alimentos, en un proceso muchas veces inconsciente para los propios consumidores (Barham, 2003).

Sin perjuicio de las particularidades lingüísticas o históricas, el concepto de *terroir* —ya sea como fundamento de un sistema normativo o como noción técnico-científica— se ha proyectado más allá de las fronteras francesas.

En el plano jurídico, si bien acuerdos internacionales como el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial —junto con sus revisiones— ya contemplaban de manera general la protección de las “indicaciones de procedencia” y las “denominaciones de origen”, fue el sistema normativo francés, centrado en la vinculación entre origen y calidad, el que se consolidó como modelo de referencia para otras legislaciones (Barham, 2003; Meloni y Swinnen, 2012).

En esa línea, la Unión Europea adoptó un régimen de calidad que distingue entre la denominación de origen protegida (DOP) —que garantiza que un producto provenga de una región específica y cumpla normas estrictas de producción y características— y la indicación geográfica protegida (IGP), que reconoce la relación con un área geográfica, aunque con requisitos más flexibles.⁵

5 La normativa sobre protección de origen en la Unión Europea evolucionó de manera gradual. Las primeras disposiciones relativas a los vinos de calidad se introdujeron con los Reglamentos (CEE) n.º 816/70 y 817/70, que organizaron el mercado común vitivinícola y protegieron los vinos procedentes de determinadas regiones. Posteriormente, el Reglamento (CEE) n.º 2081/92 instauró un régimen europeo de protección de las indicaciones geográficas y

La influencia del sistema francés también se evidencia en legislaciones nacionales, como la argentina. Tal como se analizará más adelante, la Ley 25163 (Ley de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Víncico) establece un régimen de reconocimiento, protección y registro de IG cuando la calidad y las características del producto se encuentran vinculadas a su origen.

La noción de *terroir* ha despertado un creciente interés en el ámbito técnico-científico (Vaudour et al., 2015), especialmente en los países del denominado “Nuevo Mundo” (Ballantyne et al., 2019). Este abordaje más analítico ha generado cierta disyuntiva para la vitivinicultura europea —particularmente la francesa—, al enfrentar el desafío de conciliar el carácter histórico, cultural y humano tradicionalmente asociado al *terroir* con una interpretación más objetiva y científica del concepto. En este sentido, debe considerarse que el factor humano no siempre es un diferencial en todos los viñedos del mundo, lo que ha llevado incluso a algunos autores a proponer el uso del término “zona vitivinícola” como sustituto de *terroir* (Vaudour y Shaw, 2005).

En línea con lo anterior, puede sostenerse que, en el ámbito técnico-científico, se distinguen dos vertientes principales. La primera concibe al *terroir* como la interacción, en un espacio determinado, entre factores naturales —ambientales y biológicos— y el factor humano, representado por los componentes culturales, socioeconómicos y las prácticas vitícolas y enológicas aplicadas (Hidalgo Togores, 2012; Seguín, 1986; Van Leeuwen y Seguín, 2006). La segunda vertiente, en cambio, minimiza la influencia humana y centra su

las denominaciones de origen, extendiendo la lógica del modelo francés al conjunto de la Unión. La normativa se modernizó con el Reglamento (UE) 1151/2012, que reorganizó los esquemas de calidad y estableció reglas modernas de registro y control. Por su parte, el Reglamento (UE) 1308/2013 actualizó la organización común de mercados, permitiendo a los Estados miembros mantener requisitos más estrictos para vinos con denominación y preservar la especificidad de los regímenes de origen, como las normas más exigentes de las AOC francesas. En conjunto, esta evolución refleja un proceso continuo de consolidación y armonización del reconocimiento del origen y la calidad en la UE, garantizando, al mismo tiempo, márgenes de flexibilidad a nivel nacional.

atención en la fertilidad biológica natural del suelo. Desde esta perspectiva, el interés se orienta a observar cómo las raíces de la vid colonizan progresivamente el terreno, conformando un sistema radicular capaz de absorber la mayor cantidad posible de elementos orgánicos y minerales (Bourguignon y Bourguignon, 2008; Hidalgo Togores, 2012).

En el año 2010, la Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), mediante la Resolución OIV/VITI 333/2010, definió que

El “terroir” vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio. (...) El “terroir” incluye características específicas del suelo, de la topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad.

Sin perjuicio de ello, en el ámbito técnico-científico no existe una definición única ni universalmente aceptada (Ballantyne et al., 2019; Molina, 2020). Se ha señalado, incluso, que el *terroir* constituye un concepto dinámico por naturaleza (Barham, 2003) y que puede considerarse “polimorfo” (Whalen, 2007). Esta falta de consenso refleja, probablemente, la diversidad de antecedentes sociales y técnicos que influyen en la caracterización de cada vino (Ballantyne et al., 2019). Más aún, la noción de *terroir* presenta distintos matices —aunque interrelacionados— según la perspectiva desde la que se analice: histórico-sociocultural, técnico-científica o jurídica.

2.3 Alcance pedagógico de términos

Habida cuenta de la ausencia de un concepto universalmente aceptado del vocablo *terroir*, resulta necesario, a los fines pedagógicos de este artículo, adoptar una definición lo más consistente posible. En este marco, se entenderá al *terroir* como la interacción de factores ambientales (suelo, clima, topografía), biológicos (planta, microbio-*ma*) y humanos (prácticas vitivinícolas) que confieren características

distintivas a los productos originarios de un espacio determinado. El componente “humano” se interpretará en este artículo en un sentido técnico, vinculado a las prácticas de manejo del viñedo y de producción del vino (riego, labranza, conducción, cosecha, entre otras), sin asociarlo necesariamente a un trasfondo histórico o cultural, como suele enfatizarse en la tradición europea, particularmente la francesa. Esta elección no es arbitraria, sino que responde tanto a la definición adoptada por la OIV como al enfoque conceptual presente en investigaciones recientes realizadas en la provincia de Mendoza, que serán analizadas en este artículo (Muñoz et al., 2021, 2023; Urvieta et al., 2024).

Asimismo, los vocablos *terroir* y “terruño” se utilizarán de manera indistinta. Esta elección permite conciliar, por un lado, el sentido atribuido al primer término en las publicaciones científicas consideradas y, por otro, el alcance previsto en la legislación argentina para la protección de un “terruño” como IG. La decisión se justifica porque la definición normativa de “terruño” se basa principalmente en criterios técnico-científicos, en consonancia con lo dispuesto por la OIV y con la aproximación adoptada en el párrafo precedente. Este aspecto será analizado con mayor detalle en secciones posteriores.

Por último, la IG constituye la categoría jurídica mediante la cual los *terroirs* o terruños encuentran resguardo en el sistema normativo. Esta figura, inscrita dentro de los derechos de propiedad intelectual, ha sido definida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI, 2025) como “un signo que se utiliza en productos que proceden de un lugar geográfico concreto y que tienen cualidades o una reputación que se deben a ese lugar” (s.p.). Su tratamiento detallado se desarrollará en apartados posteriores.

En síntesis, el concepto de *terroir* encuentra en la noción de terruño su equivalente aplicado al contexto argentino, mientras que la IG constituye el instrumento jurídico que protege dichos espacios y sus cualidades específicas. Esta relación permite armonizar la perspectiva científica con la normativa vigente a nivel nacional e internacional. *Terroir*, terruño e indicación geográfica se presentan así como conceptos complementarios que articulan, en conjunto, la dimensión natural, humana y jurídica del reconocimiento de la calidad ligada al origen geográfico.

3. Marco normativo

A nivel internacional, los antecedentes de la protección del origen se encuentran en el Convenio de París (1883), el Arreglo de Madrid (1891) y el Arreglo de Lisboa (1958), que contemplaron las figuras de “indicaciones de procedencia” y las “denominaciones de origen”. Posteriormente, el Acuerdo sobre los ADPIC (Organización Mundial del Comercio, 1994) previó la categoría de “indicaciones geográficas”. Este último, al formar parte del sistema multilateral de comercio, constituye el instrumento de mayor reconocimiento a nivel mundial en la materia (Vivas-Eugui y Spennemann, 2016). Según Drahos (1998), el Acuerdo sobre los ADPIC marcó el inicio de la era de la propiedad intelectual global.

En su artículo 22.1, el Acuerdo sobre los ADPIC define a las IG como aquellas “(...) que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.

Seguidamente, el artículo 23.1 establece una disposición específica para IG aplicables a vinos y bebidas espirituosas, disponiendo que

[c]ada Miembro establecerá los medios legales para que las partes interesadas puedan impedir la utilización de una indicación geográfica que identifique vinos para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la indicación geográfica de que se trate, o que identifique bebidas espirituosas para productos de ese género que no sean originarios del lugar designado por la indicación geográfica en cuestión, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como “clase”; “tipo”, “estilo”, “imitación” u otras análogas.

El Acuerdo sobre los ADPIC fue incorporado al derecho interno argentino a fines de 1994.⁶ No obstante, recién en 1999 se sancionó

⁶ Mediante Ley 24425, sancionada el 7 de diciembre de 1994, promulgada el 23 de diciembre de 1994, quedaron aprobados, entre otros documentos, el

una norma específica destinada a regular la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vírico.⁷ Se trata de la Ley 25163, que estableció un régimen de reconocimiento, protección y registro de IG para dichos productos. Más allá de responder a los compromisos asumidos por el país en el sistema multilateral de comercio, esta norma fue precedida por investigaciones —especialmente realizadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)— que habían demostrado la posibilidad de individualizar ciertos vinos argentinos en función de su origen (Catania y Avagnina del Monte, 1991; Molina, 2020; Neyra, 1987). La Ley 25163 fue finalmente reglamentada en 2004, a través del Decreto 57/2004, quedando desde entonces plenamente operativo el régimen legal en la materia.

La Ley 25163 establece un sistema escalonado de protección del origen geográfico, contemplando tres categorías diferenciadas: la indicación de procedencia (IP), la IG y la denominación de origen controlada (DOC).⁸ Si bien tanto la IG como la DOC pueden sustentarse en la existencia de “un terruño o conjunto de terruños” distintivos, la DOC representa el nivel más alto de protección dentro del régimen argentino, al establecer requisitos significativamente más estrictos. Según los artículos 13 y ss. de la ley, la DOC exige que la totalidad del proceso productivo —desde el cultivo de la vid hasta la elaboración y el fraccionamiento del vino— sea realizado íntegramente dentro del área geográfica delimitada bajo condiciones técni-

Acuerdo de Marrakech por el que se estableció la Organización Mundial del Comercio y sus anexos, entre ellos, el Anexo 1C, que contiene al Acuerdo sobre los ADPIC.

- 7 La identificación de vinos según su origen geográfico contaba ya con antecedentes en Argentina. A fines de 1950, se estableció por medio de la Ley 14878 (Ley General de Vinos) la categoría de “Vinos Regionales” para identificar aquellos provenientes de provincias específicas como Salta, La Rioja y Catamarca, siempre que estuvieran elaborados con uvas locales y fraccionados en origen. Incluso, durante la primera mitad de la década de 1990, habían sido reconocidas en Mendoza las primeras denominaciones de origen controlada, de conformidad con la normativa provincial: Luján de Cuyo y San Rafael.
- 8 Ley 25163, arts. 2, 3, 4 y 13.

cas rigurosamente controladas.⁹ Asimismo, la DOC impone límites más estrictos en materia de rendimiento por hectárea, variedades admitidas y prácticas enológicas permitidas, con un sistema de control y certificación más exhaustivo que el previsto para las IG.¹⁰ Esta distinción resulta relevante en tanto ambas figuras pueden amparar vinos cuya calidad y características derivan de las particularidades del *terroir*, aunque bajo marcos regulatorios de diferente intensidad.

Nuestro análisis se focaliza en las IG debido a que constituyen la figura en la que convergen la normativa multilateral y la legislación nacional. A su vez, representa la categoría más utilizada en Mendoza y la más relevante en el marco de los estudios científicos reseñados en el apartado 5.

La Ley 25163 ofrece una definición propia de las IG, alineada con la noción establecida en el Acuerdo sobre los ADPIC. Según la norma IG consiste en:

(...) el nombre que identifica un producto originario de una región, una localidad o un área de producción delimitada del territorio nacional no mayor que superficie de una provincia o de una zona interprovincial ya reconocida, la IG sólo se justificará cuando determinada calidad y las características del producto sea atribuible fundamentalmente su origen geográfico. (Art. 4)

Por “producto originario”, la norma entiende a aquel “(...) elaborado y envasado en el área geográfica determinada, empleando uvas provenientes de cepas de *Vitis vinifera L*, en el caso que éstas hayan sido totalmente producidas, cosechadas y envasadas en la misma” (Art. 4).

En Argentina, las IG pueden delimitarse según distintos criterios. La Ley 25163, al definir “área geográfica”, deja abierta la posibilidad de reconocer IG basadas en límites administrativos o históricos. Por su parte, al abordar el concepto de “área de producción delimitada”, extiende tal reconocimiento a aquella área “(...) constituida por un terreno o conjunto de terrenos, situados dentro de un área geográfica”.

9 Ley 25163, art. 13.

10 Ley 25163, arts. 13, 20 y ss.; Decreto 57/2004, art. 20 y Anexo III c.

fica que por la naturaleza de sus suelos y su situación ambiental, son reconocidos como aptos para la producción de vinos de alta calidad" (Art. 4).

Por su parte, la reglamentación de la Ley establece que la delimitación del "área de producción" deberá considerar:

(...) los elementos agronómicos que concurran, comprendidos los factores climáticos, la uniformidad del suelo y su fertilidad, la homogeneidad de las características de las plantaciones y del cultivo, y en general todos aquellos factores que condicionan el cultivo de la vid o que afectan a su producción. (Decreto 57/2004, Anexo II, 2 a)

En resumen, las IG pueden delimitarse en función de criterios administrativos, históricos o según las particularidades del *terroir* —o un conjunto de estos—.

La particularidad del régimen de IG radica en que una puede encontrarse contenida dentro de otra, configurando un esquema anidado comparable al de las "muñecas rusas". En términos generales, cuanto más acotada sea la delimitación espacial, mayor será el grado de identidad atribuible a los productos amparados por dicha IG. A modo ilustrativo, un vino puede ostentar una IG reconocida con base en límites administrativos, como el de un departamento de la provincia de Mendoza. Sin embargo, si dentro de ese departamento se identifican distintos *terroirs* cuyas características diferenciadas inciden en el perfil final del producto, estos podrán ser reconocidos, a su vez, bajo una IG propia.

La Ley 25163 y su reglamentación reconocen a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV),¹¹ como autoridad de aplicación del régimen que instaura, en particular, para el reconocimiento, registro y protección de las IG, asignándole funciones de carácter técnico y administrativo. El régimen normativo dispone que la autoridad de aplicación será competente, entre otras funciones, para: i) delimitar y reconocer las áreas geográficas y de producción correspondientes a

11 Ley 25163, arts. 36 y ss.; Decreto 57/2004, art. 36 y ss.

cada una de las categorías previstas en la ley (IP, IG, DOC); ii) proceder al trazado de las fronteras de tales áreas y a la individualización de la expresión que se utilizará para su identificación; iii) coordinar los servicios de inspección, análisis y degustación de los vinos comprendidos en el régimen, así como el control y verificación de los viñedos, bodegas y demás establecimientos involucrados, y de las condiciones de producción y elaboración según sea el caso; iv) expedir los certificados de registro y aprobación a los beneficiarios que lo soliciten; v) notificar y solicitar el registro de las áreas reconocidas bajo alguna de las categorías previstas en el sistema y protegidas a nivel nacional ante los organismos internacionales pertinentes, conforme a los acuerdos y tratados internacionales vigentes en la materia; vi) propiciar la celebración de acuerdos bilaterales y/o multilaterales, fundados en los principios de reciprocidad y no discriminación, para el reconocimiento, protección y registro de alguna de las categorías, nacionales o extranjeras; y vii) ejercer la representación nacional ante los organismos internacionales competentes.

Cabe señalar que, mediante la Resolución C.39/2009, el INV creó el Departamento de Protección de Origen —Ley 25163—, al cual se le encomendó la ejecución de las acciones técnico-administrativas previstas en dicha norma, en coordinación con otras áreas del organismo.

Si bien el INV cuenta con amplias facultades para la delimitación y el control de las áreas en cuestión, la aplicación práctica del régimen conlleva ciertas complejidades, tanto por la naturaleza técnica de los estudios requeridos como por los intereses económicos involucrados.

Se encuentran legitimados para solicitar la inscripción de la IG el propio INV, los productores vitícolas o sus organizaciones representativas y los elaboradores de vinos y bebidas espirituosas de origen vírico, así como las entidades dedicadas a la promoción o defensa de los intereses vinculados a dicha producción.¹²

La normativa argentina contempla también la clasificación de las variedades de uva consideradas “aptas” para la elaboración de vino

12 Ley 25163, art. 8.

de calidad amparados por una IG.¹³ El INV tiene la facultad de incorporar o excluir variedades de las listas oficiales, las cuales comprenden variedades tintas, rosadas y blancas.¹⁴

Desde la adopción del régimen legal vigente, se han registrado numerosas IG en todo el territorio argentino. En la provincia de Mendoza, este proceso ha implicado tanto la reivindicación de áreas de producción tradicionales —como Luján de Cuyo o Maipú¹⁵ reconocidas con base en límites administrativos o históricos— como la identificación de áreas definidas por las particularidades de sus *terroirs*, entre las que se destacan Paraje Altamira,¹⁶ Pampa El Cepillo¹⁷ o Cordón El Cepillo,¹⁸ todas ellas ubicadas en el Valle de Uco.

4. Mendoza como escenario de estudio

Como es de notorio conocimiento, Mendoza reviste una importancia central para la industria vitivinícola argentina. Los orígenes de la industria moderna pueden rastrearse en la segunda mitad del siglo XIX, cuando tuvo lugar en dicha provincia una serie de acontecimientos fundacionales, entre ellos, la creación de instituciones públicas dedicadas al estudio y la mejora de las prácticas vitivinícolas, la llegada masiva de inmigrantes europeos —principalmente italianos, españoles y franceses— y el desarrollo de infraestructuras clave, como la expansión del ferrocarril (Lacoste, 2003).

En la actualidad, Mendoza concentra la mayor producción vitivinícola del país, con el 71% de la superficie nacional cultivada con vid (Instituto Nacional de Vitivinicultura, 2024a) y el 93% de las exportaciones argentinas de vino en volumen (Instituto Nacional de Vitivinicultura, 2024b).

En la provincia cuyana, confluyen entidades públicas y privadas que desempeñan un papel clave en el desarrollo de la industria vitivi-

13 La Resolución INV 57/2024 es la norma más reciente que actualiza los listados de las variedades.

14 Decreto 57/2004, Anexo II, apartado 2.c.III.

15 Resolución INV N° C 32/2002.

16 Resolución INV N° C. 44/2013.

17 Resolución INV N° 1/2019.

18 Resolución INV N° 7/2022.

nícola. Entre las primeras, se destacan organismos de contralor como el INV de formación, como la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo); y de investigación aplicada, como el Instituto de Biología Agrícola de Mendoza (IBAM), dependiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la UNCuyo. En el ámbito privado, operan empresas de capital nacional y extranjero de distintos tamaños, que se nutren de los recursos humanos formados en el entramado educativo mendocino, al tiempo que generan oportunidades de desarrollo profesional. Estas entidades mantienen, además, vínculos de cooperación con organismos radicados en otras partes del país, como ha sido el caso, en los últimos años y con fines de investigación, con la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (Agencia I+D+i), con sede en la Ciudad de Buenos Aires.

Mendoza presenta una notable diversidad geográfica y climática, lo que posibilita la elaboración de vinos con perfiles diferenciados, incluso dentro de una misma variedad. La primera clasificación territorial vinculada al origen de los vinos en la provincia se basa en la existencia de “zonas” (Figura 2), las cuales, a su vez, pueden constituir o abarcar IG reconocidas según límites administrativos o históricos o por las características particulares de sus *terroirs*.

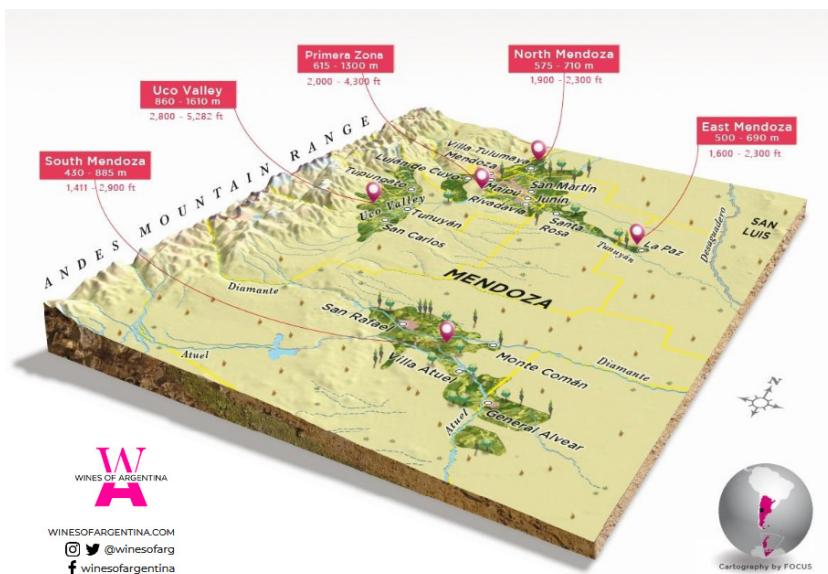


Figura 2. Zonas vitivinícolas de la provincia de Mendoza. Fuente: Wines of Argentina (s.f.).

La denominada “Primera zona” (Luján de Cuyo y Maipú) configura el área vitivinícola más antigua de la provincia. Cercana a la ciudad capital y ubicada a una altura que oscila entre los 615 y 1.300 msnm,¹⁹ se caracteriza por ser mayormente aluvial y por presentar un subsuelo pedregoso compuesto por sedimentos de arcilla, arena y limo.

Por su parte, la “Zona Este” (Rivadavia y San Martín, entre otros departamentos) se distingue por sus suelos profundos y, en varias localidades, por su composición pedregosa y arenosa. Su elevación no supera los 700 msnm, lo que hace que sea ligeramente más cálida que el resto de la provincia, tanto de día como de noche.

Otra zona es el Valle de Uco (San Carlos, Tunuyán y Tupungato), situada al sudoeste de la ciudad de Mendoza y próxima a la Cordillera de los Andes, con elevaciones que varían entre los 860 msnm y los 1.610 msnm. Este valle se caracteriza por la alta exposición al sol, la marcada amplitud térmica diaria y sus suelos de origen aluvial, heterogéneos, pedregosos y con frecuente presencia de calcáreo. El Valle

19 Los parámetros de altitud de las regiones pueden variar levemente según distintas fuentes consultadas.

de Uco constituye la expresión más representativa de la reorientación que experimentó gran parte de la industria vitivinícola argentina desde la década de 1990 hacia un paradigma modernizador y la producción de vinos de calidad acordes a la demanda internacional.

Finalmente, en Mendoza existen otras zonas productoras relevantes, como los “oasis del Norte” (Lavalle y Guaymallén) y el “oasis del Sur” (San Rafael).

Si bien la referencia a “zonas” constituye una primera aproximación al origen de los vinos mendocinos, no configura por sí misma una clasificación conforme al régimen legal de IG. Al adentrarse en este último, se observa que una zona como Valle de Uco (Figura 3) ha sido inscripta como IG sobre la base de límites geográficos e históricos.²⁰ A su vez, dicho territorio comprende otras IG de menor escala, ya sean reconocidas según límites administrativos —como Tunuyán y Tupungato—²¹ o en función de las particularidades de su *terroir*, como Paraje Altamira, Pampa El Cepillo y Cordón El Cepillo (Figura 4).

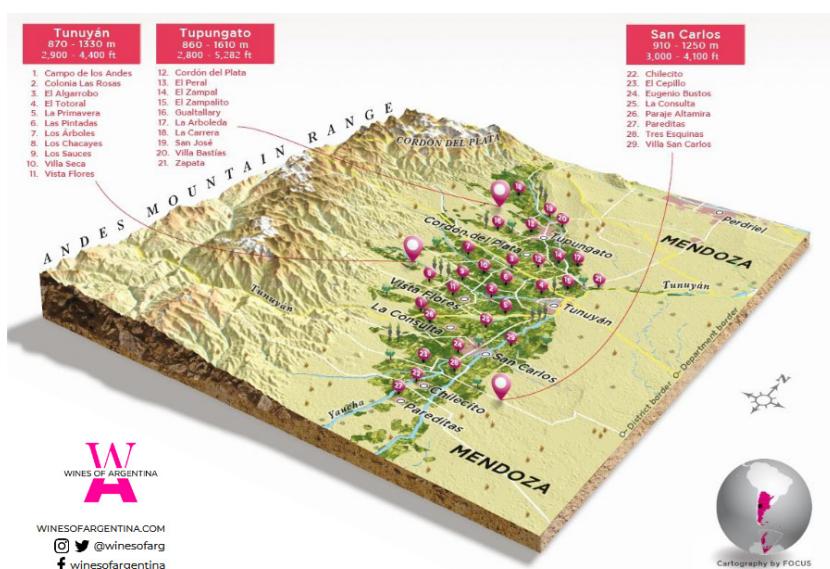


Figura 3. IG en Valle de Uco. Fuente: Wines of Argentina (s.f.).

20 Resolución INV C. 37/2002.

21 Resolución INV C. 32/2002.



Figura 4. Mayor perspectiva de la zona sur del Valle de Uco. Fuente: Hidalgo (2023).

El trabajo de identificación y análisis de *terroirs* requiere tanto recursos económicos como capacidades técnicas, en particular, involucramiento científico de disciplinas como la enología, la geología y la climatología, entre otras. En este sentido, no resulta sorprendente que en Argentina este tipo de iniciativas se desarrollen, en gran medida, a través de esquemas de cooperación público-privada.

A continuación, se presentarán cronológicamente investigaciones orientadas hacia dicho propósito, las cuales reflejan cómo la búsqueda y caracterización del *terroir* se ha convertido en una tendencia creciente en la provincia de Mendoza.

5. Cuando la tierra habla. Un mayor foco sobre los *terroirs*

En los últimos años, Mendoza ha sido escenario de una tendencia creciente hacia la investigación de *terroirs*, orientada a demostrar la correlación entre los distintos perfiles de uvas y vinos y su lugar de origen. Este último puede abarcar desde grandes parajes hasta fincas o incluso pequeñas parcelas (Figura 5). En este contexto, se amplía el espectro para el reconocimiento de nuevas IG sustentadas en las particularidades del *terroir*.

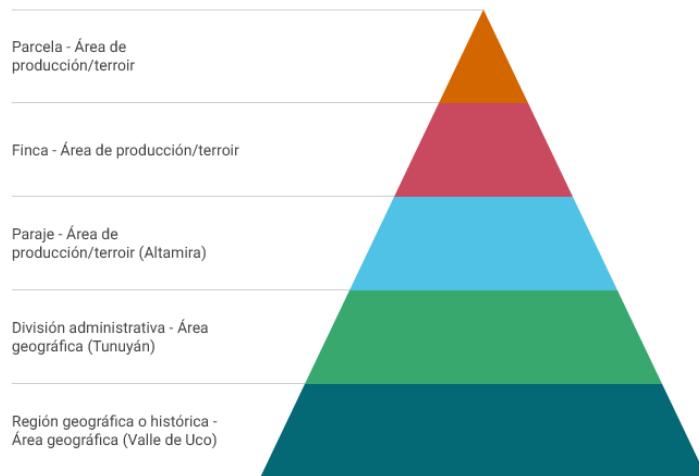


Figura 5. Rango de vinos según su origen en Mendoza. Fuente: elaboración propia.

5.1 El caso de Paraje Altamira

El caso de la IG Paraje Altamira representa un hito en Argentina y en la región, al haberse materializado a partir de un esquema de cooperación público-privada y culminado con el reconocimiento de una IG sustentada en la singularidad de su *terroir*.

Ubicado al sur del Valle de Uco, a unos 1.100 msnm, al pie de la Cordillera de los Andes, esta zona se caracteriza por una marcada amplitud térmica y por un suelo de origen aluvial y heterogéneo, compuesto por arcilla, arena, limo y piedras calcáreas, con presencia de carbonato de calcio. Dichas condiciones favorecen la elaboración de vinos de gran intensidad, estructura y expresión mineral.

En 2009, varias empresas vitivinícolas le encargaron a la Cátedra de Edafología de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo un estudio sobre la geología, geomorfología, factores edáficos y clima en este terreno (Reginato, 2017). La singularidad del *terroir* demostrada a partir de esta investigación llevó a que Paraje Altamira fuera reconocido como IG en 2013, comprendiendo una superficie inicial de poco más de 4.500 hectáreas.²²

22 Resolución INV 44/2013.

Mientras que en 2013 se aprobó una delimitación inicial basada en parámetros técnicos, simultáneamente se rechazó una oposición presentada por ciertos productores que sostenían que el área debía ampliarse e incluir sus propiedades. En 2017, tras nuevos estudios avalados por el INTA y la UNCuyo, el INV resolvió ampliar los límites de la IG, extendiéndolos a 9.290 hectáreas²³ (Figura 6) (Larsimont y Martín, 2024; Molina, 2020; Reginato, 2017).

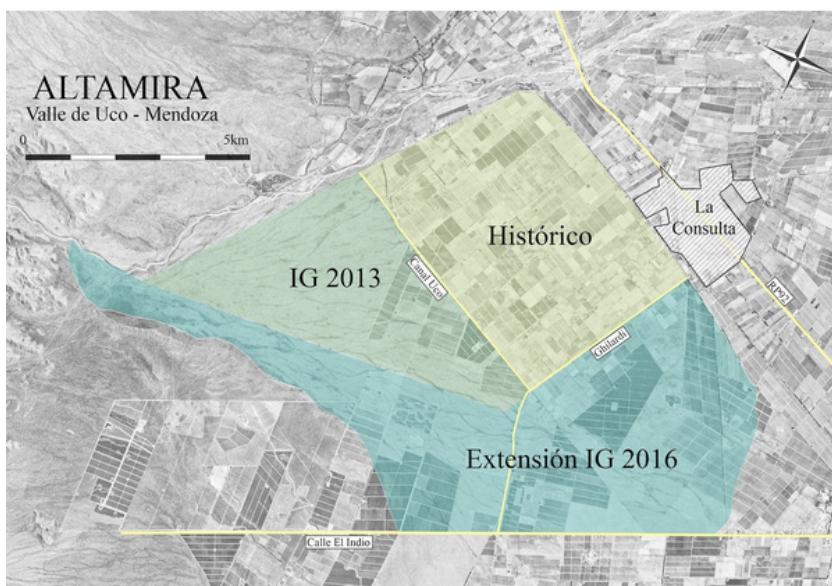


Figura 6. Delimitaciones del Paraje Altamira. Fuente: Corona (2024).

El proceso de delimitación y posterior ampliación de la IG Paraje Altamira evidenció la importancia del involucramiento del sector privado e instituciones públicas de investigación para la fundamentación de las decisiones administrativas del INV. A la vez, puso de relieve la complejidad de delimitar áreas productivas con base en criterios biofísicos —rasgo característico para delimitar IG de acuerdo a su *terroir*—, al tiempo que mostró la capacidad del régimen para incorporar nueva evidencia científica y ajustar delimitaciones previamente establecidas (Larsimont y Martín, 2024).

23 Resolución INV E 82/2017.

Actualmente, Paraje Altamira cuenta con aproximadamente 2.780 hectáreas cultivables de las 9.290 que en total abarca. Allí conviven tanto grandes empresas como *pymes* elaboradoras de vino. Malbec, cabernet sauvignon y cabernet franc son algunas de las variedades que se producen en esta área, dando lugar a vinos altamente apreciados entre especialistas de todo el mundo.

5.2 Una tendencia en auge

Paraje Altamira fue una suerte de punto de partida para la realización de posteriores estudios sobre *terroirs* en Mendoza,²⁴ los cuales, en gran medida, se caracterizaron por la articulación entre el sector público y privado. La mayoría de estas investigaciones se financiaron mediante fondos de la Agencia I+D+i,²⁵ la UNCuyo y la bodega Catena Zapata. Además, contaron con la participación de científicos del IBAM y del Catena Institute of Wine (CIW).²⁶ A

24 En 2010, había sido publicado un estudio realizado de manera conjunta entre el INTA, la Universidad de Chile (Chile) y la Universitat Rovira i Virgili (España), todas ellas entidades públicas. El estudio, que también representa un antecedente relevante en el país, reivindicó estudiar por primera vez la composición fenólica del *malbec* de Mendoza. Para ello, se tomaron diferentes muestras de dicha variedad provenientes de distintas zonas geográficas de la provincia (Fanzone et al., 2010).

25 El financiamiento otorgado por la Agencia I+D+i contó, por su parte, con fondos del Banco Interamericano de Desarrollo.

26 El CIW ya había desarrollado investigaciones en colaboración con la Universidad de California, Davis, con la cual mantiene actualmente una alianza en materia de I+D. En 2014, se publicó un estudio comparativo de muestras de *malbec* elaboradas en distintas locaciones de Mendoza y California, con el objetivo de definir y contrastar sus características sensoriales y químicas (King et al., 2014). Un año más tarde, otra investigación conjunta analizó nuevamente muestras de *malbec* de ambas regiones, enfocándose en la comparación de su composición fenólica (Buscema y Boulton, 2015). Según fuentes especializadas, este último trabajo constituyó un antecedente relevante para establecer la metodología de los estudios sobre *terroirs* desarrollados posteriormente en Argentina. En estudios subsiguientes, se evaluaron muestras de la misma variedad de ambas regiones con el fin de observar la evolución de los compuestos fenólicos y la concentración de elementos durante la crianza (Agazzi et al., 2018), así como la evolución del perfil aromático tras

continuación, se presentan algunas investigaciones en orden cronológico:²⁷

- En 2018, se publicó en la revista científica *Food Chemistry* un estudio realizado a partir de muestras de malbec provenientes de 27 parcelas distribuidas en seis departamentos de las zonas Primera, Este y Valle de Uco (Urvieta et al., 2018). Los vinos analizados, correspondientes a una misma añada, fueron elaborados bajo condiciones estandarizadas. La investigación —que reivindicó ser la primera en su tipo realizada en Argentina— tuvo por objeto analizar el perfil fenólico y las características sensoriales de las distintas muestras.
- Para examinar el perfil fenólico, se empleó la *cromatografía líquida con detector de arreglo de diodos* (HPLC-DAD), técnica que permite separar y caracterizar mezclas químicas en función de sus propiedades físicas y químicas. En cuanto al análisis sensorial, las muestras —tras seis meses de guarda en botella— fueron evaluadas mediante un “análisis sensorial descriptivo” (ASD) efectuado por un panel de voluntarios previamente entrenados. Los datos fueron procesados con asistencia de un *software* especializado y categorizados a través de diversas técnicas estadísticas.
- Los resultados evidenciaron que el origen geográfico, sumado a los atributos del *terroir*, influía en la composición fenólica y atribución sensorial de los distintos malbecs. Asimismo, se observó un grado de asociación fenólica y sensorial (similitud) entre los vinos producidos dentro de cada departamento.
- En febrero de 2021, *Scientific Reports* publicó una nueva inves-

un período prolongado de guarda en botella (Pellegrino Vidal et al., 2023). En su sitio web, el CIW manifiesta sostener una visión compartida y trabajar en proyectos de I+D junto a entidades públicas, como la Universidad Nacional de Cuyo, el Conicet y el IBAM (Conicet-UNCuyo). <https://www.catenainstitute.com/>

27 Los estudios consultados fueron publicados en revistas y fuentes científicas de reconocido prestigio y se encuentran disponibles en la web, contribuyendo así a conformar un acervo científico accesible para su conocimiento y aprovechamiento por terceros. Ello no obsta a la existencia de otras investigaciones realizadas y conservadas de forma privada.

tigación centrada en el malbec (Urvieta et al., 2021). Este estudio, considerado innovador en la industria, comparó más de 200 malbecs provenientes de 23 parcelas distribuidas en 12 IG de Mendoza. Se aplicaron condiciones de elaboración estandarizadas y se utilizó nuevamente el método HPLC-DAD para la identificación de compuestos químicos.

- Los resultados demostraron una correlación entre la composición fenólica de las muestras y las condiciones climáticas de las IG involucradas, destacando una mayor concentración de antocianos²⁸ y polifenoles²⁹ en las provenientes de IG ubicadas a gran altitud y expuestas a bajas temperaturas. A su vez, el estudio confirmó la posibilidad de asociar un malbec con su *terroir* de origen independientemente de su añada —en este caso, se emplearon vinos de 2016, 2017 y 2018— y sugirió que, para conocer las características definitivas que le aporta un *terroir* a un vino, resultaba necesario analizar distintas cosechas a fin de descartar efectos extraordinarios de cada periodo.
- Esta investigación reforzó en Argentina la noción de “vino de parcela”, que alude a producciones provenientes de superficies pequeñas, pero muy distintivas por la impronta que su suelo y clima dejan sobre el vino.
- En julio del 2021, *Frontiers in Sustainable Food Systems* publicó un estudio sobre cabernet sauvignon que demostró cómo la interacción entre el material vegetal y su lugar de cosecha —influido, a su vez, por las condiciones climáticas— incide en los atributos del vino, en particular en el rendimiento de la fruta y en su perfil fenólico (Muñoz et al., 2021). El experimento se realizó con muestras de uvas cosechadas a un mismo nivel de madurez durante los años 2018 y 2019 en distintas locaciones de Mendoza: Altamira,

28 Los antocianos son pigmentos que se encuentran en la piel de la uva y son en parte responsables del color del vino rojizo, morado o azul.

29 Los polifenoles son compuestos químicos que se encuentran en la piel, semillas y tallos de la uva y que influyen en la intensidad del color, aroma, astringencia y textura del vino.

Agrelo,³⁰ El Cepillo³¹ y Gualtallary,³² de las cuales las tres primeras cuentan actualmente con reconocimiento como IG.

-
- 30 Agrelo, situado en el departamento de Luján de Cuyo dentro de la denominada “Primera Zona”, fue reconocido como IG mediante la Resolución INV C 21/2005, conforme a los límites administrativos del distrito homónimo. Su territorio se extiende entre los 900 y los 1.250 msnm. Se caracteriza por su clima seco y amplia exposición solar. Sus suelos profundos, arenosos y arcillo-limosos —aunque, a mayor altura, más pedregosos— les permiten a las raíces de la vid expandirse en el terreno y mantener a la planta húmeda. Estas condiciones naturales contribuyen a definir el perfil distintivo de sus vinos, particularmente de las variedades malbec y cabernet sauvignon, reconocidos por ser expresivos, de buen cuerpo, carácter frutado y taninos amables.
- 31 El Cepillo, junto a Paraje Altamira, se encuentran en la superficie del cono aluvial del río Tunuyán, en San Carlos, Valle de Uco. Paraje Altamira ocupa la mitad norte del cono, que, al tener exposición solar norte, cuenta con temperaturas más elevadas. El Cepillo se encuentra en la mitad sur del cono y tiene una pendiente noroeste-sudeste, lo que hace que esta zona sea mucho más fría al recibir menos energía solar. El Cepillo se divide, a su vez, en dos zonas: Pampa El Cepillo, reconocida como IG por la Resolución INV. 1/2019 y ubicada al sudeste del cono, siendo la parte más baja y susceptible a heladas por su pendiente de 1°; y en la parte sudoeste, Cordón El Cepillo, reconocido como IG por la Resolución INV. 7/2022, la cual, al tener una pendiente de 3°, hace que el frío circule hacia zonas más bajas por la noche, haciéndolo menos propenso a las heladas en comparación con el sudeste del cono. Mientras que Pampa El Cepillo y Altamira poseen un suelo similar, conformado por piedras de origen aluvional de distinto origen que descienden desde la cordillera y que se van puliendo a lo largo de un trayecto de 30-50 km, en Cordón El Cepillo las piedras más cercanas a la superficie están menos erosionadas por haber viajado un menor trayecto, lo que influye en una menor mezcla de componentes en el suelo, a diferencia de las otras dos IG. Los vinos de El Cepillo se caracterizan por su frescura y notas de frutas maduras y florales. El malbec, cabernet franc y el bonarda son vinos que encuentran su expresión en esta zona.
- 32 Gualtallary se encuentra al norte del cono aluvional del Río Tunuyán, en Tupungato, al norte del Valle de Uco. Está ubicado al pie de la Cordillera de los Andes, entre 1.200 y 1.600 msnm. No está reconocido como IG en tanto, a pesar del interés de diversos productores, dicho vocablo se encuentra registrado como marca a nombre de una sociedad anónima. Se caracteriza por un clima frío, marcada amplitud térmica y lenta exposición al sol, además de suelos aluvionales, arenosos y pedregosos. Tienen un carácter pobre en lo que refiere a la materia orgánica y un notable drenaje que le permite a la planta llegar a capas profundas. El resultado arroja vinos frescos, intensos, de buena estructura y concentración y textura singular que se distingue como

- Los vinos fueron elaborados bajo condiciones estandarizadas; y sus compuestos fenólicos, identificados por *cromatografía líquida con matriz de diodos y detección fluorescente* (HPLC-DAD-FLD). Los resultados evidenciaron una correlación directa entre la mayor concentración de antocianos y la altitud. Asimismo, confirmaron el concepto de “plasticidad fenotípica”, que alude a la capacidad del material genético de la uva (genotipo) para expresar distintas características —como color, aroma, acidez, astringencia y expresión en boca (perfil fenotípico)— en función de la interacción entre el material vegetal y el ambiente del lugar de la cosecha.

También se han desarrollado estudios que emplean técnicas combinadas, integrando métodos químicos —como la ya mencionada HPLC-DAD— con análisis sensométricos, en un enfoque conocido como “análisis de factores múltiples”. En otros casos, las investigaciones se basaron exclusivamente en evaluaciones sensoriales. A continuación, se reseñan dos estudios representativos:

- En 2023, *ACS Food Science & Technology* publicó una investigación centrada en la variedad cabernet franc (Muñoz et al., 2023). Se utilizaron uvas cosechadas en 2019 en distintas ubicaciones de Mendoza (Agrelo, Gualtallary, Paraje El Cepillo y Altamira) y los análisis sensoriales se realizaron sobre vinos con seis meses de guarda en botella. Los resultados mostraron un alto grado de correlación entre los perfiles fenólicos y sensoriales de las muestras de cada origen, atribuibles principalmente a los efectos del clima sobre las uvas.
- En febrero y octubre de 2024, la *npj Science of Food* —revista perteneciente a *Nature Portfolio*— publicó nuevos estudios que exploraron la variedad malbec a partir de muestras provenientes de 29 parcelas distribuidas en tres zonas vitivinícolas de Mendoza: la zona Este, la Primera Zona y el Valle de Uco, comprendiendo en conjunto a 12 IG distintas (Urvieta et al., 2024). Las muestras correspondieron a las cosechas 2016, 2017 y 2018.

polvoriento en boca. Es el lugar de malbec y otras variedades como cabernet franc, pinot noir, chardonnay y sauvignon blanc.

Lo distintivo de estas investigaciones radicó en la utilización del ASD como único método destinado a identificar y mensurar la intensidad de aromas, sabores y sensaciones en boca. El ASD fue realizado por un panel de catadores previamente entrenados y los resultados fueron procesados mediante un *software* especializado, lo que permitió establecer correspondencias consistentes entre los distintos *terroirs* y determinados descriptores sensoriales. Si bien descriptores como el aroma, el sabor y la textura variaron según la añada, otros permanecieron inalterables, evidenciando la impronta constante del *terroir* a lo largo del tiempo. En suma, se trató de un estudio innovador que demostró, únicamente a través de técnicas sensoriales, la existencia de diferentes tipicidades de malbec en Mendoza.³³

La tendencia creciente hacia el estudio de los *terroirs* en la provincia de Mendoza, así como la presencia de profesionales altamente capacitados en Argentina, quedó evidenciada con la celebración del 15º Congreso Internacional de Terroir en su ciudad capital en noviembre de 2024 (Figura 7). Fue el primero de su tipo en realizarse en América del Sur desde la inauguración de este ciclo de encuentros en 1996. Este congreso, de gran repercusión a nivel mundial en el sector, fue coorganizado por la UNCuyo, el IBAM (CONICET-UNCuyo), el CIW y el Gobierno de Mendoza; reunió a actores públicos y privados del ámbito académico y de organismos internacionales.

33 En este estudio también participaron investigadores de la Universidad de California, Davis (UC Davis). Miembros del CIW y de la UC Davis ya habían llevado a cabo trabajos conjuntos en años anteriores.



Figura 7. Presentación del 15º Congreso Internacional del Terroir. Fuente: 15th International Terroir Congress (s.f.).

En concreto, la última edición del Congreso, resultado de la articulación entre los sectores público y privado, además de reconocer el trabajo realizado en los últimos años sobre la caracterización de los *terroirs*, contribuyó a consolidar la visibilidad internacional de la vitivinicultura argentina.

6. El valor comercial y socioeconómico involucrado

La tendencia creciente de estudios orientados a la identificación y análisis de los *terroirs* en Mendoza, además de su aporte científico, reviste un importante valor socioeconómico. Estas investigaciones amplían el horizonte para el reconocimiento y la protección de IG basadas en las particularidades del *terroir*; con ello, favorecen la generación de un activo intangible de valor agregado. Dicho alcance abarca desde amplios territorios vitivinícolas hasta unidades de producción más acotadas, pero de singular incidencia, en las características y calidad del vino, que pueden clasificarse, en orden decreciente, como parajes, fincas y parcelas.

Las IG reconocidas y con cierto grado de prestigio poseen un valor económico que puede explicarse a partir de las teorías de la información y la reputación. Se trata de signos que contribuyen a reducir las asimetrías entre productores y consumidores, al propor-

cionar una señal de calidad cuando los factores vinculados al origen geográfico (condiciones geográficas, material vegetal, técnicas de producción, entre otros) le confieren cualidades diferenciales al producto (Bramley et al., 2009).

En el caso particular del vino de calidad, un producto altamente diferenciable en el que la uva constituye tan sólo uno de sus atributos, la apelación a una IG puede influir de manera significativa en la decisión de compra de los consumidores. Esto se comprende a partir del “método de precios hedónicos”, según el cual el valor de un bien depende de la combinación de sus características intrínsecas —que se perciben principalmente al momento del consumo (variedad de uva, grado alcohólico, presencia de compuestos fenólicos, entre otros aspectos)— y sus características extrínsecas, tales como la mención del *terroir* de origen o una calificación favorable otorgada por un crítico de prestigio. Diversos enfoques incluso destacan el peso predominante de los atributos extrínsecos, relativizando la influencia de los intrínsecos en la decisión final del consumidor (Unwin, 1999).

En síntesis, en la decisión de compra de un vino de calidad, la IG actúa como un atributo extrínseco, como una señal de calidad (Estrella Orrego et al., 2012).

Cabe señalar que el mero reconocimiento formal de una IG no resulta suficiente para que esta opere efectivamente como signo distintivo de calidad. Su funcionamiento eficaz exige la construcción previa de una reputación asociada al territorio, mediante esfuerzos sostenidos —técnicos, logísticos, económicos, entre otros— por parte de los productores y de las instituciones que los representan. Dichos esfuerzos deben orientarse a alcanzar estándares verificables de calidad, consolidar una base de consumidores y asegurar un posicionamiento estable en el mercado.

En este sentido, se ha señalado que la IG constituye la “institucionalización de la reputación”, esto es, la formalización jurídica de un reconocimiento social y económico preexistente a través de su protección por parte de la autoridad competente (Belletti, 1999). Tal institucionalización puede involucrar tanto a entidades públi-

cas como privadas,³⁴ dependiendo del marco normativo aplicable (Bramley et al., 2009).

En tales condiciones, la IG adquiere naturaleza de activo intangible, asimilable al *goodwill* o “buena fama” que acompaña a los productos que la ostentan (Fernández-Novoa, 2001).³⁵

Desde la perspectiva del productor, la IG —y la reputación que le es inherente— se configura como un instrumento de gestión estratégica, que permite orientar la oferta hacia nichos de mercado específicos y capturar un precio *premium* por parte de los consumidores dispuestos a pagarla, es decir, los “fieles” (Rangnekar, 2004; Stigler, 1961). Asimismo, refuerza la competitividad, al contribuir a acortar las cadenas de intermediación, facilitar el acceso directo o abreviado al consumidor final y posibilitar que el productor capture una mayor proporción del precio pagado (Dogan y Gokovali, 2012; Moran, 1993).

En su dimensión defensiva, el reconocimiento y la protección jurídica de una IG les otorgan a los productores un resguardo efectivo frente a prácticas desleales de comercio, que asiste a preservar el segmento del mercado. En otras palabras, la IG actúa como una barrera de entrada para operadores ajenos al territorio delimitado o, incluso dentro de él, para aquellos que no cumplan con los estándares técnicos y de producción establecidos (Bramley et al., 2009; Rangnekar, 2004).

Desde la perspectiva del consumidor, la protección y uso de la IG, en tanto señal de calidad y garantía de origen, contribuyen a re-

34 La ley 25.163 (art. 5, y 36 y ss.) prevé que el INV será la Autoridad de APLICACIÓN del régimen establecido por dicha norma y, en particular, confiere a dicho organismo competencia exclusiva en lo que refiere al procedimiento para determinación del área de producción de una IG, las condiciones de su empleo y control.

35 Fernández Novoa desarrolla el concepto de “goodwill” en el ámbito marcarío. El autor señala que la función de la marca radica en condensar progresivamente su “goodwill” o buena fama, que se manifiesta en la preferencia del público por los productos o servicios identificados con ella y en la expectativa razonable de su adquisición o contratación reiterada. Por analogía, y en virtud de su naturaleza como signo distintivo, este razonamiento puede extenderse a las IG, en la medida que cristalizan una reputación asociada al origen y a determinados estándares de calidad.

ducir los costos de información asociados a la decisión de compra. El precio *premium* de un producto con IG se justifica, además de por su reputación, porque asiste a reducir el tiempo y esfuerzos necesarios para seleccionar el bien que promete mayor utilidad (Bramley et al., 2009; Stigler, 1961).

Las IG no sólo generan efectos en el ámbito comercial, sino que también pueden desempeñar un papel relevante como vectores de desarrollo territorial. Ello se explica por la posibilidad de canalizar las ganancias derivadas del precio *premium* hacia la mejora de las condiciones locales de producción, la profesionalización del capital humano, el fortalecimiento de infraestructuras y la creación de encadenamientos productivos dentro del ecosistema económico comprendido por la IG o en áreas colindantes.³⁶

La relevancia de las IG, tanto en el plano comercial como en el socioeconómico, ha sido tal que este activo intangible ha adquirido un lugar destacado en negociaciones internacionales recientes, como el acuerdo entre el Mercosur y la Unión Europea, o entre el primer bloque y países como Singapur.

7. De *terroirs* mendocinos hacia el mundo: casos en concreto

El creciente interés por los *terroirs* mendocinos ha trascendido el ámbito científico, proyectándose hacia la esfera comercial y comunicacional del sector vitivinícola. Este interés encuentra su expresión más visible en las estrategias de posicionamiento adoptadas por diversas bodegas que han incorporado al *terroir* como elemento de diferenciación y valorización de sus productos.³⁷ En paralelo, en los últimos años se ha observado un aumento en el reconocimiento internacional, evidenciado en las altas calificaciones otorgadas a vinos elaborados en *terroirs* mendocinos, tal como se detalla a continuación:

36 Ya sea impulsando otros productos (por ejemplo, insumos) o servicios (por ejemplo, turismo)

37 Tal estrategia se da tanto en casos donde el *terroir* fue protegido formalmente como IG como en otros donde no.

- En 2022, The Wine Advocate publicó el informe *Argentina: The Search for Terroir Continues*,³⁸ elaborado por el experto Luis Guatiérrez (2022), en el que vinos como el malbec Zuccardi Piedra Infinita Supercal 2019 (Paraje Altamira), el cabernet franc Gran Enemigo Gualtallary 2019 (Gualtallary), el blend malbec/cabernet franc PerSe La Craie (Gualtallary) fueron calificados con 100 Puntos Parker, la máxima puntuación.
- En su último informe sobre Argentina, Patricio Tapia (2024), crítico de Descorchados, otorgó por primera vez en la historia de dicha publicación la máxima puntuación (100 puntos) a dos vinos argentinos: el malbec Catena Zapata Adrianna Vineyard Mundus Bacillus Terrae 2021 (Gualtallary) y el malbec Zuccardi Piedra Infinita Supercal 2021 (Paraje Altamira).
- También en 2024, el reconocido crítico James Suckling (2024) publicó su *ranking* de los mejores vinos argentinos, en cuyo podio se ubicaron el Altos Las Hormigas malbec Paraje Altamira Valle de Uco Los Amantes 2021 (Paraje Altamira), el chardonnay Catena Zapata Mendoza Adrianna Vineyard White Bones 2022 (Gualtallary) y el malbec Matías Riccitelli Los Chacayes Viñas Extremas 2021 (Los Chacayes).³⁹

38 En español, “Argentina: la búsqueda del *terroir* continúa”.

39 Mediante la Resolución INV 249-E/2017 se reconoce a Los Chacayes como IG. Mediante la Resolución INV 20/2023 se amplían los límites de dicha IG. Ambas resoluciones señalan que, de acuerdo con los antecedentes presentados ante el INV y los estudios realizados por los sectores competentes de tal Instituto, el área de producción cuya delimitación o ampliación se solicitaba —respectivamente—, se encontraba formada por terrenos con cualidades distintivas, aptos para la producción de vinos de calidad. Los Chacayes está compuesto por tres abanicos aluvionales que contribuyen a la variabilidad de los suelos en lo que respecta a cantidad de arenas, limos y carbonatos, además de tipos de conglomerados. Los vinos de esta IG, al variar en altura, son diversos en cuanto a capas de aromas y texturas. Se caracterizan por un tanino distinto, sabor y aroma especiados vinculados a la flora autóctona. Además del malbec y del cabernet franc, el *terroir* se ha adaptado a otras variedades como garnacha, el monastrell, el marsanne y el roussanne, denominadas como “mediterráneas”. La Asociación Civil de Productores de Los Chacayes, entidad creada en 2019, se encarga de comunicar las cualidades del *terroir* y de los vinos elaborados en esta región (Orsini, 2024).

Como puede observarse en la presentación de algunos de los vinos mencionados (ver Figuras 6, 7 y 8), las etiquetas conjugan la identificación de marca, la variedad y la referencia al *terroir* de origen, configurando una estrategia híbrida que combina rasgos del Viejo y del Nuevo Mundo.

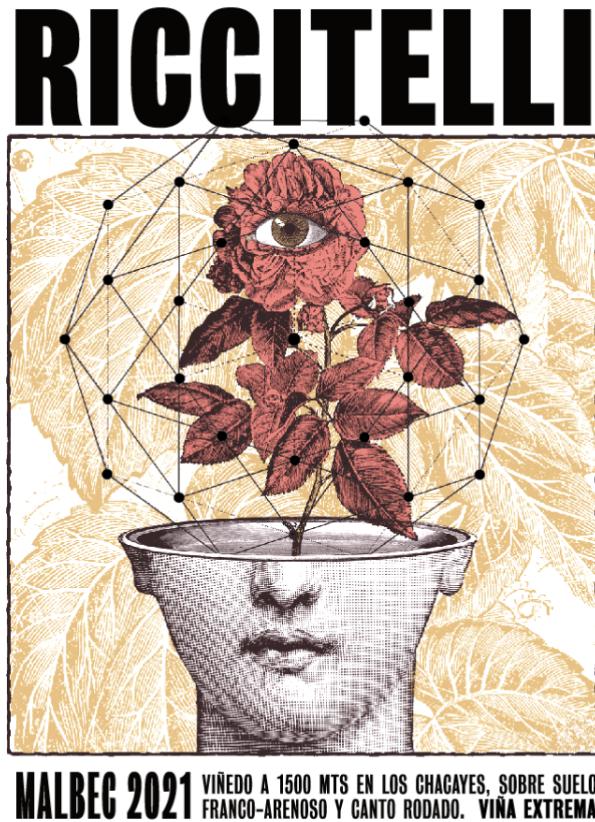


Figura 8. La etiqueta del malbec Matías Riccitelli Los Chacayes Viñas Extremas 2021 refiere a las características del suelo presente en la IG Los Chacayes. Fuente: Matías Riccitelli Wines (s.f.).



Figura 9. La presentación del malbec Altos Las Hormigas Paraje Altamira Valle de Uco Los Amantes 2021 incluye a la ya emblemática IG precursora en la región. Fuente: Altos Las Hormigas (s.f.).

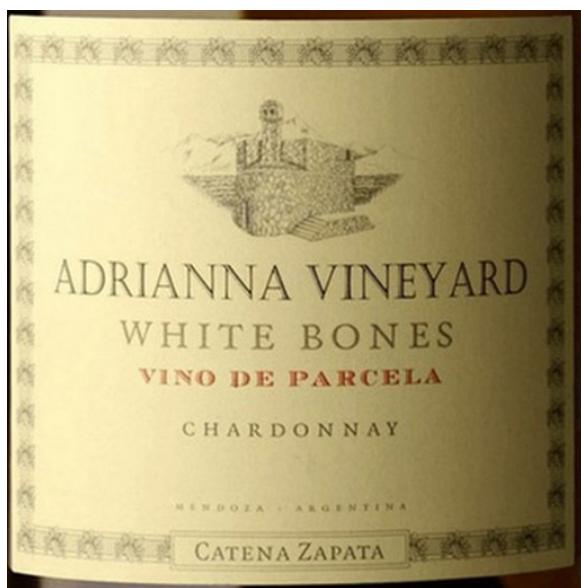


Figura 10. Dado que “Gualtallary” fue registrada como marca comercial a nombre de un tercero, el chardonnay Catena Zapata Adrianna Vineyard White Bones 2022 hace referencia a “vino de parcela” para referir a la calidad de origen. Fuente: Bodega Catena Zapata (s.f.)

El hecho de que vinos argentinos alcancen las máximas calificaciones otorgadas por este tipo de publicaciones y críticos no es un dato menor, especialmente si se considera que se trata de un fenómeno relativamente reciente (Portelli, 2022). Esta exposición contribuye a captar la atención de los consumidores más exigentes en el mercado internacional y, progresivamente, a consolidar una reputación en la percepción del consumidor promedio. Al mismo tiempo, pone de relieve que en Mendoza coexisten múltiples perfiles de vinos, tantos como *terroirs* pueden distinguirse, reflejando una diversidad que en el pasado solía ser objeto de cuestionamiento, particularmente en el caso del malbec (Cuculiansky, 2021).

8. Conclusión

La provincia de Mendoza se erige como escenario pionero, a nivel nacional, en el estudio y valorización de los *terroirs* y su influencia sobre los vinos de calidad. Esta tendencia se ha evidenciado en la proliferación de investigaciones científicas, cuyo rasgo común ha sido la articulación público-privada en su desarrollo. A ello se suma la estrategia adoptada por diversos productores orientada a proteger determinados *terroirs* mediante su reconocimiento como indicaciones geográficas.

La celebración del último Congreso Internacional del Terroir en Mendoza, junto con las altas calificaciones otorgadas por publicaciones especializadas a vinos provenientes de *terroirs* locales, constituyen un reconocimiento implícito a dichos esfuerzos.

El paradigma vigente asiste a promover un mayor interés por los *terroirs* —incluso en otras provincias— y amplía las posibilidades de reconocimiento de nuevas IG fundadas en ese elemento. Este fenómeno reviste particular relevancia, en tanto les permite a los productores de Argentina articular una estrategia de diferenciación que combine marca, variedad y referencia al origen. Al mismo tiempo, este proceso contribuye al desarrollo socioeconómico de las zonas de producción involucradas.

Bibliografía

- 15vo International Terroir Congress. (s.f.). *Congress Terroir*. https://congressterroir.com.ar/?utm_source=chatgpt.com \t “_new”
- Agazzi, F., Nelson, J., Tanabe, C., Doyle, C., Boulton, R., Buscema, F. (2018). Aging of Malbec wines from Mendoza and California: Evolution of phenolic and elemental composition, *Food Chemistry*, 269, 103-110. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.142>
- Altos Las Hormigas. (s.f.). *Jardín de Hormigas Los Amantes 2021*. <https://altoslas-hormigas.com/vino/jardin-de-hormigas-los-amantes-2021/>
- Ballantyne, D., Terblanche, Nic. S., Lecat, B. y Chapuis, C. (2019). Old world and new world wine concepts of terroir and wine: perspectives of three renowned non-French wine makers, *Journal of Wine Research*, 30(2), 1-22. <https://doi.org/10.1080/09571264.2019.1602031>
- Barham, E. (1997). Social movements for sustainable agriculture in France: A Polanyian perspective. *Society & Natural Resources*, 10(3), 239-249.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00052-9](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00052-9)
- Belletti, G. (1999). *The socio-economics of origin labelled products in agro-food supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects*. 67th EAAE Seminar, Le Mans, Francia.
- Bodega Catena Zapata. (s.f.). *White Bones 2022*. <https://catenazapata.com/white-bones-2022-es/>
- Bourguignon, C. y Bourguignon L. (2008). *Le sol, la terre et les champs: pour retrouver une agriculture saine*. Sang de la terre.
- Bramley, C., Biénabe, E. y Kirsten, J. (2009). The Economics of Geographical Indications: Towards a Conceptual Framework for Geographical Indication Research in Developing Countries. En World Intellectual Property Organization, *The Economics of Intellectual Property. Suggestions for Further Research in Developing Countries and Countries with Economies in Transition* (pp. 109-141). WIPO. <https://www.wipo.int/publications/en/details.jsp?id=289>
- Buscema, F. y Boulton, R. (2015). Phenolic composition of Malbec: A comparative study of research-scale wines between Argentina and the United States. *American Journal of Enology and Viticulture*, 66, 30-36. <https://www.ajevonline.org/content/66/1/30>
- Catania, C. y Avagnina del Monte, S. (1991). Sistema vitivinícola para la obtención de vinos con denominación de origen controlada en el Valle de Tupungato. *Boletín de la Bolsa de Comercio*, (328).
- Corona, G. [@geografiadelvino]. (26 de julio de 2024). ¿Qué es Altamira? Este nombre se puso muy en boga en la última década gracias... [Fotografía]. Instagram. <https://www.instagram.com/p/C95rTaNhBDP/>
- Cuculiansky, S. (25 de septiembre de 2021). El ADN del malbec argentino. Por qué el terroir ya no es algo exclusivo de los vinos franceses. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/1333333-el-adn-del-malbec-argentino-por-que-el-terroir-ya-no-es-algo-exclusivo-de-los-vinos-franceses>

- www.lanacion.com.ar/la-nacion-revista/el-adn-del-malbec-argentino-por-que-el-terroir-ya-no-es-algo-exclusivo-de-los-vinos-franceses-nid25092021/
- Deseau, A. (2023). *Land Reform and Productivity: Evidence from the Dissolution of the French Monasteries* (LIDAM Discussion Paper IRES/2023/09). Institut de Recherches Économiques et Sociales, Université catholique de Louvain. <https://sites.uclouvain.be/econ/DP/IRES/2023009.pdf>
- Dogan, B. y Gokovali, U. (2012). Geographical Indications: The Aspects of Rural Development and Marketing Through the Traditional Products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 62(24), 761-765. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.09.128>
- Drahos, P. (1998). *The universality of intellectual property rights: Origins and developments*. WIPO. https://www.wipo.int/meetings/en/doc_details.jsp?doc_id=7604
- Estrella Orrego, M. J., Defrancesco, E. y Gennari, A. (2012). Modelo de precios hedónicos aplicado al vino del “Viejo y del Nuevo Mundo”: estado del arte. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo*, 44(1), 205-220. https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1853-86652012000100018&lng=es&tlng=es
- Fanzone, M., Peña-Neira, A., Jofre, V., Assof, M. y Zamora, F. (2010). Phenolic characterization of Malbec wines from Mendoza province (Argentina). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 2388-2397. <https://doi.org/10.1021/jf903690v>
- Fernández-Nóvoa, C. (2001). *Tratado sobre derecho de marcas*. Marcial Pons.
- Gutiérrez, L. (2022). *Argentina: The Search for Terroir Continues*. The Wine Advocate. <https://www.robertparker.com/articles/GX6rYJ8i6wcgWnSAQ>
- Hidalgo, J. (10 de abril de 2023). *Cómo se hace una Indicación Geográfica*. Wines of Argentina Blog. <https://blog.winesofargentina.com/es/news-nl/como-se-hace-una-indicacion-geografica/>
- Hidalgo Togores, J. (2012). El concepto del “terroir” en el viñedo. En Tobes Velasco, A. (Coord.), *Innovación Vitivinícola en la Ribera del Duero. Sostenibilidad II: [ponencias del XII Curso de Verano Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 2012]* (pp. 9-46).
- Institut National de l'Origine et de la Qualité. (s.f.). *Appellation d'origine protégée / contrôlée (AOP / AOC)*. <https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee>
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. (2024a). *Informe anual de superficie 2023*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_anual_de_superficie_2023.pdf
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. (2024b). *Mercado externo de productos vitivinícolas 2023*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_anual_exportaciones_2023.pdf
- King, E., Stoumen, M., Buscema, F., Hjelmeland, A., Ebeler, S., Heymann, H. y Boulton, R. (2014). Regional sensory and chemical characteristics of Malbec

- wines from Mendoza and California. *Food Chemistry*, 143(15), 256-267. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.07.085>
- Lacoste, P. (2003). *El vino del inmigrante: los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina: su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos 1852-1980* (1^a ed.). Consejo Empresario Mendocino. https://cem.org.ar/wp-content/uploads/2012/10/Vino_del_Inmigrante.pdf
- Larsimont, R. y Martín, F. (2024). Disputas corporativas en torno a la creación de indicaciones geográficas vitivinícolas en Mendoza, Argentina. *Perspectiva Geográfica*, 29(3), 1-20. <https://doi.org/10.19053/uptc.01233769.16670>
- Matías Riccitelli Wines. (s.f.). *Vino de Los Chacayes*. <https://matiasriccitelli.com/tienda/vino-de-los-chacayes/>
- Meloni, G. y Swinnen, J. (2012). *The political economy of European wine regulations*. Centre for Institutions and Economic Performance (LICOS) Discussion Paper No. 320/2012. KU Leuven. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2279338>
- Molina, M. (2020). Las indicaciones de origen geográfico de vinos en la legislación argentina. *Revista de la Facultad de Derecho*, (49), e103. <https://doi.org/10.22187/rfd2020n49a>
- Moran, W. (1993). Rural Space as Intellectual Property. *Political Geography*, 12(3), 263-277. [https://doi.org/10.1016/0962-6298\(93\)90057-E](https://doi.org/10.1016/0962-6298(93)90057-E)
- Muñoz F., Urvieto R., Buscema F., Rasse M., Fontana A. y Berli F. (2021) Phenolic Characterization of Cabernet Sauvignon Wines From Different Geographical Indications of Mendoza, Argentina: Effects of Plant Material and Environment. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 700642. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.700642>
- Muñoz, F., Urvieto, R., Catania, A., Buscema, F., Berli, F. y Fontana, A. (2023). Classification of Cabernet Franc Wines from Different Geographical Indications of Mendoza, Argentina, by Descriptive Sensory Analysis and Phenolic Profiles. *ACS Food Science & Technology*, 3(8), 1334-1343. <http://dx.doi.org/10.1021/acsfoodscitech.3c00121>
- Musolf, P. (2022). *Round trip to nowhere: A brief genealogy of wine terroir*. *Territoires du vin*, (14). <https://doi.org/10.58335/territoiresduvin.2508>
- Neyra, G. (1987). *Antecedentes para la implementación para la denominación de origen Torrontés riojano-Nonogasta en la Provincia de La Rioja*. Argentina. XIX Simposio internacional de denominaciones de origen. La Serena, Chile, 20 a 25 de noviembre de 1987.
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (s.f.). *Indicaciones geográficas*. WIPO. <https://www.wipo.int/es/web/geographical-indications>
- Orsini, N. (2024). *Los Chacayes, un terruño con historia*. Wines of Argentina Blog. <https://blog.winesofargentina.com/es/destacadas/los-chacayes/>
- Pellegrino Vidal, R., Boulton, R., Olivieri, A. y Buscema, F. (2023). Aging of malbec wines from Mendoza and California: Evolution of volatile composition. *American Society for Enology and Viticulture*, 74(1), 1-2023, 1-10. <https://www.ajevonline.org/content/74/1/0740019>

- Portelli, F. (8 de diciembre de 2022). Los tres vinos argentinos mejor puntuados que quieren marcar un hito en la historia vitivinícola del país. *Infobae*. <https://www.infobae.com/tendencias/2022/12/08/los-tres-vinos-argentinos-mejor-puntuados-que-quieren-marcar-un-hito-en-la-historia-vitivinícola-del-pais/>
- Rangnekar, D. (2004). The Socio-Economics of Geographical Indications. A Review of Empirical Evidence from Europe. *UNCTAD-ICTSD Project on Intellectual Property Rights and Sustainable Development*. Paper Issue N° 8. United Nations Conference on Trade and Development-International Centre for Trade and Sustainable Development. https://unctad.org/system/files/official-document/ictsd2004ipd8_en.pdf
- Reginato, L. (2017). La Indicación Geográfica (IG) Paraje Altamira: consideraciones generales. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 179-188. <https://www.redalyc.org/journal/4695/469552915011/>
- Seguín, G. (1986). 'Terroirs' and pedology of vinegrowing, *Experientia*, (42), 861-873.
- Stigler, G. J. (1961). The economics of information. *The Journal of Political Economy*, 69(3), 213-225. <https://home.uchicago.edu/~vlima/courses/econ200/spring01/stigler.pdf>
- Simpson, J. (2004). *Phylloxera, Price Volatility and Institutional Innovation in France's Domestic Wine Markets, 1870-1911* [Working Paper 04-46]. Universidad Carlos III de Madrid. <https://hdl.handle.net/10016/411>
- Suckling, J. (2024). *Top 100 Wines of Argentina 2024*. James Suckling. <https://www.jamessuckling.com/wine-tasting-reports/top-100-wines-argentina-2024>
- Tapia, P. (2024). *Informe Argentina 2024*. Descorchados. <https://guiadescorchados.cl/archivos/originales/ce61075675512156386ad23af820e999.pdf>
- Trubek, A. B. (2008). *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. University of California Press.
- Unwin, T. (1991). *Wine and the vine: An historical geography of viticulture and the wine trade*. Routledge.
- Unwin, T. (1999). Hedonic price indexes and the qualities of wines. *Journal of Wine Research*, 20(2), 95-105.
- Urvíeta, R., Buscema, F., Bottini, R., Coste, B. y Fontana, A. (2018). Phenolic and sensory profiles discriminate geographical indications for Malbec wines from different regions of Mendoza, Argentina. *Food Chemistry*, 265(1), 120-127. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.05.083>
- Urvíeta, R., Heymann, H., Cantu, A., Catania, A., Buscema, F., Bottini, R. y Fontana, A. (2024). Tracing the origin of Argentine Malbec wines by sensory metrics. *npj Sci Food*, 8, 14. <https://doi.org/10.1038/s41538-024-00252-3>
- Urvíeta, R., Jones, G., Buscema, F., Bottini, R. y Fontana, A. (2021). Terroir and vintage discrimination of Malbec wines based on phenolic composition across multiple sites in Mendoza, Argentina. *Scientific Reports*, 11, 2863. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-82306-0>

- Van Leeuwen, C. y Seguin G. (2006). The concept of terroir in viticulture. *Journal of Wine Research*, 17(1), 1-10. <https://doi.org/10.1080/09571260600633135>
- Vaudour, E. (2002). *The Quality of Grapes and Wine in Relation to Geography: Notions of Terroir at Various Scales*. *Journal of Wine Research*, 13(2), 117-141. <https://doi.org/10.1080/0957126022000017981>
- Vaudour, E. (2003). *Les terroirs viticoles*. Dunod.
- Vaudour, E. (2017). *Soil and culture viewed through the prism of viticultural terroir. Geophysical Research Abstracts*, 19, EGU2017-14430. European Geosciences Union (EGU) General Assembly 2017. <https://hal.science/hal-01534643v1/document>
- Vaudour, E., Costantini, E., Jones, G. V. y Mocali, S. (2015). An overview of the recent approaches to terroir functional modelling, footprinting and zoning. *SOIL*, 1(1), 287-312. <https://doi.org/10.5194/soil-1-287-2015>
- Vaudour, E. y Shaw, A. B. (2005). *A worldwide perspective on viticultural zoning. South African Journal of Enology and Viticulture*, 26(2), 106-115. <https://doi.org/10.21548/26-2-2125>
- Vivas-Eugui, D. y Spennemann, C. (2016). *The evolving regime for geographical indications in WTO and in free trade agreements (1996-2015)*. En Correa, C. M. y Yusuf, A. A. (Eds.), *Intellectual Property and International Trade: The TRIPS Agreement* (3^a ed., pp. 193-250). Kluwer Law International.
- Whalen, P. (2007). *Vins, vignes et gastronomie bourguignonne selon Gaston Roupnel. Terres en Vues*.

Legislación citada

- Comunidad Económica Europea. (1970a). *Reglamento (CEE) n.º 816/70 del Consejo, de 28 de abril de 1970, por el que se establecen disposiciones complementarias para la organización común del mercado vitivinícola*. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 99, 1-12.
- Comunidad Económica Europea. (1970b). *Reglamento (CEE) n.º 817/70 del Consejo, de 28 de abril de 1970, relativo a las disposiciones especiales para los vinos de calidad producidos en regiones determinadas*. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 99, 13-18.
- Comunidad Económica Europea. (1992). *Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios*. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 208, 1-8.
- Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, del 20 de marzo de 1883, revisado en Bruselas (1900), Washington (1911), La Haya (1925), Londres (1934), Lisboa (1958) y Estocolmo (1967), y enmendado el 28 de septiembre de 1979. (1883-1979). *Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)*. Disponible en: <https://www.wipo.int/treaties/es/ip/paris/>
- Decreto 57/2004, emitido el 14 de enero de 2004, publicado el 16 de enero de 2004.
- Decreto Ley del 30 de julio de 1935 relativo a la defensa del mercado de los vinos

y al régimen económico del alcohol. (30 de julio de 1935). *Diario Oficial de la República Francesa*.

Ley 14878 —Ley General de Vinos—, sancionada el 23 de octubre de 1959, promulgada el 6 de noviembre de 1959.

Ley 24425, sancionada el 7 de diciembre de 1994, promulgada el 23 de diciembre de 1994.

Ley 25163 de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Víñico, sancionada el 15 de septiembre de 1999, promulgada de hecho el 6 de octubre de 1999.

Ley del 1 de agosto de 1905 sobre la represión de fraudes y falsificaciones en materia de productos y servicios. (1 de agosto de 1905). *Diario Oficial de la República Francesa*.

Ley del 6 de mayo de 1919 relativa a la protección de las denominaciones de origen y a la represión de fraudes. (6 de mayo de 1919). *Diario Oficial de la República Francesa*.

Ley 90-558 del 2 de julio de 1990 relativa a las denominaciones de origen controladas de los productos agrícolas o alimentarios, en bruto o transformados. (2 de julio de 1990). *Diario Oficial de la República Francesa*. https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000167733?utm_source=chatgpt.com

Organización Mundial del Comercio. (15 de abril de 1994). Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio.

Resolución C 21/2005 del INV, emitida el 1 de agosto de 2005 y publicada el 9 de noviembre de 2005.

Resolución E 82/2017, emitida el 11 de mayo de 2017, publicada el 5 de junio de 2017.

Resolución INV 20/2023, emitida el 20 de julio de 2023, publicada el 4 de septiembre de 2023.

Resolución INV 249-E/2017, emitida el 5 de octubre de 2017, publicada el 3 de noviembre de 2017.

Resolución INV 57/2024, emitida el 5 de diciembre de 2024, publicada el 9 de diciembre de 2024, es la norma más reciente que actualiza los listados de las variedades.

Resolución INV 7/2022, emitida el 5 de diciembre de 2022 y publicada el 26 de diciembre de 2022

Resolución INV C. 37/2002, emitida el 16 de diciembre de 2002, publicada el 24 de diciembre de 2002.

Resolución INV C. 39/2009, emitida el 30 de diciembre de 2009, publicada el 19 de enero de 2010.

Resolución INV N° 1/2019, emitida el 12 de agosto de 2019, publicada el 17 de septiembre de 2019.

Resolución INV N° C 32/2002, emitida el 14 de noviembre de 2002, publicada el 25 de noviembre de 2002.

Resolución INV N° C. 44/2013, emitida el 24 de mayo de 2013, publicada el 31 de mayo de 2013.

Resolución OIV/VITI 333/2010 sobre Definición de “terroir” vitivinícola, emitida el 25 de junio de 2010.

Unión Europea. (2012). *Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea*, L 343, 1-29.

Unión Europea. (2013). *Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios. Diario Oficial de la Unión Europea*, L 347, 671-854.

* * * *

Roles de autoría y conflicto de intereses

El autor manifiesta que cumplió todos los roles de autoría del presente artículo y declara no poseer conflicto de interés alguno.

<https://doi.org/10.26422/RIPI.2025.2300.mur>