

Provincia de Buenos Aires Honorable Cámara de Diputados



PROYECTO DE RESOLUCIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RESUELVE:

Esta Honorable Cámara adhiere el próximo 17 de abril a la conmemoración del Día Mundial del Malbec.

DIp. WALTER MARTELLO
Presidente de Bioque
Bioque Concernation Civica - Ari



Konorable Cámara de Diputados



FUNDAMENTOS

El origen del Malbec se encuentra en el sudoeste de Francia, en Bordeux. Allí se cultivaba este cepaje con el que se elaboraban vinos denominados 'de Cahors' por el nombre de la región, reconocidos desde los tiempos del Imperio Romano. Estos vinos se consolidaron en la Edad Media y terminaron de fortalecerse en la modernidad.

La historia del malbec en nuestro país se remonta al año 1852, año en el cual se contrato para trabajar en la viticultura Argentina a un agrónomo francés llamado Michel Aimé Pouget quien trajo consigo, según cuenta la historia, plantines y semillas de vid que fructificaron de manera muy exitosa. El primer viñedo de malbec se reconoció en 1865 en la ciudad de Panquehua y es propiedad de la bodega más antigua de la provincia llamada Gónzales Videla. Con la llegada de la cepa a Argentina, el agrónomo francés contratado por Domingo Faustino Sarmiento, fue el encargado de llevar adelante la dirección de la Quinta Agronómica de Mendoza. El 17 de abril de 1853, se presentaron los proyectos, en los que se proponía fundar una Escuela de Agricultura. Es por eso que la fecha elegida para la celebración, es el 17 de abril.

El enólogo Ángel Mendoza expresa en una entrevista que el malbec "es un vino con más de 100 años en la mesa de los argentinos. Pero en la década del '50 era un vino rústico, que estaba en todas las mesas y se tomaba con soda. Recién en los '90 se revalorizó y tomó el status que tiene actualmente". El especialista atribuye ese reposicionamiento a un médico norteamericano que, de tanto en tanto, difundía mensajes televisivos con recomendaciones para la salud. Y un día, en uno de sus mensajes, resaltó la importancia del vino tinto en la prevención de infartos y problemas cerebro vasculares. "Dijo que las personas necesitaban tomar 200 mililitros de vino tinto diarios y tomó toda una copa al aire. Desde ese momento, en todo el mundo hubo un vuelco violento en el consumo del vino tinto y, por asociación, se trasladó esa característica al malbec que era el tinto que mejores condiciones tenía. Tenía el mejor olor, el mejor color... Empezó desde abajo y hoy día está en el Olimpo del vino. Entre los cien mejores vinos del mundo, hay diez malbec mendocinos". I

En su primera celebración, el 17 de abril del 2011, este homenaje mundial logró alcanzar un éxito rotundo en la celebración en simultáneo que se realizó en 45 ciudades de 36 países. En tanto, este año se realizarán 73 eventos en 45 ciudades y en 36 países, lo que

¹ El Día del Malbec: de rústico y "cortado con soda" a la alta gama. Diario Los Andes, Sociedad, martes, 17 de abril de 2012.





demuestra que los números están en alza. En este sentido, es importante destacar que los ingresos por exportaciones de malbec crecieron 11,4% en 2011 respecto de 2010. La exportación de vinos de alta gama creció 32.2% para el segmento entre 40 y 90 U\$S (caja de 9 litros) y un 40,7% para la caja de más de 90 U\$S.

El objetivo de este festejo es continuar instaurando el Malbec argentino como referente único de Argentina y del mundo. Los festejos comprenderán una amplia gama de acontecimientos especiales, catas y eventos en distintos países.

Varios inmigrantes europeos llegaron a Médanos al principio del siglo XX, trayendo consigo la tradición vitivinícola. Estos inmigrantes desarrollaron una multitud de pequeños emprendimientos que en su conjunto alcanzaron plantaciones de viñas de alrededor de 200 hectáreas, pero lamentablemente debido a la falta de infraestructura, escala y los vaivenes del país no alcanzaron a completar el proceso productivo para elaborar vinos y eventualmente desaparecieron. Gracias a la aplicación de nuevas tecnologías, y entendiendo la importancia de la esta actividad que hoy en día tiene proyección internacional, la provincia de Buenos Aires desde hace un tiempo, empezó a incursionar en el cultivo de uvas.

El terroir de Médanos que tradicionalmente se había dedicado a pasturas y al cultivo del ajo tiene similitudes llamativas con Bordeaux, Francia en términos de las características del suelo, el clima y su proximidad al mar. Más recientemente, la idea de empezar un proyecto vitivinícola en Médanos revivió a partir de un viaje a Francia generando renovada confianza en el potencial del terroir. En el año 2000, se planto una hectárea y media de forma experimental con nueve varietales. En una segunda etapa, después de analizar los niveles de calidad obtenidos con cada variedad de uva en el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), se plantaron 25 hectáreas adicionales con seis varietales principales.

La zona de Médanos es la única región vitivinícola de Argentina dedicada a vinos de alta gama que tiene proximidad al Océano Atlántico. La climatología y el territorio tienen condiciones especialmente aptas y únicas en Argentina para la elaboración de Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y de un Malbec diferenciado.





Provincia de Buenos Aires Honorable Cámura de Diputados

Dada la impronta cultural y comercial que ha adquirido en los últimos años la producción y el consumo de malbec en nuestra Provincia, es que solicitamos su acompañamiento en el presente proyecto de declaración.

Dip. WALTER MARTELLO
Presidente de Bloque
Bloque Poslición Civica - Ad

H. C. de Diputados Prov. Bs. As.