

# Semana del Bonarda: Con 1.658 hectáreas es la 2da variedad más cultivada en San Rafael

24/07/2024



La Bonarda es la segunda cepa tinta más plantada en la Argentina después del Malbec, situación que se replica en nuestro departamento.

Desde 1 de agosto se conmemorará una nueva edición de la “Semana del Bonarda” con actividades para promocionar y dar a conocer esta variedad a más consumidores.

En San Rafael hay 12.660 hectáreas implantadas con uvas, en su mayoría destinadas a la elaboración de productos véricos.

El principal segmento de cultivo son las uvas tintas para

elaboración. La de mayor extensión es la Malbec que llega a 2.200 hectáreas, seguido por el Bonarda con 1.658 hectáreas. Luego aparecen 1171 de Cabernet Sauvignon y 1114 de Syrah.

La cepa, de origen italiano, está presente en la mayoría de las provincias vitivinícolas de Argentina y registra 17.448 hectáreas cultivadas (8,4% del total del país).

## **BONARDA EN MENDOZA**

La provincia de Mendoza tiene la mayor cantidad de Bonarda del Argentina con 14.670 hectáreas (84,1%).

El 52,9% del Bonarda de Mendoza, se encuentra en la zona Este, 15,6% en la zona Norte y 14,3% en la zona Sur. Hay un 10,1% en la zona Centro y 7,1% en el Valle de Uco.

En la provincia el principal productor es San Martín con 3.641 hectáreas en total, seguido de Lavalle con 2.104 y Rivadavia con 1.778 mostrando la superioridad de la zona Este en el cultivo de esta variedad.

San Rafael se ubica en el cuarto lugar de la provincia, superando a Santa Rosa con 1.280 y Junín con 1.044.

Dentro del país, más atrás se ubica San Juan con 2.008 (11,5%) y el resto de las provincias con 770 (4,4%).

Según explican desde el Instituto Nacional de Vitivinicultura, se trata de una variedad de gran aptitud para mejorar vinos de corte, especialmente con Malbec. Además, tiene un alto potencial enológico.

La uva bonarda produce vinos de colores intensos, con aromas de notas frutales. En boca es agradable y dulce, de buena intensidad. Sus taninos son suaves y hacen aterciopelado y elegante el vino.