

INTI Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας

Μικρομεσαίες επιχειρήσεις εξάγουν

Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία

12^η Έκδοση • Μάιος 2021

Εξαγωγείς

BODEGA Y CAVAS DE WEINERT S.A., ποιοτικά και κλασικά παλαιωμένα κρασιά

CASA YAGÜE, μοναδικές ποικιλίες της Παταγονίας

VASIJA SECRETA S.A., το παλαιότερο οινοποιείο του Valles Calchaquíes

Διεθνής Συνεργασία

BODEGA Y CAVAS DE WEINERT S.A., ποιοτικά και κλασικά παλαιωμένα κρασιά

Η Bodega y Cavas de Weinert S.A βρίσκεται στην πόλη Carrodilla, στο Luján de Cuyo, στην επαρχία της Μεντόζα, ασχολείται με την παραγωγή κλασικών κρασιών ευρωπαϊκού στυλ και ποικιλία σταφυλιών Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir και Chardonnay.

Έχει ετήσια παραγωγική ικανότητα της τάξης των 2,7 εκατομμυρίων λίτρων κρασί και ικανότητα παλαίωσης σε βαρέλια κοντά στα 1,2 εκατομμύρια λίτρα. Η παραγωγή πραγματοποιείται κατά τη συγκομιδή, η οποία γίνεται μεταξύ Φεβρουάριου και Απριλίου.

Το κρασί υπόκειται σε διαδικασία παλαίωσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μεταξύ 1.200 και 6.000 λίτρων, σε μια χρονική περίοδο που κυμαίνεται μεταξύ 18 και 60 μηνών, μετά την ολοκλήρωση αυτής της διαδικασίας το οινοποιείο παράγει: Carrascal, Weinert, Cavas de Weinert, Tonel Único, Montfleury και, σε σπάνιες περιπτώσεις την βραβευμένη συλλογή του οινοποιείου Weinert. Το οινοποιείο χρησιμοποιεί την τεχνική του βαρελιού περισσότερο από όλα τα οινοποιεία της χώρας, χτισμένο σε γαλλική βελανιδιά, χωρητικότητας 44 χιλιάδων λίτρων.

Μαζί με τους ειδικούς του INTI, η εταιρεία εφάρμοσε αναλυτικές υπηρεσίες εξαγωγής, καθώς και τεχνικές συμβουλές και διάφορες δοκιμές.

Η Bodega y Cavas de Weinert έχει πιστοποιηθεί από το 2019 ως παραγωγός οργανικού κρασιού και φέτος έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί, σύμφωνα με τις διαδικασίες ελέγχου του προγράμματος Fair for Life, με έμφαση στις πρακτικές δίκαιου εμπορίου και υπεύθυνες αλυσίδες εφοδιασμού.

Οι κύριες εξωτερικές αγορές της είναι η Νορβηγία, η Αγγλία, η Ουκρανία, η Ελβετία, η Αμερική, ο Καναδάς, η Ρωσία, η Βραζιλία, με την ετικέτα Carrascal να είναι η πιο

δημοφιλής στις εξαγωγές. Επί του παρόντος το οινοποιείο σχεδιάζει την είσοδό του στις αγορές της Ασίας.

«Είμαστε πιστοί εκπρόσωποι της κλασικής γαλλικής οινολογικής σχολής στην Αργεντινή. Η φιλοσοφία της οινοποίησης και της γήρανσης της Bodega Weinert οδηγεί σε προϊόντα που είναι μοναδικά, όπου συνδυάζεται η ποιότητα με την παράδοση» Antonino Virzi, Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

- 2204.21.00.200F / Ποικιλιακό κρασί (καλό κρασί) ή ποιοτικό κρασί.

CASA YAGÜE, μοναδικές ποικιλίες της Παταγονίας

Το Casa Yagüe είναι ένα εξαιρετικό οινοποιείο που βρίσκεται σε ένα από τα σημαντικότερα μέρη αμπελοργίας της Αργεντινής: την κοιλάδα Trevelin, στην επαρχία Chubut στην περιοχή της Παταγονίας.

Οι αμπελώνες του βρίσκονται 330 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, στις όχθες του ποταμού Futaleufú και στο κέντρο μιας εύφορης κοιλάδας, που περιβάλλεται από βουνά ύψους άνω των 2000 μέτρων. Παράγουν premium κρασιά ποικιλίας Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón, Cabernet Franc και σε μικρές ποσότητες Pinot Noir. Η ετήσια παραγωγή του οινοποιείου είναι 3.500 μπουκάλια και σύμφωνα με το επιχειρηματικό του σχέδιο προβλέπεται σταδιακή αύξηση, της τάξεως των 40.000 μπουκαλιών για το 2026.

Το οινοποιείο προσπαθεί να αποκτήσει την πιστοποίηση βιολογικών κρασιών γιατί οι αγρονομικές πρακτικές του εποπτεύονται από την Εθνική Υπηρεσία Υγείας Agroalimentaria (SENASA) στους μηνιαίους ελέγχους που πραγματοποιούνται στον αμπελώνα.

Οι επαγγελματίες του INTI πραγματοποίησαν την ανάλυση των κρασιών τους και τα αποτελέσματα ήταν το **Trevelin να αναγνωριστεί ως ζώνη παραγωγής οίνων με νομική προστασία, λόγω της ποιότητας τους και των διαφορετικών χαρακτηριστικών τους. «Οι αμπελώνες μας βρίσκονται σε ακραίες χαμηλές θερμοκρασίας», Marcelo Yagüe, πρόεδρος του οινοποιείου.**

Οι συνθήκες αυτές καθιστούν δυνατή την παραγωγή σταφυλιών ανώτερης ποιότητας και κρασιών ποικιλίας Chardonnay και Sauvignon Blanc με μοναδικά χαρακτηριστικά λόγω της συγκέντρωσης αρωμάτων και γεύσεων που μπορούν να επιτευχθούν μόνο με έντονη θερμότητα, περισσότερο από 30 βαθμούς Κελσίου μεταξύ νύχτας και ημέρας (από 0 ° έως 30 ° C), ακόμη και με παγετούς κατά τους θερινούς μήνες.

Το Casa Yagüe εξάγει στην Ευρώπη και στην Ουρουγουάη και σχεδιάζει εξαγωγές στο Ηνωμένο Βασίλειο, στις Ηνωμένες Πολιτείες, στη Βραζιλία και στο Περού με κρασιά της ποικιλίας Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc και Pinot Noir.

Τα κρασιά Casa Yagüe διαφέρουν από τις κλασικές ποικιλίες των Chardonnay, Sauvignon Blanc ή Pinot Noir. Είναι διαφορετικά κρασιά, με φυσική οξύτητα που παρέχουν φρεσκάδα και ισορροπία, με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ - μεταξύ 11,5 έως 12% -, φρουτώδη και αρωματικά.

«Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση που επιδιώκει την αριστεία σε όλα τα επίπεδα για να επιτύχουμε την υψηλότερη ποιότητα και συμμετέχουμε στα «μεγάλα πρωταθλήματα» με μοναδικά, διαφορετικά και αξέχαστα κρασιά. Είμαστε πρωτοπόροι σε μια περιοχή χωρίς ιστορία κρασιού και αυτό είναι κάτι πολύ συναρπαστικό», καταλήγει ο ιδιοκτήτης του οινοποιείου Yagüe.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ NCM

- 2204.21.00.200F / Ποικιλιακό κρασί (καλό κρασί) ή ποιοτικό κρασί.

VASIJA SECRETA S.A., το παλαιότερο οινοποιείο του Valles Calchaquíes

Η Vasija Secreta S.A. βρίσκεται στην πόλη Cafayate στην επαρχία Salta, είναι το παλαιότερο οινοποιείο της περιοχής και πρωτοπόρο στην εξαγωγική αγορά της βόρειας Αργεντινής.

Η προέλευσή του χρονολογείται στο πρώτο μισό του περασμένου αιώνα και παράγει ετησίως ένα εκατομμύριο λίτρα, καθιστώντας το το πλέον παραδοσιακό κρασί της Salta, και είναι γνωστό τόσο για την ποιότητά του όσο και για τη διαδικασία επεξεργασίας του.

Η αναγνώριση των αμπελώνων εξαρτάται από τη γεωγραφική τους θέση, μεταξύ του Esteco και του ποταμού Chusha, που συνδυάζει ένα περιβάλλον ξηρό και ηλιόλουστο με υπόγεια υγρασία υψηλότερη από την υπόλοιπη κοιλάδα, η οποία καθορίζει τη διαφορετική συμπεριφορά των εδαφών και των στελεχών.

Τα κρασιά ποικιλίας Torrontés έχουν μεγαλύτερη έκθεση στον ήλιο λόγω της θέσης τους στις υψηλές πλαγιές, ενώ τα αμπέλια των κόκκινων αμπέλων βρίσκονται στις χαμηλές εκτάσεις μεσαίας θερμοκρασίας και είναι πλούσια σε ιζήματα.

Το οινοποιείο έχει τέσσερις ποικιλίες: Vasija Secreta Lacrado (Torrontés και Malbec), Gata Flora (Γλυκό Torrontés, Malbec ροζέ, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat και Bonarda), Gata Flora Reserva (Torrontés, Malbec και Tannat) και Vas (μόνο Malbec).

Σε συνεργασία με το INTI, βελτιώνουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και την αποδοτικότητα στην κατανάλωση ενέργειας, κάτι που έχει θετικό αντίκτυπο στην ανταγωνιστικότητα του οινοποιείου.

Εξάγουν όλες τις ετικέτες στη Βραζιλία, στις Ηνωμένες Πολιτείες, στη Γερμανία, στο Καναδά, στο Περού, στη Βολιβία, στο Ηνωμένο Βασίλειο, στην Αυστραλία και στην Γαλλία, στοχεύοντας στις αγορές της Νότιας Αφρικής, της Ιαπωνίας, της Λατινικής Αμερικής και της Παραγουάη.

Σχετικά με την πρώτη εμπειρία εξαγωγής: «Η Βραζιλία ήταν μια αγορά που μας ενδιέφερε πολύ, ήταν ένα διετές ταξίδι διαπραγματεύσεων με προξενία μέχρι την εμφάνιση ενός μεγάλου διανομέα. Από τότε, δεν σταματήσαμε να μεγαλώνουμε». Marcelo Córdova, ιδιοκτήτης της *Requeña Vasija*.

Και προσθέτει για το προφίλ του οινοποιείου: «Είμαστε ένα οινοποιείο με δυνατές ρίζες, με μια μεγάλη πορεία, προσπαθώντας να διατηρήσουμε τις παραδόσεις, χωρίς τον φόβο για αλλαγή. Είμαστε το οινοποιείο που άνοιξε τον αμπελουργικό δρόμο αναγνώρισης στο *Cafayate*. Τα κρασιά μας ξεχωρίζουν τόσο για την ποιότητα όσο και για την προσεκτική παρουσίασή τους».

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

2204.21.00.200F / Ποικιλιακό κρασί (καλό κρασί) ή ποιοτικό κρασί.

Διεθνής Τεχνική Συνεργασία

Μέσα από το πρόγραμμα *Research and Innovation Staff Exchange (RISE)*, μέρος των δράσεων *Marie Sklodowska-Curie (MSCA)* της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το INTI διεξάγει μια διεθνή συνεργασία, με επικεφαλής το Αυτόνομο Πανεπιστήμιο της Βαρκελώνης (UAB), για την εγγύηση και την βελτίωση της ιχνηλασιμότητας κρασιού, με έξυπνη επισήμανση και εγγραφή των δεδομένων μέσω της τεχνολογίας *blockchain*. Η ετικέτα θα παρέχει όλες τις πληροφορίες σχετικά με τη διάρκεια του κύκλου ζωής του προϊόντος. Έτσι, καταναλωτές από διαφορετικά μέρη του κόσμου θα μπορούν να κάνουν αγορές βασισμένες σε πλήρεις και αξιόπιστες πληροφορίες πάνω στη διαδικασία παραγωγής, από τον αμπελώνα στο τραπέζι σας.

Η έναρξη του έργου "*Tracewindu*": ιχνηλασιμότητα στον κλάδο αμπελουργίας μέσω ολοκληρωμένης σήμανσης των οίνων, το προστατευτικό τους αποτέλεσμα στην υγεία και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, θα επιτρέψει την τεχνική ανταλλαγή σε έμπειρους επαγγελματίες από 11 χώρες διαφορετικών αμπελουργικών περιοχών του κόσμου. Εκτός από το INTI, στην κοινοπραξία της έρευνας συμμετέχει το Ίδρυμα *Parc Tecnologic Del Vi*, από την Ισπανία; οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις *Innolabs* και *Fattoria Uccelliera*, και το Πανεπιστήμιο από την Πίζα της Ιταλίας, το Πανεπιστήμιο του *Pau et Des Pays de L'adour* και η *Advanced Isotopic Analysis* της Γαλλίας, την εταιρεία *DNET Labs*, από τη Σερβία και από το Μαυροβούνιο το Πανεπιστήμιο της *Dunja Gorica* και η εταιρεία *Plantaže*.

«Ήρθαν σε επαφή μαζί μας επειδή ενδιαφέρονται πολύ για το Malbec Αργεντινής, λόγω ορισμένων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Η Μεντόζα είναι η πιο σημαντική περιοχή παραγωγής και εμπιστεύεται το INTI ως τοπικό σύνδεσμο για την παρακολούθηση όλων των πληροφοριών παραγωγής της περιοχής. Οι καταναλωτές θέλουν να ενημερώνονται όλο και περισσότερο για τις διαδικασίες», María del Valle Bertolo, Τμήμα Αναλυτικών Υπηρεσιών του Ινστιτούτου στην περιοχή Cuyo και υπεύθυνη συντονισμού εσωτερικού έργου.

Το INTI στις Διεθνείς Αγορές

Η Αργεντινή είναι ο πέμπτος μεγαλύτερος παραγωγός κρασιού και η τελειότητα της παραγωγής του την κατατάσσει στους δέκα πρώτους εξαγωγείς του κόσμου. Το INTI γνωρίζει την ανάπτυξη του κλάδου και την τεχνολογική ικανότητα στην ανάπτυξη και την επέκταση της αργεντινής αμπελοαγρίας.

Μέσω της έδρας μας στην επαρχία του Cuyo στηρίζουμε μαζί με την (COVIAR) περισσότερα από 60 οινοποιεία της Αργεντινής για την εφαρμογή συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας, καθώς και με δοκιμές μικροβιολογικού και φυσικοχημικού προσδιορισμού μετάλλων, φυτοφαρμάκων, προσθέτων και αλλεργιογόνων. Επίσης συνεργαζόμαστε με 35 συνεταιρισμούς της Ομοσπονδίας Συνεταιρισμών Οίνου της Αργεντινής (FECOVITA) σε έργα βελτίωσης της παραγωγικότητας, στην επεξεργασία λυμάτων και την αποτελεσματική διαχείριση της ενέργειας.

Πρόσφατα, μέσω της συνεργασίας με το Εθνικό Ινστιτούτο Αμπελοαγρίας (INV) αναπτύχθηκε ένα Πιστοποιητικό που επιτρέπει η ανάλυση και ο χαρακτηρισμός των οίνων που παράγονται στη χώρα μας να έχει διεθνή υποστήριξη και να ενισχύει την ανταγωνιστικότητά τους στην παγκόσμια αγορά. Τα υλικά αναφοράς επιτρέπουν στα εργαστήρια που αναλύουν το κρασί να διασφαλίσουν ότι οι μετρήσεις που εκτελούν είναι διεθνώς συγκρίσιμες. Αυτό προσδίδει ένα επίπεδο ασφάλειας και αξιοπιστίας στις παραμέτρους ανάλυσης κάθε κρασιού, τον χαρακτηρισμό και την επισήμανση τους που θα διευκόλυνε την εξαγωγή του προϊόντος σε νέες αγορές.