

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DÍA NACIONAL DEL VINO EL ULTIMO SÁBADO DE SEPTIEMBRE DE CADA AÑO

El Congresista de la Republica **ISAAC MITA ALANOCA**, integrante del Grupo Parlamentario **PERÚ LIBRE**, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y en concordancia con los artículos 22° inciso c), 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto.

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE DECLARA DÍA NACIONAL DEL VINO EL ULTIMO SÁBADO DE SEPTIEMBRE DE CADA AÑO

Artículo Único. - Declaración

Declárase el último sábado del mes de septiembre de cada año como el "Día Nacional del Vino", en reconocimiento a su valor cultural, histórico, productivo y gastronómico, así como a su contribución al desarrollo económico y turístico del país.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Única. - Promoción y difusión

El Poder Ejecutivo, a través de las entidades competentes, en coordinación con los gobiernos regionales y locales, promueve actividades de difusión, culturales, educativas y turísticas destinadas a revalorar la producción vitivinícola nacional en el marco del Día Nacional del Vino. Asimismo, tiene carácter cívico y cultural, no siendo considerado día feriado ni no laborable.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DEL PROYECTO DE LEY

CONTEXTO Y SITUACIÓN ACTUAL

El vino peruano posee una tradición de casi cinco siglos en nuestro país. Desde la época virreinal, el Perú fue cuna temprana de la vitivinicultura en América: ya en el siglo XVI se habían introducido las primeras cepas de vid en territorio peruano, y hacia 1560 ya se comercializaban los 'vinos de la tierra'. Durante el periodo colonial, los valles de la costa peruana (como Ica, Arequipa, Moquegua y Lima) desarrollaron una próspera producción de vinos y piscos que abastecía a gran parte de Sudamérica.

Esta larga historia vitivinícola constituye un patrimonio cultural de la Nación, que vincula a la vid y el vino con nuestras tradiciones agrícolas, gastronómicas y festivas. Las fiestas de la Vendimia, celebradas anualmente en Ica desde hace más de seis décadas, rinden homenaje a la cosecha de la uva e incluyen el pisado tradicional y degustaciones, reflejando la profunda inserción del vino en la cultura regional y nacional.

Proceso de elaboración del vino

Es un ciclo meticuloso que transforma la uva en una bebida compleja.

A continuación, se detalla el proceso paso a paso:

1. Vendimia y Recepción

- **Vendimia:** Es la cosecha de las uvas cuando alcanzan su punto óptimo de azúcar, acidez y madurez. Se realiza entre agosto y octubre en el hemisferio norte, y entre marzo y mayo en el hemisferio sur.
- **Selección:** Una vez en bodega, se descartan manualmente los racimos defectuosos o ramas para asegurar la pureza del mosto.

2. Preparación de la Uva

- **Despalillado:** Se separan los granos de uva del raspón (la estructura leñosa del racimo) para evitar sabores herbáceos amargos.
- **Estrujado:** Las uvas se presionan suavemente para liberar el jugo (mosto) sin romper las semillas, que contienen aceites amargos.

3. Maceración y Fermentación

- **Maceración:** El mosto reposa junto a los hollejos (pieles). En los **vinos tintos**, esto es clave para extraer el color, taninos y aromas.
- **Fermentación Alcohólica:** Las levaduras transforman el azúcar del mosto en alcohol y dióxido de carbono. Este proceso dura generalmente entre 15 y 25 días a temperatura controlada.
- **Fermentación Malo láctica:** Común en tintos, las bacterias transforman el ácido málico en ácido láctico para suavizar la acidez del vino.

4. Extracción y Limpieza

- **Descubado y Prensado:** Se separa el vino líquido de las partes sólidas. Estas últimas se prensan para obtener el "vino de prensa", que suele ser más intenso.
- **Clarificación:** Se añaden sustancias para que las partículas en suspensión se depositen en el fondo, obteniendo un líquido brillante y limpio.

5. Crianza y Finalización

- **Crianza en Barrica:** El vino madura en barricas de roble o tanques de acero. Durante este tiempo, adquiere notas complejas de madera y se estabiliza mediante microoxigenación.
- **Embotellado:** El paso final donde el vino se introduce en botellas. Algunos vinos continúan su evolución en la botella antes de salir al mercado.



<https://m.media-amazon.com/images/I/716WVYno5TL.jpg>

En las últimas décadas, el sector vitivinícola peruano ha experimentado un renacimiento y crecimiento sostenido. La producción de vino muestra indicadores positivos: creció en promedio 6% anual entre 2019 y 2023, alcanzando un volumen de 19.1 millones de litros en 2023, según datos del Ministerio de la Producción. En 2024 se alcanzaron 377 productores de vino registrados a nivel nacional, de los cuales el 98% son MYPE. La vitivinicultura peruana genera alrededor de 36,000 empleos directos e indirectos.

En términos cualitativos, el vino peruano está ganando reconocimientos internacionales. Bodegas peruanas han obtenido medallas en concursos como el Concurso Internacional Citador 2025 de Chile, donde el Perú obtuvo 28 medallas de oro. Las cepas patrimoniales como Quebranta, Moscatel, Negra Criolla y Torontel se utilizan para elaborar vinos con identidad propia. La diversidad geográfica permite viñedos desde la costa hasta la sierra, resultando en vinos con perfiles variados que enriquecen la oferta nacional.

NECESIDAD DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA LEGISLATIVA

Resulta necesario establecer un reconocimiento oficial y permanente al vino peruano, equiparándolo en visibilidad a otros productos emblemáticos de la nación. El Estado peruano ya ha sentado bases jurídicas mediante la Ley N° 30460 (que declara de interés nacional la promoción del vino y pisco como bebidas nacionales) y la Ley N° 32320 (Ley Marco del Vino, que creó el Consejo Nacional de Vitivinicultura - CONAVIT).



<https://sommelier.com.pe/6-tips-para-servir-el-vino-como-un-profesional/>

Sin embargo, aún no existe un día nacional dedicado al vino peruano, a pesar de que otros productos cuentan con esta distinción: el Pisco tiene su día el cuarto domingo de julio (R.M. N° 055-99-ITINCI/DM) y el Pisco Sour el primer sábado de febrero (R.M. N° 161-2004-PRODUCE).

Si bien existen iniciativas privadas destacables como el Salón del Vino Peruano (que congregó más de 30 bodegas y 300 etiquetas en 2025) y el ExpoVino Wong (evento de más de 20 años), estas carecen de un marco oficial que las articule nacionalmente. La presente iniciativa legislativa busca cerrar esa brecha, institucionalizando el Día Nacional del Vino como plataforma anual de celebración del sector.

OBJETIVO DE LA LEY

La presente ley tiene como objetivo otorgar reconocimiento oficial al vino peruano como producto emblemático nacional, celebrando su historia centenaria, el esfuerzo de los productores y promoviendo:

- **Consumo responsable del vino peruano**

Fomentar el consumo moderado y consciente, valorando el vino como bebida de disfrute cultural y no como alcohol de embriaguez. La reciente Ley del Vino busca promoverlo, pero también se enfoca en la calidad y sostenibilidad, implicando un consumo más informado y responsable.

- **Educación sobre calidad y diversidad nacional**

Educar al consumidor sobre las cepas autóctonas (como el Quebranta para Pisco, pero también variedades para vino) y las regiones productoras (Ica, Arequipa, Moquegua), destacando el resurgimiento de vinos secos y el potencial de terroir peruano para competir con vinos internacionales.

- **Integración con gastronomía, turismo y cultura**

Conectar el vino peruano con la alta cocina nacional (maridajes) y el enoturismo, creando rutas del vino en zonas como Ica o Cascas (La Libertad), posicionando la vid como parte del patrimonio cultural y desarrollo rural.

- **Fortalecimiento de la identidad nacional vitivinícola**

Reivindicar la historia vitivinícola peruana, desde la conquista hasta la innovación moderna, creando un sentido de pertenencia y orgullo. La ley busca estandarizar la calidad bajo normas nacionales e internacionales (OIV, INACAL) para consolidar esta identidad

- **Promoción internacional del vino peruano**

Posicionar los vinos peruanos en mercados globales, mostrando su singularidad y calidad. Logros recientes, como medallas de oro en concursos internacionales, son clave para construir una marca país, aunque el desafío es aumentar las exportaciones.

MARCO NORMATIVO VIGENTE

La presente iniciativa se sustenta en el siguiente marco legal:

1. **Ley N° 30460 - Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales (07/10/2019).**

Establece la obligación del Estado de promover la imagen del vino peruano en eventos oficiales y difundir sus características culturales.

2. **Ley N° 32320 - Ley Marco del Vino (06/05/2025).**

Promueve el cultivo de vid, la investigación, innovación tecnológica y comercio del vino. Creó el Consejo Nacional de Vitivinicultura (CONAVIT).

3. **Ley N° 16904 - Declara feriado el segundo viernes de marzo en Ica (Festival de la Vendimia).**

4. **Precedentes nacionales:**

- Día Nacional del Pisco (R.M. N° 055-99-ITINCI/DM)
- Día del Pisco Sour (R.M. N° 161-2004-PRODUCE)

5. **Precedentes internacionales:**

- Argentina: Decreto 1800/2010 y Ley 26.870 - Día del Vino Argentino (24 de noviembre)
- Chile: Decreto N° 29-2015 - Día Nacional del Vino (4 de septiembre)

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no contraviene ni modifica ninguna norma vigente del ordenamiento jurídico nacional. Por el contrario, complementa el marco normativo existente en materia de promoción cultural y turística, alineándose con:

- La Constitución Política del Perú, que establece la obligación del Estado de promover y proteger el patrimonio cultural de la Nación.
- La Ley N° 29073, Ley del Artesano y del Desarrollo de la Actividad Artesanal.
- La Ley N° 29408, Ley General de Turismo.
- La Resolución Ministerial N° 161-2004-PRODUCE, que establece el Día del Pisco Sour.

La presente iniciativa complementa estos textos normativos al precisar el origen histórico del Pisco Sour, enriqueciendo así la narrativa cultural asociada a esta bebida emblemática y fortaleciendo su protección como patrimonio nacional.

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y SOCIAL

El Día Nacional del Vino permitirá:

- Consolidar el reconocimiento social del trabajo de miles de viticultores, enólogos y bodegueros.
- Dinamizar la economía regional mediante eventos, turismo y comercio en zonas vitivinícolas.
- Generar espacios de difusión cultural, técnica y comercial del vino peruano.
- Incentivar consumo interno consciente que puntale el crecimiento del sector.
- Fortalecer la marca país mediante un producto con historia y calidad reconocida.

Desde el punto de vista social, la iniciativa responde a la necesidad de celebrar lo nuestro, reconocer nuestra identidad y proyectar el vino peruano hacia el futuro con orgullo nacional.

JUSTIFICACIÓN DE LA FECHA PROPUESTA

Proponer como fecha el último sábado de septiembre responde a:

- a) Justificación práctica:** Coincide con el ExpoVino Wong, el evento más grande del vino en Perú (más de 20 años), que reúne productores, sumillers y consumidores, siendo una plataforma consolidada para la promoción del vino peruano.

b) Justificación agronómica: Esta fecha marca el inicio de la primavera en el hemisferio sur, cuando los viñedos comienzan su brotación después del letargo invernal. Simboliza el despertar biológico de la vid y el inicio del ciclo vegetativo anual.

c) Justificación simbólica: Permite celebrar mirando hacia el futuro de cada nueva cosecha, otorgando un valor renovador y proyectivo a la conmemoración.

III. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

Costos: Los costos administrativos de implementar la conmemoración (coordinaciones interinstitucionales y difusión) son bajos y asumibles con presupuestos existentes. No se requieren recursos adicionales del Tesoro Público.

Beneficios: Los beneficios superan ampliamente los costos:

- **Económicos:** Aumento en ventas de vino nacional, generación de empleo, incremento en recaudación tributaria, dinamización del turismo enológico.
- **Sociales:** Fortalecimiento de identidad nacional, reconocimiento al trabajo de productores, preservación de tradiciones culturales.
- **Institucionales:** Articulación entre CONAVIT, sector privado y gobiernos locales, mejora en coordinación interinstitucional.

Incluso un aumento conservador del 2% en la cuota de mercado del vino peruano generaría cientos de miles de soles adicionales anualmente. Siguiendo la experiencia de Argentina y Chile, es altamente probable obtener beneficios semejantes o mayores, dada nuestra rica historia vitivinícola y una industria en pleno crecimiento.

IV. RELACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL Y POLÍTICAS DE ESTADO

Esta iniciativa se alinea con:

- Política de Estado N° 22: Política de Comercio Exterior para la Ampliación de Mercados.
- Política de Estado N° 23: Política de Desarrollo Agrario y Rural.