

Nueva polémica entorno al vino: “Vinificación diferida” la nueva medida que tuvo que ser postergada

5 marzo, 2025



Con la resolución 6/2025 el INV permitía a las bodegas hacer vino con uvas conservadas químicamente y sin ser frescas. Por el momento la medida se suspendió.

La Ley del vino 14.878 define al vino como el producto de la fermentación de uvas frescas. Por eso, una vez que reciben las uvas de los productores, los bodegueros deben proceder cuanto antes a la elaboración de la bebida. *No pueden guardar la uva, pero sí pueden detener el proceso en una instancia intermedia de la vinificación, que es el mosto o jugo de uva, previo a la fermentación para convertirlo en vino.*

En su afán desregulador, el Instituto de Vitivinicultura (INV) dictó la semana pasada la Resolución 6/2025, que habilita una curiosidad en la industria: la vinificación diferida.

“La práctica enológica de fermentación diferida consiste en la fermentación de mostos conservados por métodos físicos y/o químicos”, explicó el organismo en dicha resolución, que habilitó no solo esa práctica enológica hasta ahora prohibida sino también incorporó al Mosto Sulfitado Desulfitado como uno de los productos autorizados para fermentar y obtener vinos. *“Los estudios técnicos realizados por las áreas competentes de este Organismo determinaron que los vinos resultantes de la práctica de fermentación diferida muestran cualidades de vinos frescos y jóvenes”,* añadió la resolución.

Obviamente, sin tanta vuelta, las bodegas salieron ganando, porque ahora podrán atrasar en el tiempo la posibilidad de vinificación. **Ya no tendrán la obligación de hacer vino desde la uva fresca, como establecía la vieja ley, sino que podrían hacerlo a partir de mosto, en el momento del año en que quisieran.**

“La fermentación diferida permitirá disponer de vinos y mostos según las necesidades y demandas del mercado, en el momento que este lo requiera, ampliando el periodo de decisión tanto para el productor como para el Industrial. Asimismo, podría equilibrar la cantidad de vinos y mostos ante posible inclemencias climáticas”, argumentó el INV con cierta falsedad, porque no es cierto que el viñatero pueda disponer de los tiempos como los bodegueros. El productor sigue preso de entregar su uva de inmediato a la cosecha.

Por ese motivo, la resolución firmada por Carlos Tizio Mayer, el presidente del INV, fue de inmediato rechazada por el grueso de los dirigentes de los productores.

Desde la Asociación de Viñateros de Mendoza, expresaron un rotundo rechazo a la medida, argumentando que podría

desequilibrar el mercado y afectar negativamente a los productores primarios. *“Esta resolución es totalmente contraria a la Ley 14.878 y sus principios”*, dijo la entidad, destacando que la medida podría beneficiar a especuladores y perjudicar a los viñateros.

En declaraciones a medios mendocinos, además, un referente de productores del Valle de Uco, Sebastián Lafalla, advirtió además que la fermentación diferida podría llevar a la industrialización del vino, perdiendo así la genuinidad que caracteriza al producto argentino. *“Si aceptamos la fermentación diferida de mostos, pasaremos a tener fábricas de vino, como las de gaseosa”*, afirmó Lafalla, quien también cuestionó la falta de consulta previa con todos los actores del sector.

El productor del Valle de Uco está convencido de que esta primera medida es la avanzada de otras que vendrán y que van a destruir la industria *“por el mero interés de una parte del sector industrial, que, argumentando temas enológicos, buscan en la práctica soluciones económicas para su codicia. Van a bastardear así a todos los productores y, por sobre todas las cosas, al mercado”*.

Pablo Asens, quien ejerce el cargo de vicepresidente de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), también opinó que la norma *“es un error terrible”*.

“Esta resolución, que fue tomada de manera prácticamente inconsulta con el sector, genera una expectativa de mayor volumen en el mercado, lo cual inevitablemente presionará a la baja los precios de la uva y del vino genérico a granel”, explicó. Para Asens la medida podría poner en riesgo la sostenibilidad de muchos eslabones de la cadena vitivinícola al generar incertidumbre en torno a los stocks de vino, que impacta directamente en los precios.

Otras voces consultadas expusieron la posición contraria: el

presidente de Wines of Argentina, el enólogo Alejandro Vigil, aseguró al medio Sitio Andino que *“la refermentación es algo que debería estar desde el principio. La Ley de Vinos era muy estricta con respecto a hablar de uva fresca. Pero me parece perfecto. Todo lo que nos dé mayores herramientas para competir con el mundo, viene perfecto”*.

Rogelio Rabino, director enológico de Finca Flichman, contó que en Portugal *“la fermentación diferida, se usa muchísimo”* y destacó: *“Me parece una herramienta fenomenal para tener siempre vinos frescos, siempre hablando de vinos de una gama económica. Estoy totalmente de acuerdo, tenemos que buscar alternativas para aumentar las ventas de los vinos, ya que estamos en una crisis importante”*.

El ex titular del INV del anterior gobierno peronista y también bodeguero Martín Hinojosa, consideró que no es momento de discutir e imponer estas desregulaciones. Afirmó que ve *“una situación un poco más profunda. Creo que, como sector, tenemos que tratar de vender más y debemos estar todos pensando en cómo hacer para vender más. Hoy el mercado interno es un mercado que está en caída, y en la exportación tenemos un limitante que es el atraso cambiario, eso hace muy difícil la exportación”*.

En este contexto, no se sabe si finalmente la resolución del INV seguirá en pie. Lo cierto es que trajo polémica. Por lo pronto, el ministro de Producción de Mendoza, Rodolfo Vargas Arizu, anticipó que se suspenderá hasta septiembre su aplicación, según acordaron las provincias con el gobierno nacional.

“Esta iniciativa permite obtener vinos más frescos, con mejores sabores y otro perfil”, explicó el ministro mendocino al diario Los Andes, respaldando esta decisión técnica. Pero agregó que no sería oportuno el momento de aplicación dado que el sector se encuentra a mitad de la cosecha 2025 y existe un exceso de oferta de uva que perjudica los precios a los

productores. *“No es adecuado cambiar una norma fundamental en este momento”*, afirmó Vargas Arizu.

Fuente: Bichos de Campo