

El sector vitivinícola en alerta por la fermentación diferida: “Es un error terrible”, advirtió Asens

02/03/2025



El vicepresidente de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Pablo Asens, expresó su profunda preocupación por la reciente resolución del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) que permite la fermentación diferida en la elaboración de vinos. Según Asens, esta medida podría generar una significativa incertidumbre en los stocks de vino y afectar negativamente a los productores vitivinícolas, poniendo en riesgo la estabilidad económica de todo el sector.

El INV aprobó recientemente una nueva normativa que habilita la fermentación diferida, un proceso mediante el cual se detiene la fermentación del mosto (jugo de uva) con la adición de anhídrido sulfuroso, manteniéndolo en estado sulfitado para que su fermentación ocurra en un momento posterior. Esta técnica permite una mayor flexibilidad operativa y ventajas

técnicas en la producción, ya que posibilita una gestión más eficiente de los tiempos y volúmenes de elaboración. Sin embargo, desde la industria vitivinícola advierten que su implementación podría tener consecuencias económicas y comerciales que afectarían tanto a productores como a bodegas. “Es un error terrible”, sentenció Asens en diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5. “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”. Además, subrayó que esta incertidumbre podría afectar gravemente la rentabilidad de los productores y de las bodegas trasladistas, que ya enfrentan dificultades económicas. “Estamos poniendo en riesgo la sostenibilidad de toda la industria vitivinícola”, advirtió con preocupación.

El directivo explicó que, históricamente, la industria vitivinícola utilizaba el acuerdo Mendoza-San Juan como herramienta de regulación para equilibrar los stocks vínicos: “Cuando había sobrestock, se obligaba a destinar un porcentaje de lo elaborado a transformarse en mosto, lo cual sacaba vino del mercado, ayudando a mantener el precio de la uva y evitando una caída abrupta en los valores”. No obstante, advirtió que con la nueva normativa, el mosto sulfitado podría ser transformado en vino en cualquier momento, lo que dificultaría la previsión de volúmenes reales disponibles y generaría una “falta de certeza” en el sector, aumentando la volatilidad del mercado.

“Esta medida rompe el dique de contención que teníamos”, afirmó con preocupación. Según Asens, el riesgo radica en que la flexibilidad del mosto sulfitado permitiría maniobras especulativas en el manejo de precios, beneficiando a los grandes fraccionadores que podrían regular la oferta de vino a su conveniencia, en detrimento de los pequeños productores y bodegas trasladistas. “No podemos seguir matando al productor por vender vino barato”, remarcó enfáticamente, resaltando que una industria sin rentabilidad a largo plazo pone en riesgo a

toda la cadena productiva.

Además, el vicepresidente de la COVIAR advirtió sobre posibles trabas comerciales internacionales: “Hay países que prohíben la importación de vinos provenientes de fermentaciones diferidas. Nos pueden poner una barrera paraarancelaria y decir: ‘No sé si el vino argentino proviene de uva fresca o de mosto sulfitado’”. Esto podría limitar las exportaciones y afectar la competitividad del vino argentino en mercados clave.

La resolución ya se encuentra vigente, aunque algunas entidades evalúan presentar un recurso de amparo para frenar su implementación. Incluso la Cámara del Mosto, que podría beneficiarse con la normativa, expresó su rechazo. “España y Argentina lideran el mercado mundial del mosto de uva. Si el mundo sabe que en Argentina sobra mosto, van a ofrecer menos precio”, señaló Asens, alertando sobre el impacto negativo en toda la cadena de valor vitivinícola.

Epígrafes:

Pablo Asens cuestionó la falta de consenso en la aprobación de la fermentación diferida.

La nueva normativa podría afectar la rentabilidad de pequeños productores y bodegas trasladistas.