

Estudiantes sanrafaelinos de Enología presentaron sus propios vinos: “Blanco Tropical” y “Malbec Clásico”

01/04/2026



Alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV), que se dicta en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de San Rafael, dieron a conocer el resultado de su trabajo práctico con la elaboración de dos vinos: un “Blanco Tropical” y un “Malbec Clásico”.

La experiencia forma parte del trayecto formativo de la materia Enología I, donde los estudiantes llevan a la práctica los conocimientos adquiridos en el aula, participando en todo

el proceso productivo, desde la cosecha hasta la vinificación.

“Después de días de mucho esfuerzo y manos manchadas de uva, celebramos el fin de una gran elaboración”, expresaron desde la institución, destacando el compromiso de los alumnos y el acompañamiento del equipo docente.

Entre los productos obtenidos se encuentra el “Blanco Tropical”, un cofermentado de Chenin y Sauvignon Blanc, caracterizado por sus aromas frutales con notas a ananá. También elaboraron un “Malbec Clásico”, con perfil tradicional, donde predominan los sabores a ciruela y mermelada de frutilla.

Desde la facultad remarcaron el valor de estas instancias prácticas que permiten a los futuros profesionales experimentar cada etapa del proceso enológico. “Cosechar, moler, prensar... la teoría se hizo práctica y el sueño se hizo vino”, señalaron, al tiempo que agradecieron el aporte de bodegas y fincas de la región que colaboraron con la materia prima.

La jornada culminó con un brindis simbólico entre estudiantes y docentes, celebrando no solo los vinos logrados, sino también el aprendizaje compartido y el camino que comienza a consolidarse en la formación de nuevos enólogos en San Rafael.