

Frambuesa y Sauvignon Blanc: una alumna sanrafaelina se animó a un “co-fermentado” que rompe el molde

22/12/2025



En un mercado donde cada temporada aparecen nuevas etiquetas, estilos y “vueltas de tuerca”, sobresalir ya no depende solo de hacerlo bien: también hay que animarse a pensar distinto.

Ahí es donde entra la propuesta de Brisa Lorca, alumna sanrafaelina a punto de recibirse de la Tecnicatura en Enología y Viticultura, que decidió salir del libretto con un proyecto tan llamativo como osado: un co-fermentado de frambuesa y Sauvignon Blanc.



La idea no nació como una rareza caprichosa. Al contrario: parte de una lectura muy actual del negocio vitivinícola y de consumo. Los gustos cambian rápido, los perfiles preferidos por el público se renuevan y la innovación se volvió una llave para abrir puertas en la industria.

En ese escenario, Brisa eligió tomar un fruto con identidad fuerte –la frambuesa, emblema patagónico y todavía poco explorada en fermentados– y hacerlo convivir con una variedad clásica y reconocible como el Sauvignon Blanc, buscando un resultado fresco, moderno y distinto a lo acostumbrado.

UNA MEZCLA QUE NO ES “MEZCLA”: ES CO-FERMENTACIÓN

El corazón del proyecto está en el concepto: no se trata de sumar sabores al final, ni de “aromatizar” un vino. La apuesta va por el lado del proceso: trabajar las materias primas y llevarlas juntas por la fermentación, para que el producto final sea una construcción en conjunto, más integrada, más compleja y con identidad propia.



En el camino, la frambuesa no la hizo fácil. Su pulpa es densa, con poco jugo, y eso complica desde la manipulación del mosto hasta el comportamiento durante la fermentación. Ahí aparece el rol del Sauvignon Blanc como aliado técnico: aporta

fluidez y permite llevar el proceso de una manera más similar a la fermentación vínica tradicional, pero sin perder el protagonismo frutal que la propuesta buscaba desde el inicio.

Uno de los puntos más delicados fue el perfil de acidez, distinto al de la uva por la composición propia de la frambuesa. Esa característica –que podría jugar en contra– se trabajó para equilibrarla, buscando que la frescura sea un sello del producto y no una dureza en boca.

¿Y CÓMO SALIÓ?

El resultado va directo a lo que hoy muchos consumidores buscan: un producto fresco, con personalidad, que se despegue del estándar. Se describe como un fermentado de color rojizo intenso, con aromas bien marcados y una presencia de acidez que se equilibra con dulzor, aportando cuerpo y frescura.

Más allá del detalle técnico, lo que deja esta experiencia es una señal: desde San Rafael también se pueden pensar productos con mirada de futuro.