

¿Son naturales los vinos licorosos? Especialistas abren el debate en la FCAI

14/11/2025



La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI) será sede, el próximo 28 de noviembre, de una mesa profesional de discusión titulada “Controversia en vinos licorosos”, en la que especialistas del ámbito enológico, científico y religioso analizarán uno de los grandes interrogantes del sector: “¿Cuál es la evidencia en un vino encabezado que da certeza de ser un vino natural?”

Los vinos licorosos –también llamados fortificados– son vinos con una graduación alcohólica elevada (generalmente entre 15% y 22%) que se obtienen al añadir alcohol vínico durante o al

final de la fermentación.



Ese agregado interrumpe el proceso fermentativo, conservando parte del azúcar natural de la uva y dando lugar a estilos dulces, semidulces o secos. Se caracterizan por su larga vida útil y forman parte de tradiciones vitivinícolas de distintas regiones del mundo: el Jerez de España; el Oporto y la Madeira de Portugal; el Marsala de Italia; o el Banyuls de Francia, entre otros ejemplos.

La actividad, con entrada gratuita, se realizará a las 18 en el aula 15 de la FCAI y está abierta a profesionales, estudiantes vinculados al vino y público interesado. El

objetivo es generar un espacio de reflexión donde la ciencia, la tradición y la honestidad intelectual se combinen para echar luz sobre un tema sensible para la industria vitivinícola.

UN ESPACIO DE REFLEXIÓN

El panel estará integrado por los enólogos Rubén Arroyos, Oscar Salazar y Damián Alarcón; la doctora Vilma Morata y la bromatóloga Verónica González, ambas de la UNCuyo; y el presbítero Leonardo Zabala, además de otros profesionales invitados. La moderación estará a cargo del abogado Federico Basso.

A lo largo del encuentro se abordarán cuestiones como la composición del vino natural, los procesos de fermentación, el uso de levaduras autóctonas, seleccionadas y genéticamente modificadas, las técnicas analíticas aplicadas al vino y los alcances de la Ley de Vinos 14.878, artículo 17.



También se profundizará en aspectos fundamentales del vino de mesa, la conservación de los vinos naturales, la elaboración

de vinos encabezados o alcoholizados, el origen del alcohol utilizado y las distintas técnicas de vinificación.

Desde la organización destacan que se trata de “una instancia para pensar el vino desde la ciencia, la tradición y la honestidad intelectual”, en la que se buscará aportar argumentos sólidos y evidencias que permitan clarificar la discusión en torno a los vinos licorosos y su condición de naturales.