

Aprendiendo en torno a la producción artesanal: Oscar Pérez y la preparación de vino de mora

Entrevista a: Oscar Pérez

Productor del vino artesanal “Evocar”

Por: Santiago Roca y Raquel Barrios

Cada vez es más común que personas y colectivos que crecieron en medios urbanos encuentren en la producción alimentaria una ocupación que les permita combinar lo mejor del campo y la ciudad. Este fenómeno representa no solo un esfuerzo de rescate del conocimiento popular, sino también una forma de apropiación de saberes que facilita su reproducción y promueve el surgimiento de redes de colaboración. En esta entrevista, Oscar Pérez -profesional merideño- relata la experiencia de su incursión en el mundo de la producción artesanal de vino de frutas.



Figura 1: Oscar Pérez y Raquel Barrios, artífices del proyecto de producción artesanal de vino de mora

Fuente: Santiago Roca (2025)

Primeros pasos: de la biblioteca a la investigación de campo

Mi nombre es Oscar Pérez, soy bibliotecario adscrito a SERBIULA (Servicios Bibliotecarios

de la Universidad de Los Andes) y junto a mi pareja, Raquel Barrios, somos emprendedores merideños que llevamos adelante un proyecto de producción artesanal de vino de frutas. Actualmente nos estamos dando a conocer con el vino de moras, rubro que nos está permitiendo ganar conocimientos y entrar en el mercado de la producción artesanal en el Estado Mérida. Iniciamos nuestra trayectoria en 2019, especializándonos en la producción de aguardiente; el proceso consistía en elaborar mostos de panela de caña de azúcar que, tras ser fermentados con levaduras y posteriormente destilados, se convertían en aguardiente. Años más tarde, de manera natural, nuestra curiosidad por los procesos de fermentación y el deseo de emprender nos llevaron a una nueva experiencia productiva: la elaboración de vinos.

El proyecto comenzó porque, gracias a Raquel, tuvimos acceso a un alambique de 400 litros, lo que nos motivó a la tarea de investigar cómo era el proceso de destilación para llevar a cabo la producción del aguardiente. Luego empezó una labor más exhaustiva de investigación por diferentes bibliotecas para obtener material que nos permitiera aprender del proceso de obtener un producto de alta calidad. Al inicio del proyecto, investigamos en textos especializados sobre fermentación y destilación, así como también a través de la visita a personas y lugares dedicados a este tipo de actividades. Uno de los primeros documentos al que tuvimos acceso fue el *Manual de Destilación Urbana*, de Asclepius Merlai, que nos sirvió de base para iniciar la generación del mosto de la panela de caña de azúcar para producir alcoholes.

Esto nos permitió comprender que cada aspecto de la producción artesanal es valioso,

comenzando con la selección de la materia prima, la panela de caña de azúcar o las moras, que deben estar en el momento adecuado de maduración para obtener los mejores resultados. Además hay otros pasos sumamente importantes, como el cuidado de la higiene de todos los elementos, la toma de lecturas de gravedad inicial para tener en cuenta el nivel de alcohol potencial a obtener, el control adecuado del PH en el mosto y el cuidado de los balances necesarios para obtener un producto de alta calidad.

Por ejemplo, notamos la importancia que tiene medir los valores de densidad de los mostos para tener un valor aproximado de alcohol a producir. Es decir, las levaduras tienen ciertas tolerancias para producir alcohol; y los azúcares que las levaduras van a usar para transformarlas en alcoholes tienen una medida específica. Es decir, si una levadura tiene una tolerancia de 13 %, no debes exceder la cantidad de azúcares fermentables si tu objetivo es un vino seco, porque la levadura no va a tener la capacidad de procesarlas todas.

Paso a paso de la transformación de la fruta en vino

El primer paso es la selección de la materia prima. En este caso estamos hablando de la mora, que debe estar en un grado de maduración bastante alto para que la fruta contenga mayor cantidad de azúcares fermentables y puedan ser transformados en alcohol. Una vez que se tiene la materia prima, se procede a realizar un jarabe de azúcar, puesto que la mora no tiene la misma cantidad de azúcares que tiene -por ejemplo- la uva, por lo cual, se debe adicionar un jarabe de azúcar para llegar a los niveles de alcohol potencial en el mosto y obtener un vino de una graduación adecuada, entre el 11 y 13 %.

Posteriormente, viene el proceso de sanitizar el mosto. Para eso se utilizan productos para evitar el crecimiento de levaduras salvajes o bacterias que puedan contaminar el producto. Luego se hace una maceración de las moras durante un período determinado por el tipo de perfil que se

busca en el vino y así extraer los jugos, aromas y características de la fruta, para aportárselos al jarabe de azúcar. Más adelante, se toma una lectura de gravedad inicial y se realizan los ajustes necesarios para entonces inocular la levadura y empezar el primer proceso de fermentación. Este primer proceso tiene una duración de 1 a 2 semanas, se trata de un período variable porque la temperatura influye mucho. Las levaduras -por lo general- trabajan a unas temperaturas que rondan entre los 17 y los 36 grados Celsius, por lo cual la temperatura del ambiente es determinante en este proceso.

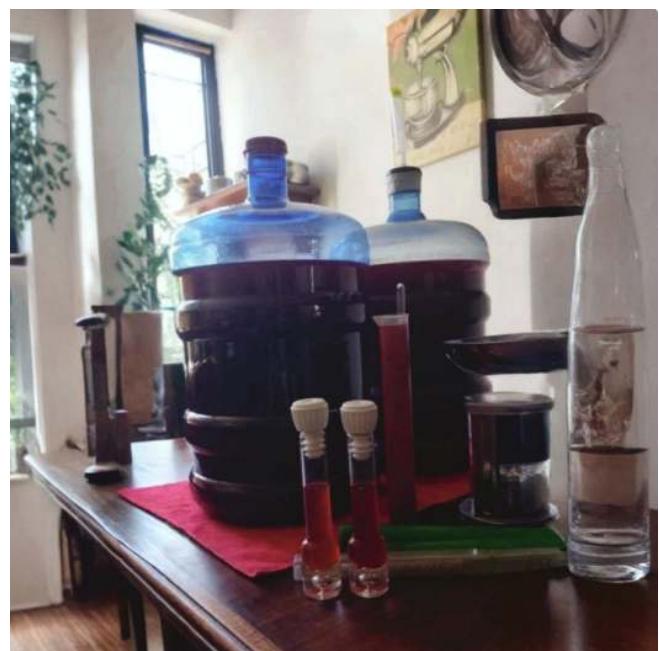


Figura 2: Diferentes etapas del proceso artesanal de la producción de vino de mora

Fuente: Oscar Pérez (2025)

Una vez que termina el primer proceso de fermentación, se procede a hacer un trasiego para remover la mayor parte de los sedimentos que se encuentran en el fermento y se pasa a una segunda fase de fermentación anaeróbica y acondicionamiento. En esta fase el vino empieza a tornarse más claro, los sabores y los aromas empiezan a estar más presentes y se alcanza la transformación total del azúcar en alcohol por efecto de las levaduras. Luego de que el segundo proceso de fermentación termina, se realiza un nuevo trasiego y se pasa al proceso de clarificación, para lo cual se utilizan distintos elementos, bien

sean minerales, vegetales o animales, que se añaden para lograr el brillo final del producto.



Figura 3: Resultados de la producción artesanal de vino de mora

Fuente: Raquel Barrios (2025)

Más adelante, se procede a un nuevo trasiego para terminar de extraer los sólidos precipitados al fondo del vino y llevarlos a la estabilización, previa al embotellado. Después se encorcha, se coloca cápsula térmica y etiqueta, y se procede a refrigerar para terminar de estabilizar. Si el objetivo es un vino dulce, se adicionan productos que adormecen las levaduras restantes en el vino, para evitar que se prolongue el proceso de fermentación; lo que ocasionaría mayor presión en la botella.

Cultivando conocimientos y forjando redes de colaboración

En principio, hemos partido de la base del conocimiento rescatado de material bibliográfico sobre los procesos de destilación de mostos. A esto se le suma la experiencia y los conocimientos brindados por productores de aguardiente del Estado Mérida. Al momento de iniciarnos en la elaboración de vinos, tuve la oportunidad de compartir experiencias con otros productores, quienes me brindaron información sobre un curso de capacitación dictado por el Instituto Nacional

de Capacitación y Educación Socialista (INCES), en el cual pude compartir conocimientos técnicos y tener mejores bases para complementar el proceso de capacitación.



Figura 4: Oscar Pérez y el grupo de emprendedores que se capacitan en la elaboración de vinos de frutas en el INCES Mérida

Fuente: Raquel Barrios (2025)



Figura 5: Intervención de Oscar Pérez en el cierre del Curso de Elaboración de Vinos del INCES

Fuente: Raquel Barrios (2025)

Así mismo, nuestra experiencia ha sido

compartida con otras personas interesadas en elaborar sus propios vinos. Algunos han obtenido mejores resultados que otros, pero seguimos aportando apoyo y colaboración para que también puedan hallar los mejores resultados. Hemos tenido oportunidad de contactar con otros productores y compartir opiniones, recetas, incluso catas de sus productos, lo que nos ha permitido obtener y transmitir una parte de la experiencia que hemos podido acumular. Así, tuve la oportunidad de conocer al señor Rubén, quien es agricultor de moras en el municipio Santos Marquina. Él, al conocer el fin de la actividad, ha tenido a bien facilitarnos una materia prima de gran calidad, y eso se ve reflejado en el producto final.

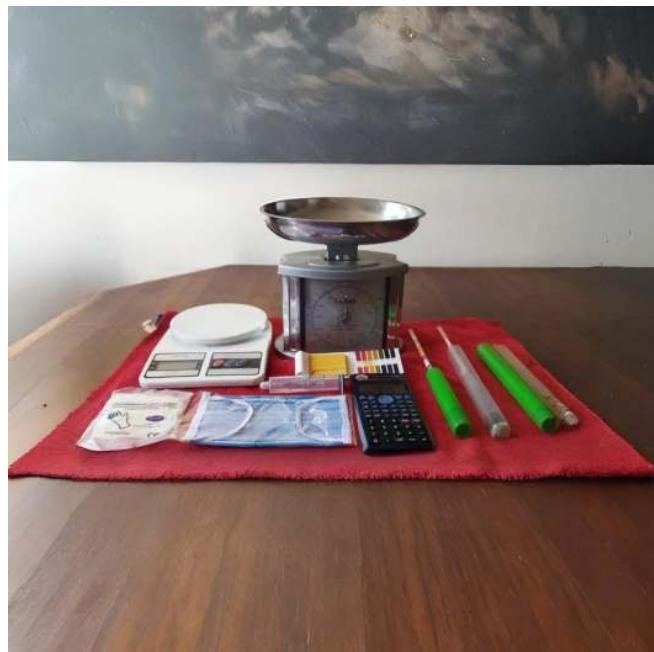


Figura 6: Diferentes materiales y herramientas utilizados en la producción artesanal de vino de mora

Fuente: Óscar Pérez (2025)

Al ingresar al curso en el INCES, conocí a personas que estaban produciendo sus propios vinos de frutas. También volvimos a compartir con el Colectivo de Intercambio Agroecológico “Mano a Mano” e hicimos contacto con Jackson Andueza -amigo de larga data-, quien fue un gran apoyo para llevar adelante el primer proceso de embotellado. Él contaba con una encorchadora, tenía experiencia realizando los vinos y tuvo

la amabilidad de brindarnos su conocimiento. Antes de sacar la primera producción a la venta, nos orientó para ofrecer un producto óptimo, sobre todo en el proceso de embotellado y encorchado, lo que nos llevó a tomar la decisión de adquirir equipos para esta actividad. El corcho es importante en el vino porque permite una evolución gradual en la botella al dejar pasar pequeñas cantidades de aire (microoxigenación) que ayuda al desarrollo de aromas y sabores. Su capacidad de sellado impide la entrada de oxígeno en exceso y protege al vino de agentes externos, mientras que su condición natural y porosa es vital para el envejecimiento y la conservación.

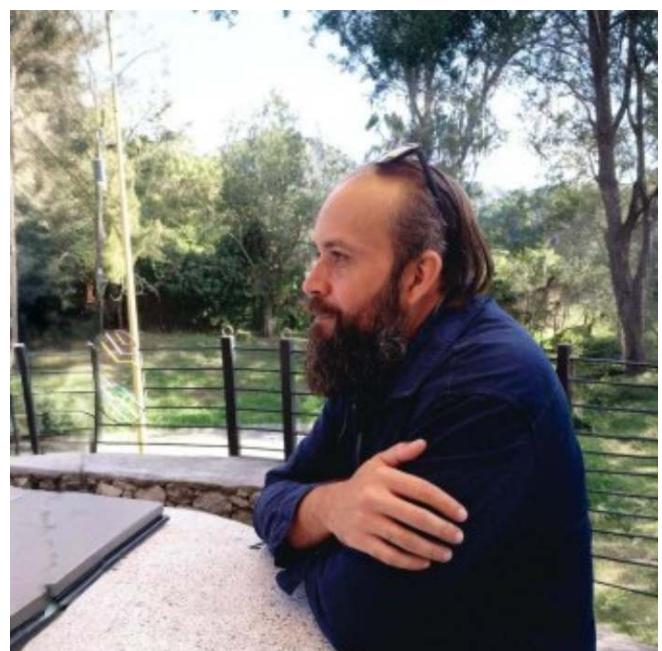


Figura 7: Oscar Pérez, emprendedor en la producción artesanal de vino de mora

Fuente: Raquel Barrios (2025)

En las actividades de elaboración de mostos para la producción de vinos el aprendizaje no se ha detenido; cada nueva experiencia deja una nueva lección. Un avance ha sido la adquisición de herramientas de medición, las cuales han permitido llevar el proceso de producción a un mayor nivel de control de las variables, lo que se nota en la calidad de nuestro producto. El proceso ha cambiado considerablemente en los últimos meses, ya que la trayectoria acumulada, el conocimiento adquirido y las herramientas necesarias han hecho que toda la producción sea más minuciosa en cuanto a los

procesos de elaboración.

En este momento estamos enfocados en la producción de vino de moras, pero también estamos incursionando en la elaboración de vinos de distintos tipos de frutas. Esta iniciativa está en fase de experimentación, ya que el objetivo es poder realizar vinos de alta calidad. Por eso esperamos que, en la medida en que sigamos aprendiendo, sea posible mejorar y diversificar la producción con miras a encontrar un lugar en el mercado de los vinos merideños.



Figura 8: Propuesta de imagen de Evocar, vino de mora artesanal

Fuente: Oscar Pérez (2025)

La producción artesanal: un camino hacia el futuro

El producto se distribuye a nivel local entre varios amigos y conocidos, y nos valemos de las redes sociales para alcanzar un público más amplio. La respuesta a nuestro producto ha sido bastante satisfactoria. Quienes han tenido a bien aportarnos alguna opinión o comentario, han mostrado mucho agrado por las cualidades de nuestro vino, resaltando el cuerpo del mismo, los aromas y el equilibrio general del producto. Actualmente estamos trabajando en la imagen de presentación del vino, la cual seguramente ofrecerá

una visión clara de la calidad de nuestra propuesta.

Como en el caso de muchos emprendedores, los principales retos están asociados a la financiación del proyecto. Es sabido que contar con un capital de inversión inicial es crucial para que todo emprendimiento pueda encontrar su espacio en el mercado, ya que obtener los elementos y herramientas necesarias es imprescindible para llevar adelante cualquier actividad comercial, por pequeña que sea. La manera que hemos encontrado de llevar adelante el proyecto ha sido fraccionar su escalabilidad, al punto de ir creciendo poco a poco, con la intención de ampliar la capacidad de producción y facilitar el trabajo con la adquisición de mejores materiales y herramientas.



Figura 9: Oscar Pérez y Raquel Barrios, emprendedores de la producción artesanal de vino de mora

Fuente: Santiago Roca (2025)

Por otro lado, mantenemos un proceso continuo de ensayo. Experimentamos con la fruta que tenemos a disposición, la fruta de temporada, y se estudian sus propiedades para convertirlas en vino. Con fines de experimentar se ha hecho vino de arazá -también conocida como guayaba amazónica-, fruta con cualidades que pueden funcionar muy bien en un vino. No es una fruta que se produce a nivel comercial, sino hay personas que

tienen algunas plantas en sus casas y las ofrecen. Se trata de una fruta cítrica y con un sabor muy peculiar que le confiere un potencial interesante para convertirse en vino.

Aunque la motivación de hacer los vinos ha sido principalmente económica, nos ha generado una gran satisfacción el proceso de aprender lo que estamos haciendo. Resulta muy grato ver que somos capaces de generar algo que a la gente le gusta. Yo pienso que el lado más importante de toda la experiencia ha sido ése, recibir la respuesta de los consumidores, encontrar que el producto al que le estás dedicando tiempo, estudio y esfuerzo es bien recibido. Dadas las respuestas de los consumidores, pensamos que este proyecto se puede extender a mediano y largo plazo, incluyendo la apertura de nuevas líneas de

producción a otros rubros de fruta, con el fin de obtener vinos de distintos perfiles y de mostrar alternativas de valor en el mercado de los vinos de frutas.

Biografía

Oscar Pérez nació en Upata, Estado Bolívar (1985). Emprendedor de la producción de vino artesanal “Evocar”. Bibliotecario especialista en información con más de 20 años de experiencia. Actualmente complementa su ocupación principal con la investigación en materia de vinos y la producción artesanal de vino de frutas.

Correo electrónico: vinosevocar@gmail.com

Instagram: [@vinos_evocar](https://www.instagram.com/@vinos_evocar)