vinetur

# El azúcar concentrado reescribe la fermentación de los vinos cocidos tradicionales del Líbano

Un estudio detecta una sucesión microbiana distinta y la ausencia de Oenococcus oeni en estos mostos cocidos

martes 7 de julio de 2026



Un estudio publicado en el International Journal of Food Microbiology analiza por primera vez cómo evoluciona la microbiota durante la fermentación espontánea de los vinos cocidos tradicionales del Líbano, una elaboración marcada por mostos con una concentración de azúcar muy alta tras hervir las uvas. El trabajo aporta datos sobre qué microorganismos toman el control del proceso y apunta a que ese entorno extremo modifica de forma clara la sucesión microbiana habitual del vino.

La investigación se centra en un producto tradicional elaborado a partir de uvas cocidas, una práctica que aporta calor para concentrar los azúcares y cambia de forma profunda las condiciones en las que fermentan levaduras y bacterias. Según la información recogida por el monitor científico, el estudio identifica la microbiota dominante en estas fermentaciones espontáneas y observa que la presión osmótica ligada al alto contenido de azúcar reordena el ecosistema microbiano.

Uno de los resultados que más interés puede generar en el sector del vino es la ausencia de Oenococcus oeni, una bacteria muy conocida en enología por su papel en la fermentación maloláctica de muchos vinos. Su falta en este tipo de elaboraciones sugiere que los vinos cocidos libaneses siguen una vía microbiológica distinta a la de otros estilos más estudiados. Esa diferencia puede influir en el perfil final del producto y también en su estabilidad durante la elaboración.

Aunque no se han difundido más detalles metodológicos del artículo desde la ficha consultada, el trabajo se presenta como el primer análisis de la sucesión microbiana en este tipo de vino tradicional libanés. Ese dato tiene valor porque amplía el conocimiento científico sobre bebidas fermentadas poco estudiadas fuera de sus zonas de origen y abre una base para futuras comparaciones con otros vinos dulces o concentrados.

El interés práctico va más allá del caso libanés. En bodegas que trabajan con mostos muy ricos en azúcar, ya sea por cocción, pasificación o vendimias muy maduras, conocer qué microorganismos prosperan y cuáles quedan fuera puede ayudar a entender mejor ciertos comportamientos de la fermentación. También puede servir para anticipar paradas, desviaciones sensoriales o cambios en la acidez, siempre con cautela y sin trasladar de forma automática los resultados de un estilo tradicional a

otro.

Para el sector de bebidas, esta información resulta útil porque confirma que un nivel extremo de azúcar no solo altera el ritmo de fermentación, sino también el equilibrio entre levaduras y bacterias. En términos industriales y artesanales, eso puede tener efectos sobre la calidad final, la regularidad entre cosechas y las decisiones técnicas en bodega, desde el seguimiento microbiológico hasta la elección de prácticas de control.

El estudio llega en un momento en el que productores y técnicos buscan conocer mejor fermentaciones menos estandarizadas y productos ligados a métodos históricos. En ese marco, los vinos cocidos del Líbano ofrecen un caso singular: combinan tradición, concentración elevada de azúcares y fermentación espontánea, tres factores que convierten su microbiología en un campo de interés para investigadores y elaboradores.

La referencia disponible procede de ScienceDirect, plataforma que aloja el International Journal of Food Microbiology, aunque el enlace facilitado por el monitor no permitía acceder al resumen completo del artículo en el momento de la consulta. Aun así, la información científica recopilada indica con claridad la idea central del trabajo: cuando el azúcar alcanza niveles muy altos tras la cocción de las uvas, la comunidad microbiana cambia y lo hace de una manera que puede apartarse del patrón conocido en otros vinos.