



La levadura de albariño se usa por vez primera en la producción de vino

La bodega de O Rosal "Terras Gaudas" es la única de Galicia que tiene este producto propio y patentado ► El CSIC realizó la investigación para asegurar la calidad

Eva González / O ROSAL

La primera patente de levadura de albariño existente en Galicia se presentó ayer en las instalaciones de la bodega promotora Terras Gauda, de O Rosal, antes de utilizarse por vez primera el microorganismo en la vendimia, con su inoculación en 300.000 litros de vino durante el proceso de fermentación y con la previsión de que el año que viene se haga en la totalidad de la cosecha. Es el resultado de la labor de investigación llevada a cabo por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que seleccionó una levadura propia entre cinco tipos diferentes del propio viñedo. Colabora la Xunta de Galicia.

Enrique Costas, director general de la bodega; Alfonso V. Carrascosa, investigador del CSIC; Carmen Martínez, investigadora; y Emilio Rodríguez, director técnico de la bodega, daban a conocer ayer este éxito científico por el que se ha conseguido "una levadura autóctona, ecotípica, idónea para vinificar el albariño en este entorno, para hacer este vino", precisó el investigador.

La utilización de esta levadura, precisaron, permitirá "mantener la calidad y los aromas de los vinos en todas las añadas, atenuando la influencia del clima y de la cosecha". Ello se debe a que la levadura seleccionada "refuerza extraordinariamente el carácter varietal y los aromas frutales de los vinos de la bodega".

Recordaron los comienzos, en el año 2002, con el estudio "del comportamiento de una combinación entre 4 y 6 clones que por su resistencia a enfermedades, características agronómicas y organolépticas, son los que mejor se adaptan" a esos vinos.

Como señaló Costas "las con-



De izda. a dcha., Emilio Rodríguez, director técnico de la bodega; Alfonso Carrascosa, investigador del CSIC; Enrique Costas, director general de la firma y Carmen Martínez, investigadora, presentaron ayer el producto. / E.G.

clusiones fueron muy interesantes a nivel científico y también para la bodega. Luego se inició la investigación a nivel de levaduras".

Carrascosa, especialista en microbiología, señaló que el CSIC inició el estudio sobre vinos gallegos en el año 1970. "Esta investigación ha sido a medida del albariño", diferenció.

Durante la etapa de fermentación, si no se utiliza una levadura adecuada, el vino puede perder su singularidad, precisó. Por ello ha sido esencial la selección de la levadura que más respeta su característica. En este sentido dijo que "hemos sido capaces de comprobar que estamos sobre la levadura ecotípica, y el método ha sido científico".

Contó que incluso hubo catas ciegas que confirmaron el descu-

LEVADURA ALBARIÑO

- Es ecotípica y resultado de combinar entre 4 y 6 clones.
- Refuerza el carácter varietal y aromas del vino propio.
- Atenúa la influencia de factores externos, como el clima.
- Es resistente a enfermedades.

brimiento y que en la última fase que se acomete este año interviene una empresa vinculada al CSIC que elabora la levadura en grandes cantidades.

En este primer año se utilizarán 12 kilos de levadura húmeda en 300.000 litros de vino, una parte de los obtenidos en 1.300.000 quilos de uva que se espera cosechar este año. El proceso finalizará con la homogenei-

zación del vino.

En la cosecha del año 2007, la levadura fue probada con resultados positivos, lográndose una fermentación regular y progresiva, fundamental para conseguir las características del albariño que se desarrollan en el proceso de fermentación.

Otras dos líneas de investigación que lleva a cabo la bodega se centra en los tiempos y temperaturas de maceración idóneas de cada una de las variedades de uva que producen sus viñedos (albariño, loureiro y caíño blanco).

Otro campo de investigación es el estudio sobre el efecto de las manoproteínas en los vinos. Se trata de moléculas situadas en una parte de la célula que influyen sobre los azúcares y ejercen efectos sobre el vino, confiriéndole un carácter.