

El microorganismo liofilizado se inoculará a los mostos para garantizar la singularidad de los vinos

Terras Gauda estrena la primera levadura gallega de albariño patentada con el CSIC

Mónica Torres

ROSAL | Terras Gauda es la primera bodega de Galicia y una de las pocas de España que dispone de una levadura propia, y la utilizará por primera vez a gran escala en la cosecha de la vendimia que acaba de comenzar. Es un hito doble que ha supuesto cuatro años de trabajo en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ya que es además la única levadura de albariño. Los responsables de la bodega que preside José María Fonseca presentaron ayer el balance del proyecto acompañados de los científicos del CSIC.

El descubrimiento es trascendental, ya que la acción de las levaduras es decisiva en la parte más importante de la elaboración de los vinos, que es la fermentación. Estos microorganismos son los encargados de transformar el azúcar en alcohol durante el proceso, en el que se definen además otros componentes aromáticos.

Los científicos seleccionaron en primer lugar las levaduras más singulares de todas las que se desarrollaban de forma natural en los viñedos de la bodega y, mediante sofisticadas técnicas, elaboraron una especie de huella digital de cada una que, posteriormente, en laboratorio posibilitó identificar la ecotípica, la característica de la ecol-

gía de los viñedos, la que prevalecía en las añadas y la que más respetaba y potenciaba la singularidad de sus vinos.

Este trabajo permitirá a Terras Gauda mantener la calidad de sus caldos en todas las añadas, atenuando la influencia del clima y de la cosecha. Los especialistas que han identificado el microorganismo avanzaron ayer que los estudios demostraron que «la levadura refuerza extraordinariamente el carácter varietal y los aromas frutales de los vinos de la bodega rosaleira». Ya fue probada en la cosecha del año pasado, «con resultados positivos, porque logró una fermentación regular y progresiva, fundamental para conseguir las características aromáticas del albariño». Este año se inoculará en 300.000 litros de mosto y el próximo se empleará para toda su cosecha, que ronda los 1,3 millones de kilos.

La investigación se llevó a cabo en la bodega experimental del grupo, bajo la supervisión de Emilio Rodríguez, director técnico de Terras Gauda, y en los centros de investigación del CSIC, con los científicos Carmen Martínez y Alfonso Carrascosa, con la colaboración de la Xunta de Galicia. Biópolis, una empresa coparticipada por el CSIC, especializada en biotecnología, será la encargada de producir la levadura en grandes cantidades.



Su levadura ecológica ya fue probada el año pasado, pero esta vez se utilizará a gran escala | M.MORALEJO