

PYMES&I+D+i Innovación

Llega el albariño con calidad patentada

Bodegas Terras Gauda y el CSIC patentan la primera levadura de albariño. Con ella se podrá obtener siempre vino de alta calidad

GUILLERMO L. PASTOR Santiago

Conseguir que todas y cada una de las botellas de una bodega mantengan el mismo nivel de calidad es siempre un reto para los productores. Sin embargo, este difícil propósito parece que está al alcance de una bodega gallega, que acaba de patentar la primera levadura de albariño del mundo.

Las levaduras, unos microorganismos que se encuentran en la piel de la uva, son las responsables de todo el proceso de fermentación, la crítica fase en la que el mosto se convierte en alcohol y el vino adquiere sus cualidades aromáticas. "Un año con lluvias abundantes puede provocar que parte de las levaduras de la uva se vean arrastradas por el agua. Esto trae consigo una cosecha que tendrá problemas en la fermentación, con el consiguiente riesgo de no obtener los aromas deseados", explica Emilio Rodríguez, director técnico de Bodegas Terras Gauda y uno de los responsables de la nueva patente.

"Lo que pretendemos es que año tras año existan las menores variaciones en nuestros vinos, aunque esto no signi-

fica estandarizar nuestras botellas", puntúa Rodríguez.

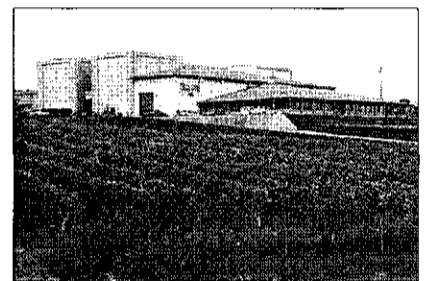
Y es que, tal y como reconocen los responsables de la bodega, a la hora de elaborar un vino existen otros muchos factores decisivos. "Con esta patente, nosotros lo único que vamos a conseguir controlar, cosecha tras cosecha, es el proceso de fermentación, ya que esta levadura siempre desarrollará los aromas típicos de nuestra variedad y fermentará de manera constante", matiza el director técnico de Terras Gauda.

Detrás de la levadura de albariño hay cuatro años de trabajo conjunto con el CSIC, que se ha encargado de todo el apartado de microbiología, que incluye desde el estudio de las levaduras y su ADN, hasta un complejo análisis de sus aromas.

Para sacar adelante esta patente, la empresa gallega ha invertido cerca de 90.000 euros. Durante estos años, Terras Gauda seleccionó cinco levaduras ecotípicas de su vendimia para finalmente elegir aquella que ofrecía mejores resultados en cuanto a fermentación y aroma.

"Desde el CSIC nos reconocen que no es habitual ver este nivel de I+D en una bodega. En Galicia es la primera

La bodega busca controlar el proceso de fermentación, ya que la nueva levadura desarrollará siempre los mismos aromas



Arriba, viñedo de Terras Gauda; a la izquierda, los ejecutivos de la bodega en la presentación de la nueva levadura, y, sobre estas líneas, imagen de las instalaciones.

Tecnología para desentrañar la naturaleza de la fermentación

El proyecto de investigación del que ha salido la primera patente de levadura de albariño no es el único en el que está inmersa la bodega gallega. Terras Gauda actualmente está trabajando en otros dos proyectos que tienen como objeto mantener y mejorar la calidad de sus caldos.

El primero de ellos, también desarrollado conjuntamente con el CSIC y relacionado de nuevo con las levaduras, "trata de estudiar el efecto en los vinos

de las manoproteínas, unos compuestos que se encuentran en las paredes celulares de las levaduras y que aportan estructura y aroma al vino", explica Emilio Rodríguez, el director técnico de Terras Gauda.

El segundo proyecto de investigación intentará desentrañar los procesos que hay detrás de la maceración de la uva. En este último los responsables técnicos de la bodega llevan trabajando dos años.

vez que se patenta una levadura, pero es que en el resto de España no habrá más de cinco bodegas con patentes similares", asegura Emilio Rodríguez.

Bodegas Terras Gauda va a aplicar esta patente en 2.000 litros del vino en un primer momento, para utilizarla en la totalidad de la producción de albariño a partir del próximo año.

El lanzamiento de esta nueva fórmula coincide con una expansión del grupo gallego tanto en el mercado nacional como el internacional. El pasado año, la bodega aumentó en un 23,6% la comercialización de sus caldos. Parte de este crecimiento vino de la mano del mercado exterior, ya que Terras Gauda incrementó un 18% sus exportaciones. El grupo cosechó en 2007 una facturación de nueve millones de euros.

DRAÍZ

Expertos en programar la elaboración de vino

M. PONCE DE LEÓN Madrid

¿Qué vino quiere hacer? dRaíz le ayuda. Éste podría ser el eslogan. Pero la cosa va más allá de una frase publicitaria. Esta empresa navarra ha introducido en el sector vitivinícola español una serie de técnicas de diagnóstico precoz para el control y la optimización de la producción de caldos, que además conllevan una explotación más sostenible de la tierra (ahorrando agua o evitando el uso de fertilizantes cuando no son necesarios, por ejemplo).

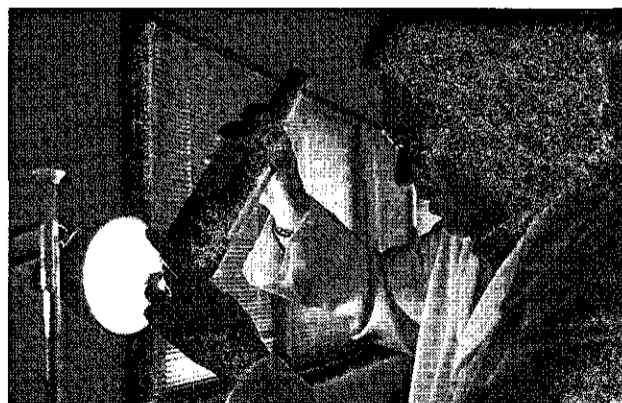
Si tradicionalmente el bodeguero elaboraba el mejor vino posible con la uva que tenía, guiado por la intuición,

ahora dRaíz invierte el proceso y aporta certeza. "Es otra forma de hacer, más próxima al modelo industrial", explica Fernando Martínez-Arribas, el director general. No hay magia ni artificio. "No se trata de pedir peras al olmo", si no de planificar y testar en base a la ciencia. El cliente -en su mayoría enólogos- decide el tipo de producto que quiere colocar en el mercado y, en ese viaje, se apoya en el trabajo de análisis e interpretación de la firma.

¿Cómo puede fiarse el productor de que obtendrá lo que había pedido? "Solamente cobramos si quedan satisfechos, mediante una prima de éxito".

Desde que iniciara su actividad en 2007, 70 bodegas y cooperativas han acudido a dRaíz. A ellas se añaden otras 32, que han llegado durante esta temporada de vendimia. "El perfil de nuestro cliente no se define por su tamaño. Si tienen en común su inquietud y su capacidad de autocritica". En la cartera de la compañía hay, además, una importante representación de las denominaciones de origen de cuño nacional: Albariño, Navarra, Ribera del Duero, Rioja, etcétera.

dRaíz espera seguir creciendo. Frente a los casi dos millones de euros facturados el año pasado, prevé para éste una caja de cuatro millones.



Un técnico de dRaíz vigila el proceso de elaboración de un vino.



Una apuesta con la I+D como aliada

El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) distinguió a dRaíz como empresa Neotec en 2007. Algo poco usual en su sector. En el origen de este reconocimiento están las punteras técnicas que aplica la compañía (fotografía aérea con infrarrojo del viñedo, dendrometría para detectar el nivel de estrés de la planta, nanotecnología para el diseño de sensores, etc.). Y no se relaja. Los métodos se revisan continuamente. De hecho, la firma destina un 60% de su presupuesto al área de I+D. Actualmente se están estudiando las posibilidades de su modelo matemático en California (Estados Unidos) y en Chile.