vinetur

Burdeos crea un laboratorio para hallar levaduras que adapten el vino a vendimias más cálidas

Oenoledge busca microorganismos que rebajen alcohol, mantengan acidez, preserven el perfil aromático del vino

miércoles 23 de septiembre de 2026



Las instituciones que impulsan la investigación vitivinícola en Burdeos han puesto en marcha Oenoledge, un laboratorio común instalado en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ISVV), en Villenave-d'Ornon, para buscar microorganismos capaces de

modificar la fermentación y ayudar a las bodegas a adaptarse a vendimias más cálidas. El centro fue creado el pasado 3 de septiembre por la Universidad de Burdeos, el INRAE, Bordeaux Sciences Agro, Bordeaux INP y Biolaffort, y su actividad se dio a conocer este miércoles, 23 de septiembre.

El punto de partida es conocido en muchas zonas productoras. El aumento de las temperaturas favorece una mayor acumulación de azúcares en la uva y puede elevar el pH de los mostos. Eso se traduce en un potencial alcohólico más alto y en una menor acidez, con menos sensación de frescura en el vino. El INRAE recuerda que las levaduras pueden actuar sobre ambos factores, de modo que la investigación no se limita a la planta o al manejo del viñedo, sino también al momento en que el mosto se transforma en vino.

Para las bodegas, y con posible efecto en el conjunto del sector de bebidas alcohólicas, esta vía de trabajo puede abrir margen para ajustar el perfil final del vino en campañas en las que el calor concentra más azúcar en la uva. La utilidad potencial es clara: reducir alcohol, conservar acidez y mantener un perfil aromático reconocible sin depender solo de cambios en el viñedo.

Oenoledge trabajará en varias líneas. Las entidades participantes informan de que el laboratorio seleccionará microorganismos para bioprotección y fermentación, desarrollará nuevos productos y procesos enológicos e identificará nuevos marcadores sensoriales de los vinos. Una parte del trabajo se centrará en la genética y en la selección de nuevas cepas de levadura para la fermentación alcohólica. También se estudiarán otras especies para mejorar el rendimiento de los cultivos iniciadores enológicos.

La idea es comprender qué rasgos permiten a una levadura producir más acidez, menos alcohol o un perfil aromático concreto, y elegir después los microorganismos más útiles para cada objetivo. El laboratorio también profundizará en la biodiversidad microbiana para localizar especies que puedan mejorar la calidad del vino, su tipicidad o algunas de sus características sensoriales.

El ISVV ya trabaja con levaduras no-Saccharomyces, presentes de forma natural en la uva y en los mostos. Estas especies se estudian por su capacidad para influir en la complejidad aromática, la acidez y el grado alcohólico. Parte de los ensayos se realiza en fermentación mixta con Saccharomyces cerevisiae, la levadura más usada en vinificación. Entre los fines de esas pruebas figuran la acidificación biológica, la reducción del alcohol y la modulación de los aromas.

La investigación ya ha dado resultados aplicados. El INRAE señala que Yonis, una cepa concreta de Saccharomyces cerevisiae, se comercializa desde 2017 por su capacidad para reducir el alcohol del vino en alrededor de un grado. No se trata, por tanto, solo de buscar variedades de vid más adaptadas al calor, sino también de intervenir en la propia fermentación para modular el resultado final.

Las investigaciones en Burdeos también han servido para trabajar sobre el Sauvignon. Desde hace cerca de 40 años, los equipos locales colaboran con Laffort, empresa especializada en productos enológicos. De esa cooperación salió ZYMAFLORE VL3, una levadura seleccionada en 1994 para vinos blancos a partir de estudios sobre la tipicidad aromática de esta variedad. Esos trabajos permitieron comprender mejor las moléculas responsables de sus aromas.

Desde 2020, otra cepa comercializada con el nombre Sauvy permite revelar compuestos asociados a notas de grosella negra y frutas exóticas propias del Sauvignon. En este caso, la línea de trabajo no se centra en rebajar el alcohol, sino en actuar sobre la expresión aromática durante la fermentación.

La base experimental de estos estudios se apoya en un observatorio de biodiversidad de microorganismos enológicos del ISVV. Allí se siguen 27 parcelas de viñedo con sensores de temperatura y humedad. Cada año se recogen cerca de 100 muestras de uva para analizar los microorganismos presentes de forma natural en ese entorno. Después, los equipos los identifican mediante secuenciación y tipado molecular, con el fin de conocer mejor esa biodiversidad y su evolución con el cambio climático y la transformación de las prácticas vitivinícolas.

Oenoledge se apoya en una relación entre ciencia y empresa que no empieza ahora. Philippe Darriet, actual director del ISVV, fue el primer doctorando surgido de esa colaboración y comenzó su tesis en 1989. Desde entonces, la cooperación entre los investigadores de Burdeos y Laffort, después a través de Biolaffort, ha dado lugar a varios proyectos y a la formación de nuevas generaciones de especialistas de la filière vitivinícola. Biolaffort, filial de I+D del grupo Laffort, cuenta con más de 20 investigadores y la empresa afirma que estas líneas de trabajo han dado lugar a 23 familias de patentes.