vinetur

La Universidad de Ciencias de Okayama prepara vino con su nueva uva Muscat Shiragai

El objetivo es crear una botella con identidad local a partir de levaduras aisladas en la zona

martes 29 de septiembre de 2026



La Universidad de Ciencias de Okayama quiere convertir en vino su nueva variedad de uva Muscat Shiragai, obtenida a partir del cruce entre Shiraga-budo, una vid silvestre propia de la cuenca del río Takahashi, en la prefectura japonesa de Okayama, y Muscat of Alexandria. La institución informó este lunes, 28 de septiembre, de que el siguiente paso es vinificar esa uva con levaduras aisladas en la propia zona, con la idea de reunir en una sola botella varias de las líneas de trabajo abiertas por su Instituto de Viticultura y Enología.

El proyecto llega en un momento en el que los vinos japoneses ganan reconocimiento internacional, según traslada la universidad. El interés del caso va más allá del ámbito académico. Para el sector de bebidas, la creación de nuevas variedades y su paso por los trámites oficiales de registro puede abrir una vía de diferenciación para las bodegas y favorecer vinos más ligados a un territorio concreto. Si a eso se suma el uso de levaduras locales, el resultado puede aportar perfiles propios de cada zona, aunque ese efecto solo podrá medirse cuando el vino esté elaborado y evaluado.

El Instituto de Viticultura y Enología de la universidad abrió en abril de 2017 en el campus de Okayama. Sus laboratorios cuentan, entre otros equipos, con cromatógrafos de gases y líquidos para analizar aromas y componentes químicos, instrumentos para medir el grado alcohólico y espectrofotómetros para estudiar color y concentración. En la actualidad lo dirigen Akihiro Kaneko, profesor de la universidad, y Masahiro Kawamata, profesor asociado.

La docencia ha sido una parte central del programa desde su arranque. Desde el curso 2017, la universidad imparte asignaturas sobre uvas, vino y alimentos fermentados. Los estudiantes comienzan en primero con materias introductorias sobre la uva y el vino, además de cultivo de la vid y enología, y más tarde pasan a una formación práctica en la que cultivan uvas, elaboran vino y realizan catas. Hasta la fecha, 76 alumnos han recibido el certificado de finalización del programa.

La actividad investigadora comenzó también en 2017. Ese primer año, el instituto reunió a especialistas de cerveceras, bodegas y otras organizaciones del sector en un simposio dedicado a la ciencia del vino y del sake en Japón. Ese encuentro se celebró cada año hasta el curso 2019, antes de la interrupción provocada por la COVID-19.

Uno de los resultados más visibles llegó en septiembre de 2022, cuando un grupo dirigido por Takuji Hoshino, profesor emérito y antiguo director del instituto, logró desarrollar Muscut Shiragai como nueva uva para vino. En 2025, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón aceptó la solicitud para registrar Muscut Shiragai como nueva variedad de uva.

Ese mismo año, el instituto colaboró con la cervecera de sake Kamikokoro, en la prefectura de Okayama, para desarrollar “Kamikokoro”, un junmai ginjo elaborado con levaduras aisladas de uvas Muscat of Alexandria. La universidad también participó en otro ensayo poco habitual: junto con la Universidad Prefectural de Okayama y otros socios, produjo vino con levaduras aisladas de grillos.

La actividad del proyecto ha salido además del laboratorio y del aula. En 2023, un vino elaborado por alumnos de la universidad se sirvió en el brindis de apertura de la tercera edición de “Wine ni Koishite Tokimeite”, uno de los grandes festivales del vino de la prefectura de Okayama. Los estudiantes participaron también en “Hokancho Akinight”, una iniciativa de revitalización local, donde atendieron un puesto con muestras de zumo de uva de la bodega asociada Funato Winery.

El trabajo del instituto ha tenido también recorrido fuera de Japón. En 2025, “Junmai -eme-”, un sake producido por Kamikokoro bajo la supervisión de Kaneko, recibió un Platinum Award en Kura Master, un certamen francés en el que un jurado del país evalúa bebidas alcohólicas japonesas. Al año siguiente, “Aldebaran”, un vino supervisado por Kaneko, elaborado por Yokohama Winery con uvas cultivadas en la ciudad de Ibara, en la prefectura de Okayama, obtuvo un Gold Award en la categoría Muscat Bailey A de Kura Master 2026.

Kaneko afirma que su prioridad ahora es unir varias de esas investigaciones en un vino con identidad local. “Por ahora, me gustaría hacer vino con Muscat Shiragai usando levaduras que nuestra universidad ha encontrado en la zona”, señala. “Si podemos usar un vino verdaderamente local para ayudar a impulsar la región, no puedo pedir más”.