vinetur

AWRI publica una revisión técnica con estudios prácticos para viñedo y bodega

El dossier aborda levaduras, manejo del suelo, virus de la vid y estabilidad del vino

jueves 1 de octubre de 2026



El Australian Wine Research Institute (AWRI) ha puesto a disposición este jueves, 1 de octubre, la edición de primavera de 2026 de su Technical Review, una recopilación de trabajos recientes sobre viticultura y enología acompañada de una selección de

lecturas recomendadas para profesionales del viñedo y la bodega. La elección de contenidos ha sido preparada por el científico vitícola y miembro emérito del AWRI Peter Dry y por el especialista en relación con el sector Matt Holdstock.

La publicación reúne artículos del propio instituto y trabajos aparecidos en revistas científicas y técnicas. Entre las aportaciones vinculadas al AWRI figura una revisión de Dariusz Kutyna e Isak Pretorius en Current Opinion in Biotechnology sobre los últimos avances en genómica de levaduras aplicados a una fermentación del vino más previsible y precisa. El instituto señala que ese trabajo repasa cómo la ingeniería genética ha cambiado la biología de las levaduras vínicas y el desarrollo de cepas, y añade que los cromosomas sintéticos de levadura acercan la posibilidad de un eucariota completamente sintético.

Esa misma sección incorpora un artículo práctico sobre oídio publicado en Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker, con el enfoque de actuar pronto o mantener el control durante toda la campaña. También incluye un estudio en Food & Function sobre pan enriquecido con harina de castaña y su efecto en la respuesta glucémica posprandial de adultos sanos, otro en Fermentation sobre el uso de la temperatura como herramienta para limitar la proliferación de Hanseniaspora uvarum en fermentaciones espontáneas y una revisión en FEMS Yeast Research dedicada a la genómica de las levaduras del vino desde la uva hasta la copa.

En viticultura, el dossier reúne varios trabajos centrados en manejo del suelo, adaptación climática y sanidad vegetal. Uno de ellos, publicado en OENO One, evalúa cubiertas vegetales bajo la línea de cultivo y compara varias especies y una mezcla comercial con vegetación espontánea, laboreo mecánico y tratamientos herbicidas para medir su efecto sobre el control de malas hierbas, el rendimiento y la calidad de la variedad Riesling. Otro estudio, en Environmental and Experimental Botany, analiza el sombreado del dosel como estrategia para conservar la composición de la baya en condiciones de déficit hídrico. El ensayo se realizó en un viñedo de Yakima Valley, en el sureste del estado de Washington, con cepas de Cabernet Sauvignon de 12 años y pie franco, con el objetivo de separar los efectos directos e indirectos de la falta de agua.

La revisión también recoge la primera detección del virus GIN en Australia, una información difundida en Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker. A ello se suman un artículo del American Journal of Enology and Viticulture sobre la importancia de los estudios de campo a largo plazo para adaptar la viticultura al cambio climático, una investigación de Environmental Microbiome sobre la sucesión microbiana desde el vivero hasta el viñedo y su relación con microorganismos beneficiosos y patógenos en el rendimiento de plantaciones jóvenes, y una revisión en Crop Protection sobre prácticas de poda, dinámica de infección y manejo de las enfermedades de madera.

Otro de los textos seleccionados aborda la llamada “inactividad” del viñedo como alternativa al cierre temporal, una práctica que, de acuerdo con Wine Business Monthly, ayuda a conservar la calidad y la longevidad de la plantación. Esa línea encaja con uno de los ejes de la recopilación: ofrecer al sector referencias técnicas que sirvan tanto para decisiones inmediatas en campo como para planificación a medio plazo.

En enología, el número incorpora un estudio en VITIS Journal of Grapevine Research sobre el efecto de añadir ácido fumárico en las primeras fases de elaboración. El trabajo analiza su impacto sobre la viabilidad y el rendimiento fermentativo de un conjunto de cepas de Saccharomyces cerevisiae y de otras especies de levaduras de interés enológico en fermentaciones experimentales de laboratorio. En Foods, otra investigación evalúa el alginato sódico como coadyuvante de procesado para reducir el calcio del vino y mejorar la estabilidad frente al tartrato cálcico.

La selección incluye además trabajos sobre la conservación de la calidad del vino en botellas de vidrio y en otros envases durante el almacenamiento, la bioacidificación mediante cepas de levadura orientadas a la degradación del ácido málico, la desalcoholización por pervaporación y la reutilización del orujo de uva como recurso para la fermentación maloláctica y el afinado. A ello se suma una revisión sobre nuevas estrategias de crianza en botella.

El AWRI sitúa esta edición dentro de los servicios de información de la John Fornachon Memorial Library. La entidad informa de que su base de datos ofrece acceso inmediato a más de 734 revistas y publicaciones digitales, y de que los miembros pueden activar alertas temáticas para seguir áreas concretas de interés. La biblioteca presta sus

servicios sin coste para viticultores y elaboradores australianos y recibe financiación de Wine Australia, con aportaciones del sector y fondos equivalentes del Gobierno australiano.