vinetur

Canadá prueba una fórmula propia para elaborar vinos de 10% con menos alcohol

Ensayos en Ontario combinan variedades resistentes y levaduras autóctonas para mantener la calidad del vino

martes 24 de noviembre de 2026



Canadá está probando una combinación de viñedo y bodega para elaborar vinos con menos alcohol sin perder calidad. Ensayos realizados en Ontario con las variedades Soreli, de uva blanca, y Cabernet Volos, de tinta, junto con una levadura autóctona del

sur de la provincia, Saccharomyces uvarum, han dado vinos de alrededor del 10% de alcohol. El trabajo forma parte del programa VINO Solutions, dirigido por Debra Inglis, y reúne a investigadores y bodegas con el objetivo de mejorar la calidad del vino canadiense y ampliar las opciones de producción.

Este lunes, 23 de noviembre, Inglis y Jennifer Kelly, del Cool Climate Oenology and Viticulture Institute de Brock University, explicaron que la industria del vino de Ontario y de Canadá está centrando parte de su trabajo en técnicas que permitan elevar la calidad, ganar cuota de mercado y desarrollar estilos nuevos. La financiación del programa procede del Ontario Research Fund Research Excellence y del Sustainable Canadian Agriculture Partnership de Agriculture and Agri-Food Canada.

Una de las líneas del proyecto se apoya en las levaduras presentes de forma natural en la piel de la uva. Saccharomyces uvarum aparece en regiones vitícolas de Canadá y, según el equipo de Brock University, las poblaciones halladas allí son genéticamente distintas de las identificadas en Europa. Esa diferencia importa en bodega porque cada especie y cada cepa consume los azúcares del mosto de una manera distinta y, por tanto, modifica el alcohol final, los aromas, el sabor y la sensación en boca.

Los ensayos de fermentación con cepas de S. uvarum aisladas en el sur de Ontario ya habían mostrado, de acuerdo con las investigadoras, que esta levadura puede aportar un perfil aromático propio tanto a vinos blancos como tintos. Además, reduce el alcohol final al desviar parte del consumo de azúcar hacia la producción de glicerol. El glicerol contribuye a la untuosidad del vino y ayuda a mantener el equilibrio cuando baja la graduación alcohólica.

El equipo también ha observado diferencias entre cepas concretas. Estas levaduras son conocidas por generar niveles más altos de 2-feniletanol, un compuesto asociado a notas de rosa. En una de las cepas estudiadas, las investigadoras observaron además un aumento de los tioles volátiles relacionados con aromas de fruta tropical, habituales en vinos como el Sauvignon Blanc.

Otro punto de interés es su efecto sobre la acidez volátil. Kelly y sus colegas habían comprobado en trabajos anteriores que algunas cepas de S. uvarum consumen ácido acético durante la fermentación. Ese rasgo puede ser útil cuando la uva llega a

vendimia con niveles elevados de este compuesto, algo que puede ocurrir en campañas con tiempo húmedo y favorecer la podredumbre ácida. En esas condiciones, reducir el ácido acético durante la fermentación puede ayudar a limitar defectos y a conservar la calidad del vino.

Las investigadoras añaden que varias cepas seleccionadas en el sur de Ontario ya se han comercializado en la región. Para las bodegas, eso supone disponer de levaduras locales para inoculación controlada, con más control del proceso que en una fermentación espontánea y con la posibilidad de vincular el perfil del vino al origen microbiológico de la zona.

La segunda gran línea del programa se centra en bajar el alcohol del vino sin deteriorar su perfil sensorial. En ese punto se están combinando tres vías: elección de variedades de uva, selección de levaduras y tratamiento posterior a la fermentación mediante ósmosis inversa. Los ensayos con Soreli y Cabernet Volos, dos variedades europeas resistentes a hongos que maduran en el clima canadiense con menos azúcar, dieron vinos de alrededor del 10% de alcohol cuando se utilizó una cepa local seleccionada de S. uvarum.

La ósmosis inversa se está evaluando como paso adicional para reducir aún más la graduación una vez terminado el vino. Inglis y Kelly indican que los análisis químicos y sensoriales servirán para medir su efecto sobre la composición del vino y sobre la percepción del consumidor. Esa parte del trabajo sigue abierta y busca aclarar hasta qué punto se puede bajar el alcohol sin dañar el equilibrio del producto.

El programa conecta además lo que ocurre en el viñedo con lo que luego puede hacerse en bodega. Las variedades que ofrezcan mejores resultados pasarán al Clean Plant Program, una iniciativa destinada a facilitar material vegetal sano producido en Canadá. La idea es que la mejora varietal no se quede en el ensayo, sino que llegue a los viticultores y bodegueros con plantas aptas para nuevas plantaciones.

Para el sector de las bebidas, esta línea de investigación puede abrir una vía útil en un momento en que parte del mercado pide vinos con menor graduación y perfiles distintos, mientras las bodegas buscan adaptarse a campañas más variables. Si los resultados se confirman a escala comercial, Canadá podría contar con más

herramientas para diversificar su oferta, conservar calidad en vendimias complicadas y ofrecer vinos de menor alcohol elaborados con uvas y levaduras de su propio territorio.