vinetur

Científicos chilenos logran producir vinos con bajo alcohol sin sacrificar la calidad

Levadura chilena reduce el alcohol del vino sin afectar su sabor

viernes 12 de abril de 2024



En el vasto y complejo mundo de la viticultura, los avances científicos juegan un papel fundamental en la adaptación a los nuevos desafíos que impone el cambio climático. Uno de los logros más notables recientemente ha sido el desarrollo de un nuevo tipo de levadura por parte de científicos chilenos que permite la producción de vinos con menor contenido alcohólico sin sacrificar la calidad del producto. Este avance, proveniente de la Universidad de Santiago de Chile (USACH), representa un paso significativo hacia una viticultura más sostenible y adaptada a las exigencias de consumo saludable del mercado actual.

Los investigadores, bajo la dirección del Dr. Claudio Martínez, han llevado a cabo un meticuloso proceso de mejoramiento genético de levaduras, específicamente cepas de Saccharomyces cerevisiae. A través de cruzamientos dirigidos, lograron desarrollar 132 híbridos a partir de 70 cepas de levaduras silvestres locales. Estos híbridos, que no son transgénicos, han demostrado ser capaces de reducir el contenido alcohólico en los vinos en un promedio de 9%, con algunos casos llegando hasta un 27% menos de alcohol comparado con sus cepas parentales.

Este proyecto, titulado "Cepas de levaduras con menor eficiencia en la producción de alcohol para la elaboración de vinos de calidad ID21I10198", no solo ha atraído la atención de la comunidad científica, sino que también ha contado con el apoyo de la industria vitivinícola chilena. Empresas como Lallemand Inc Chile y viñas reconocidas como Casa Silva y Casa Acosta han participado activamente en la fase de pruebas piloto, evaluando el impacto de estas levaduras en la calidad y características sensoriales de los vinos.

Los efectos del cambio climático en la viticultura son palpables y preocupantes. El aumento de las temperaturas globales ha llevado a que las uvas alcancen niveles más altos de azúcar antes de la vendimia, lo que se traduce en vinos con mayor graduación alcohólica. Este fenómeno no solo se ha observado en Chile, sino también en regiones vitivinícolas de renombre mundial como Burdeos en Francia, donde el contenido alcohólico medio ha superado los 13,5 grados. Además, este incremento en el alcohol puede afectar negativamente las características sensoriales del vino, incluyendo una mayor sensación de ardor en boca.

Ante este escenario, la intervención mediante levaduras especializadas se presenta como una solución innovadora y efectiva. Reducir el grado alcohólico sin alterar la calidad del vino es más que una mejora técnica; es una respuesta a las demandas del consumidor y a las regulaciones fiscales en varios países, donde los impuestos sobre el alcohol pueden gravar significativamente la exportación de vinos con alta graduación alcohólica.

El proyecto liderado por el Dr. Martínez y su equipo es un claro ejemplo de cómo la ciencia y la colaboración pueden ofrecer soluciones concretas y efectivas para la industria del vino, enfrentando los retos del cambio climático con innovación y

conocimiento aplicado. Con la metodología de estos científicos en proceso de patentamiento, se espera que la adopción de estas levaduras genéticamente mejoradas se extienda, promoviendo prácticas vitivinícolas más sostenibles y adaptadas a las nuevas realidades del mercado global.