vinetur

El cambio climático amenaza la fermentación tradicional del vino

La enología se adapta a los impactos del cambio climático en la fermentación

miércoles 15 de mayo de 2024



El cambio climático se cierne como una sombra sobre la industria vitivinícola mundial, amenazando con transformar las regiones productoras tradicionales y poniendo en peligro miles de millones de dólares en cosechas. Si bien la atención se ha centrado en gran medida en la adaptación de los métodos de cultivo y la reducción de la huella de carbono, un nuevo reto emerge en un proceso que, hasta ahora, se consideraba casi

dominado: la fermentación.

Durante milenios, los viticultores han confiado en la levadura para convertir el mosto de uva en vino, creando una sinfonía de sabores, aromas y texturas que hacen de este sector una industria de 353.400 millones de dólares. La fermentación, proceso por el cual la levadura convierte el azúcar de la uva en alcohol, solía ocurrir de forma natural. Tras ser estudiada y documentada por el químico francés Louis Pasteur, la fermentación ha sido objeto de constantes mejoras.

El impacto del cambio climático en la fermentación

La fermentación, impulsada por levaduras que transforman el azúcar de las uvas en alcohol, ha sido durante mucho tiempo un proceso natural, aunque en la actualidad también se ve facilitada por levaduras comerciales para garantizar la consistencia y la calidad. Sin embargo, la tendencia de utilizar levaduras indígenas o salvajes está resurgiendo como una forma de expresar mejor el terroir, una elección que destaca la identidad única de cada viñedo.

No obstante, el cambio climático está modificando la viabilidad de estas levaduras. Los estudios indican que las fluctuaciones en las temperaturas y las condiciones climáticas extremas están afectando la salud y el comportamiento de las poblaciones microbianas. Esto se traduce en fermentaciones espontáneas que son menos predecibles y, a menudo, más lentas o erráticas, lo que presenta riesgos de contaminación y resultados inconsistentes.

Técnicas ajustadas para la fermentación

Ante estos retos, los viticultores están adaptando y ajustando sus métodos de fermentación. Una técnica que está ganando popularidad es el aumento del tiempo de contacto con las pieles, especialmente en variedades de uvas blancas. Tradicionalmente, este método se ha utilizado en la elaboración de vinos tintos para extraer color y taninos, pero su aplicación en vinos blancos está demostrando ser beneficiosa bajo las actuales condiciones climáticas.

El contacto prolongado con las pieles no solo ayuda a estabilizar el proceso de fermentación, sino que también intensifica los aromas, mejora la estructura y la percepción de acidez en los vinos, lo que es fundamental en un tiempo donde la frescura de los vinos puede verse comprometida por el aumento de temperaturas. Sin embargo, este método no es adecuado para todas las variedades; algunos vinos pueden adquirir un carácter vegetal o amargo si el contacto con las pieles se extiende demasiado.

La nueva realidad de la vitivinicultura

Adaptarse a estas nuevas condiciones requiere un enfoque creativo y flexible. Los viticultores deben estar constantemente vigilantes, probando y observando el desarrollo de la fermentación para tomar decisiones críticas en el momento adecuado. Esto subraya la importancia de un enfoque terroir-centrado, donde la expresión del lugar y del año específico se captura de manera auténtica en cada botella.

El cambio climático está imponiendo un rediseño en la manera en que se produce el vino, y aunque el futuro es preocupante, también ofrece una oportunidad para innovar y adaptar prácticas que podrían definir el futuro de la vitivinicultura. La combinación de tradición con nuevas tecnologías y técnicas podría ser la clave para superar los obstáculos que el clima impone, asegurando que la calidad y la singularidad del vino no solo se mantengan, sino que florezcan bajo nuevas condiciones.