vinetur

La ciencia de las levaduras nativas impulsa la vendimia argentina ante la crisis del sector

El laboratorio móvil de Germán González Riachi apuesta por la autenticidad y la diferenciación en un año difícil

martes 3 de febrero de 2026



El inicio de la vendimia en Argentina este año se produce en un escenario de gran dificultad para el sector vitivinícola. Desde enero y hasta marzo, bodegas y viñedos afrontan una campaña marcada por la falta de actualización de precios, el aumento de los costes y una caída sostenida del consumo. Según informes recientes, los precios de la uva llevan dos años sin cambios, mientras que los costes de cosecha y transporte han subido más del 100%. Además, el consumo interno ha descendido entre un 2% y un 3% anual y el exceso de producción presiona aún más los precios a la baja. La desregulación del mercado ha dejado a los pequeños productores en una situación de desventaja frente a los grandes formadores de precios, y la crisis hídrica amenaza la viabilidad de muchos viñedos.

Juan José Ramos, presidente de la Asociación de Viñateros Independientes de San Juan, ha calificado este año como uno de los peores de la historia para el sector. En este contexto, la búsqueda de diferenciación se ha convertido en una estrategia de supervivencia para muchas bodegas. La estandarización del perfil sensorial de los vinos, resultado del uso de unas pocas levaduras comerciales seleccionadas por su eficiencia, limita la capacidad de los productores para ofrecer vinos con identidad propia. El consumidor actual demanda autenticidad y busca en el vino una experiencia que vaya más allá del sabor convencional.

Ante esta situación, el microbiólogo argentino Germán González Riachi lidera un proyecto científico que propone una alternativa basada en la ciencia: el uso de levaduras nativas como elemento diferenciador. Su iniciativa, denominada Ciencia del Vino, ha puesto en marcha el primer laboratorio móvil de microbiología enológica de Latinoamérica. Este laboratorio está diseñado para trasladar la ciencia directamente a las bodegas y trabajar junto a los productores en la identificación y selección de las levaduras autóctonas de cada viñedo.

El objetivo del proyecto es realizar un estudio a escala nacional para mapear la diversidad microbiológica del país y analizar su impacto en el terroir vitivinícola. Según explica Riachi, las levaduras nativas, a diferencia de las comerciales, son únicas de cada lugar y aportan al vino características sensoriales propias. Estas levaduras representan la "firma" microbiológica del terroir, resultado de un proceso de selección natural influido por el clima, el suelo, las variedades de uva, las prácticas agrícolas, los

métodos de vinificación y la historia de cada bodega.

El inicio de la cosecha 2026 es considerado por Riachi como el momento ideal para que los productores adopten este enfoque científico. Aplicar la ciencia microbiológica desde el primer momento de la vendimia permite capturar y preservar la identidad única del terroir, lo que sienta las bases para la elaboración de vinos con personalidad propia. El laboratorio móvil de Ciencia del Vino permite realizar un monitoreo microbiológico en tiempo real, aislar y caracterizar las levaduras nativas de cada finca y crear un banco de levaduras propio para cada productor.

Esta metodología no solo facilita la diferenciación de los vinos, sino que también otorga a los productores un mayor control sobre el proceso de fermentación. Además, permite comunicar al consumidor la historia detrás de cada vino, una historia que ahora incluye a los microorganismos propios de cada terroir. En un año marcado por la incertidumbre económica, la ciencia se presenta como una herramienta concreta para fortalecer la industria vitivinícola argentina y ofrecer nuevas oportunidades a los productores.