vinetur

Una bodega californiana usa jengibre en lugar de sulfitos para sus vinos

El método natural de Lumen Wines mantiene la frescura del vino y despierta interés entre productores y consumidores innovadores

jueves 19 de febrero de 2026



Una bodega de California ha comenzado a utilizar jengibre fresco como alternativa a los sulfitos en la elaboración de vino. Lumen Wines, situada en el Valle de Santa María y dirigida por Kali Kopley y Will Henry, ha desarrollado un método que permite conservar

el vino sin añadir compuestos de azufre, una práctica habitual en la industria para evitar la oxidación y prolongar la vida útil del producto.

El origen de este método se remonta a 2018, cuando Lane Tanner, mentora de Henry y cofundadora de Lumen, regresó de un viaje con jengibre fresco adquirido en una pequeña granja. Tras una cena en su casa, decidió no tirar el jengibre sobrante y lo introdujo en una botella de Chardonnay abierta que guardó en el frigorífico. Meses después, al recuperar la botella, comprobó que el vino no había sufrido oxidación y mantenía su frescura original.

Este hallazgo llevó a Lumen Wines a realizar pruebas más formales durante la vendimia de 2019. El equipo incorporó trozos de jengibre al mosto durante la fermentación y retiró el jengibre tras aproximadamente un mes. Posteriormente embotellaron el vino y lo analizaron durante un año. Según Will Henry, los resultados fueron positivos: el vino se mantuvo estable sin oxidarse ni desarrollar defectos habituales en vinos sin sulfitos añadidos.

La explicación científica detrás del efecto antioxidante del jengibre no está completamente clara. Henry señala que el jengibre contiene cerca de 40 compuestos antioxidantes diferentes, aunque no han determinado cuál o cuáles son responsables del efecto observado. La bodega prefiere mantener un enfoque natural y no profundizar en análisis químicos complejos.

Para controlar la influencia del jengibre en el sabor final del vino, Lumen utiliza bolsas similares a las empleadas para hacer té, que suspenden en el mosto durante la fermentación. El equipo cata el vino diariamente y retira las bolsas cuando consideran que el nivel de sabor es adecuado. El objetivo es que el jengibre aporte solo una nota sutil, sin dominar sobre la fruta, salvo en algunos casos concretos como su Pet Nat, donde buscan una presencia algo mayor.

La reacción entre otros elaboradores ha sido positiva. Según Henry, muchos productores muestran interés por este tipo de experimentos y valoran la posibilidad de avanzar hacia métodos más naturales. Sin embargo, algunos consumidores y compradores tradicionales muestran reservas ante la idea de añadir ingredientes distintos a la uva al vino. Henry recuerda que muchas bodegas industriales emplean

aditivos menos naturales para modificar el perfil aromático o gustativo del vino.

Lumen Wines ha producido cinco añadas utilizando este método y afirma que los vinos se mantienen estables con el paso del tiempo. La bodega guarda botellas antiguas para comprobar su evolución y asegura que hasta ahora no han detectado problemas relacionados con la conservación.

Henry considera que esta técnica podría ser adoptada por otras bodegas fuera del Valle de Santa María e incluso fuera de California. Señala que conoce casos de productores en otros países que están probando con diferentes plantas para lograr efectos similares. Según su opinión, existen muchas posibilidades por descubrir en el uso de ingredientes naturales para preservar el vino sin recurrir a los sulfitos.

El uso del jengibre como conservante natural plantea nuevas preguntas sobre los límites y las posibilidades dentro del sector vinícola. Aunque todavía es pronto para saber si esta práctica se generalizará, Lumen Wines ha abierto una vía alternativa para quienes buscan vinos elaborados con menos intervención química y mayor respeto por los procesos naturales.