vinetur

¿Puede el método ancestral competir con el tradicional en vinos espumosos?

Un estudio concluye que la clave está en controlar la fermentación y la población de levaduras al embotellar

jueves 23 de abril de 2026



Un estudio de la Universitat Rovira i Virgili, la Universidad de Padua y el Consejo Regulador de la D.O. Tarragona compara dos formas de elaborar vino espumoso a partir de las mismas uvas y concluye que el método ancestral puede dar lugar a vinos de calidad, siempre que se controle bien la fermentación y la población de levaduras en el embotellado.

La investigación, publicada en Ives Technical Reviews y firmada por Arnau Just-Borràs, Ekaterina Moroz, Pol Giménez, Jordi Gombau, Elisa Ribé, Angels Collado, Pedro Cabanillas, Matteo Marangon, Francesca Fort, Joan M. Canals y Fernando Zamora, analiza el comportamiento de un espumoso elaborado por método ancestral frente a otro hecho por método tradicional. El trabajo parte de uvas Macabeo vendimiadas con 18,6 ºBrix, un pH de 3,32 y una acidez titulable de 5,2 g de ácido tartárico por litro.

El método tradicional es el que usan muchas casas de Champagne, Cava o Franciacorta. Consiste en provocar una segunda fermentación dentro de la botella mediante la adición de azúcar y levaduras al vino base. El método ancestral funciona de otra manera: aprovecha una sola fermentación y embotella el mosto cuando aún conserva azúcares fermentables. Esa técnica había quedado en segundo plano durante años por las dificultades técnicas que planteaba, pero ha vuelto a ganar presencia comercial en los últimos tiempos.

Los autores señalan dos ventajas del método ancestral. La primera es que permite trabajar con menos metabisulfito potásico, porque no hace falta añadirlo una vez iniciada la fermentación. La segunda es que facilita vendimias más tardías, ya que no es necesario sumar azúcar para una segunda fermentación. Esa combinación ha impulsado el interés por los llamados pétillant naturels o Pét-Nats, sobre todo en Francia.

Para comparar ambos sistemas, el equipo elaboró vinos espumosos con la misma materia prima y siguió su evolución durante seis y doce meses. Parte del mosto en fermentación se filtró para reducir la población de levaduras y se dividió en dos lotes: uno con baja población y otro con una población mayor. El resto del mosto siguió hasta completar la fermentación alcohólica y después se usó para elaborar el vino base del método tradicional, al que se añadió sacarosa y levaduras antes del tiraje.

Tras doce meses de crianza, los vinos tradicionales presentaron más presión de CO_2 y más etanol que los ancestrales. Los investigadores explican esa diferencia por la adición de azúcar antes de la segunda fermentación. También observaron niveles más altos de dióxido de azufre total en los vinos tradicionales, algo que atribuyen a la necesidad de proteger el vino base durante su estabilización previa al embotellado.

En cambio, el método ancestral no requirió ese periodo de estabilización porque el mosto ya estaba protegido por el CO_2 generado durante la fermentación. El estudio también encontró diferencias en la acidez titulable, aunque los autores apuntan que pueden deberse al mayor consumo de ácido cítrico por parte de las levaduras en el vino ancestral. La composición de ácido acético fue similar en ambos casos, lo que va en contra de la idea de que este sistema produzca más acidez volátil.

En cuanto a la espuma, medida con el dispositivo MOSALUX, no hubo cambios relevantes entre métodos en los parámetros estudiados. Sí apareció una mayor altura máxima de espuma en el espumoso ancestral con alta población de levaduras a los doce meses. Los autores relacionan ese resultado con una fermentación más rápida en botella y con una liberación temprana de compuestos procedentes de las levaduras muertas que ayudan a formar espuma.

La cata sensorial, realizada por 15 catadores entrenados con copas oficiales ISO, mostró diferencias solo en tres atributos. El panel percibió más agresividad del CO_2 y burbujas más grandes en el vino tradicional que en el ancestral. También detectó más aromas derivados de las lías en los espumosos ancestrales. Aunque la valoración global no arrojó diferencias estadísticamente claras entre todos los vinos, la muestra ancestral con baja población de levaduras recibió las puntuaciones más altas con mayor frecuencia.

El trabajo apunta además a un efecto negativo cuando la población inicial de levaduras era alta en el momento del embotellado del método ancestral. En ese caso aparecieron más notas asociadas a levadura y autólisis, lo que llevó al panel a puntuarlo peor en varias ocasiones.

Los autores concluyen que el método ancestral es una opción válida para producir espumosos con calidad comercial y perfil propio. Añaden que controlar bien la cantidad de levaduras al embotellar puede ayudar a regular mejor el resultado final. También subrayan que este sistema exige buenas prácticas enológicas y un seguimiento cuidadoso del proceso para evitar defectos en el producto terminado.