



Uno de los experimentos que se realizan en la USAL en torno a las levaduras de los vinos de Toro. / JOSÉ FRANCISCO GAMAZO

> INVESTIGACIÓN

Levaduras que dan personalidad

Investigadores de la USAL buscan en el Campus Viriato de Zamora las levaduras más típicas de los vinos de Toro. Pretenden aislarlas y facilitar su siembra directa en el futuro. Por **J.L.Cabrero**

Selección y caracterización de levaduras vínicas autóctonas a partir de mostos y vinos de la Denominación de Origen Toro. El titular es largo, y como casi todos los nombres asignados a proyectos científicos, incomprendible. Detrás de esta larga perorata se encuentra una compleja labor investigadora que tiene como objetivo final la mejora de los vinos de Toro. El cómo, lo explica Isabel Revilla, profesora titular de Ingeniería Técnica Agrícola en la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias en el Campus Viriato de Zamora. «Se trata de aislar las cepas de levaduras más típicas de los caldos toresanos para luego facilitar su siembra por parte de los bodegueros».

Parece fácil, pero en este proceso un equipo multidisciplinar formado por científicos de varias es-

pecialidades lleva trabajando ya dos años y todavía les queda otro por delante en una investigación patrocinada por la Fundación del Vino de Zamora.

Las levaduras, explica esta investigadora, son las responsables de la transformación del azúcar presente en las uvas en alcohol. Además, y dependiendo del tipo de cepa de levadura utilizado para lograr la fermentación del vino aparecen unos aromas u otros.

Precisamente por esta última cualidad, los investigadores del Campus Viriato trabajan en estos días en la identificación de las levaduras más típicas de Toro, aquellas que aportan rasgos propios de los caldos toresanos, para avanzar en la identificación de un ecotipo que permita luego su uso por los bodegueros.

Por el momento se han analiza-

CLAVES

La investigación está patrocinada por la Fundación del Vino de Zamora

- ◆ Serán objeto de estudio tres añadas, desde el 2009 al 2011
- ◆ Las levaduras son las responsables de la transformación del azúcar presente en las uvas en alcohol
- ◆ Cada tipo de levadura aporta a los caldos un aroma característico
- ◆ Las levaduras aisladas en el Campus Viriato podrán ser sembradas de forma artificial por los bodegueros toresanos.

do dos añadas y queda una tercera por delante.

Los resultados todavía no son concluyentes pero los responsables de la investigación empiezan a vislumbrar qué levaduras pueden ser las más apropiadas.

Como todo proceso científico, el



Isabel Revilla en el laboratorio. / J.F.G.

trabajo está basado en innumerables pruebas y análisis. «Cada año

se han recolectado uvas de ocho viñedos viejos de los pagos más característicos de Toro, se han realizado microvinificaciones y cientos de pruebas de laboratorio», explica Isabel Revilla.

Parece sencillo, pero en este tedioso proceso científico se han utilizado técnicas moleculares de identificación de ADN y RNA y rigurosos experimentos para ver la influencia que las levaduras tienen en aspectos básicos del vino como la acidez, el ácido láctico, el color o los taninos.

Ya se han descartado muchas de las levaduras encontradas, bien por su origen foráneo bien por que su incapacidad para producir fermentaciones a un ritmo adecuado o sin espumas, así que la búsqueda de esa cepa típica está un poco, sólo un poco, más cerca.

Las catas realizadas de los vinos conseguidos en las microvinifica-

Se usan técnicas como el ADN y RNA para ver la influencia en la acidez, color o taninos del vino

Las pruebas se realizan con uvas procedentes de ocho viñedos viejos de la comarca toresana

ciones han ido bien, explica Revilla, así que los investigadores son optimistas y están seguros de poder identificar la cepa toresana por excelencia. «Lo lógico es que al final del proceso consigamos aislar una levadura, como muchos, que luego puedan ser usadas de forma comercial».

El fruto de la investigación generará una patente y un producto industrial que podrán adquirir los bodegueros que quieran hacer vinos típicamente toresanos.

Una oferta que interesa, sobre todo, a las grandes bodegas que ya siembran levaduras industriales y que de esta forma podrán acercarse más al auténtico vino de Toro. «Una vez reproducidas de forma industrial su uso es sencillo, sólo hay que sembrarlas durante la fermentación en la cantidad suficiente para que se impongan a las levaduras salvajes de la uva, y conseguirán unos caldos puramente toresanos».