



> ENOLOGÍA

Creador de vinos 'a la carta'

Forma parte de un equipo que se dedica a la caracterización de levaduras autóctonas / Éstas contribuyen en el aroma para la producción de vinos únicos y distintivos en el mundo

La vida laboral de José Manuel Álvarez transcurre desde hace un tiempo dentro del vino. Este joven de 30 años nació en Regueras de Arriba, un pueblo de la comarca de La Bañeza (León) y desde siempre quiso ser investigador. Se licenció en Químicas en la Universidad de Salamanca (USAL) en 2005 con el segundo mejor expediente de la promoción. Con estos logros académicos no es de extra-

ñar que consiguiera rápidamente unas prácticas en el departamento de Calidad de una empresa leonesa para pasar posteriormente a plantilla. «Estuve allí seis meses y me dijeron que podía continuar, pero el trabajo no me llenaba. Además, desde siempre, quise hacer una tesis doctoral, así que dejé el empleo y me lancé al vacío sin tener nada», explica José Manuel.

Pero la casualidad o el destino se unieron un buen día en un tablón de anuncios. Allí encon-

tró una convocatoria para una beca de un año de duración en el Instituto de Biotecnología de León (Inbiotec), echó la solicitud y consiguió la plaza.

Poco después, gracias a una beca de Formación de Profesorado Universitario (FPU), realizó durante varios años su «ansiosa» tesis doctoral, dirigida por el profesor José Rubio Coque, donde planteó la posibilidad de seleccionar levaduras autóctonas de la variedad de uva Prie-

to Picudo que pudieran ser empleadas en un futuro como cultivos iniciadores en la producción de vinos por la D.O. Tierra de León. En diciembre de 2011 obtuvo el título de Doctor por la Universidad de León (ULE) con la calificación de Sobresaliente Cum Laude, pero su currículo no se queda ahí, también tiene un máster en Prevención de Riesgos Laborales. Además, todo ello le ha servido para conseguir este año el Premio Mariano Rodríguez, dirigido a jóvenes investigadores.

Dotado de una inteligencia clara, gran capacidad de síntesis y una memoria brillante, vive por y para el vino. Su laboratorio en el Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León bulle cada día, ya que este joven leonés trabaja en varios proyectos, todos relacionados con la vid.

Una de sus labores en el centro es la continuación del tema central de su tesis: la caracterización de levaduras y aromas. «Queremos crear vinos a la carta, es decir, caldos de una misma denominación de origen, que elaborados en las mismas condiciones y con un mismo proceso de fermentación, tengan diferentes características que los hagan únicos en el mundo», comenta este investigador, quien añade que normalmente las bodegas utilizan fermentos comerciales y su laboratorio lo que quiere es seleccionar levaduras autóctonas dentro de la propia bodega.

Otro de los proyectos en los que se encuentra enfrascado es la conversión del corcho en un elemento activo que permita al enólogo la mejora de las propiedades organolépticas de los vinos elaborados.

Con respecto a la situación de la investigación, José Manuel lo tiene claro: «Es precaria y los serios recortes institucionales en I+D+i, unidos a la falta de inversión de la empresa privada, dificultan el inicio de nuevas investigaciones y ponen en riesgo la finalización de aquellas que ya se encuentran en estado muy avanzado».

Pero mira al futuro con esperanza y se considera un privilegiado por poder vivir de lo que le gusta. Quiere seguir investigando, aunque tampoco le importaría impartir clases, ya que tiene una gran vocación educativa. «Sería perfecto compaginar la investigación con la docencia, aunque actualmente apenas salen plazas y acceder a ellas es complicado», sentencia.



José Manuel Álvarez Pérez, químico e investigador del Instituto de la Viña y el Vino.