

Madrid, miércoles 13 de mayo de 2014

Científicos del ICVV obtienen vino con menos alcohol

- **El nuevo método, basado en controlar el metabolismo de las levaduras, reduce la graduación hasta en cuatro grados sin provocar alteraciones**
- **El progresivo incremento del alcohol por el calentamiento global en las últimas décadas enmascara, según los investigadores, parte de la riqueza aromática del vino**

Reducir la cantidad de alcohol presente en el vino sin provocar alteraciones es la finalidad de un nuevo método desarrollado por un equipo liderado por investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Los científicos, que han logrado disminuir la cantidad de alcohol entre dos y cuatro grados, concluyen que es posible contrarrestar así el aumento paulatino de la graduación en los vinos de calidad en las últimas décadas.

“Este aumento del grado alcohólico es debido al incremento en el contenido en azúcar de la uva en el momento de la vendimia, relacionado, entre otros factores, con el calentamiento global. Las consecuencias son que esos grados de más enmascaran parte de su riqueza aromática, además de las consecuencias negativas para la salud y la seguridad vial en caso de un consumo excesivo”, explica el investigador del CSIC Ramón González, del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (centro mixto del CSIC, la Universidad de La Rioja y el Gobierno de La Rioja).

Nuevas levaduras

Los científicos, que publican sus resultados en la revista *Applied Microbiology and Biotechnology*, han logrado controlar el metabolismo de las levaduras para que produzcan menos alcohol a partir de la misma cantidad de azúcar. Hasta ahora, los métodos que se habían ensayado se basaban en eliminar selectivamente parte del azúcar antes de la fermentación o del etanol después de esta, procedimientos “a menudo agresivos para el equilibrio sensorial del vino”.

El nuevo sistema emplea levaduras no convencionales y aprovecha su capacidad para que respiren parte del azúcar del mosto en lugar de fermentarlo, gracias a un aporte

controlado de oxígeno. “Cuanto más azúcar sea consumido por las levaduras mediante respiración, más se reducirá el grado alcohólico del vino”, puntualiza González.

El trabajo es un primer paso para llegar a contrarrestar el aumento del alcohol en el mercado del vino de calidad. No obstante, puntualizan los investigadores, el objetivo final no es llegar a producir vinos práctica o totalmente sin alcohol. “Nuestro propósito no es ese, ya que se trata de productos que se mueven en otro mercado, más restringido y no responden a la definición legal de vino. Lo que queremos es tratar de compensar los efectos del exceso de azúcar con el que la uva entra en la bodega con cada vez más frecuencia. Los vinos pueden llegar a tener 16 grados, mientras que hace 20 años tenían 12 o 13”, señala el investigador del CSIC.

El equipo de González está actualmente trabajando con la empresa española Agrovin en la optimización y escalado del proceso para poder realizar ensayos a escala piloto en la próxima vendimia.

Pilar Morales, Virginia Rojas, Manuel Quirós y Ramón González. **The impact of oxygen on the final alcohol content of wine fermented by a mixed starter culture.** *Applied Microbiology and Biotechnology*. DOI: 10.1007/s00253-014-6321-3.