



## **Presentan Gbiot, la primera levadura autóctona para los vinos alaveses**

### **Vinos 100% Rioja Alavesa**

- *En lugar de utilizar una levadura genérica para asegurar el correcto desarrollo de la fermentación alcohólica, las bodegas de Rioja Alavesa podrán utilizar a partir de ahora una levadura autóctona, aislada y seleccionada por la empresa biotecnológica alavesa Guserbiot.*
- *Es un producto pionero a nivel nacional, denominado Gbiot, que busca reforzar la identidad y autenticidad de los caldos de Rioja Alavesa.*
- *El proyecto, iniciado en 2004, ha contado con la colaboración de las bodegas de Marqués de Riscal y Baigorri que mediante catas han testado y validado el producto en las distintas añadas en las que se ha aplicado, así como de la Fundación LEIA, y está listo para su comercialización de cara a la vendimia de este año.*

(Vitoria-Gasteiz, 8 de julio de 2010).- Los vinos de Rioja Alavesa ya tenían la autoestima bien alta; ya habían logrado un reconocimiento y un prestigio internacional que les permitía competir en un mercado global cada vez más complicado tras muchas décadas de apuesta decidida por la innovación de los sistemas de producción y elaboración. Ahora, además, podrán presumir de ser auténticos, diferentes, 100% Rioja Alavesa.

La 'culpa' la tiene la primera levadura autóctona que la empresa biotecnológica alavesa, [Guserbiot](#), ha aislado y seleccionado con la colaboración de dos marcas de prestigio de Rioja Alavesa como son las bodegas de [Marqués de Riscal](#) y [Baigorri](#), y la [Fundación Leia](#), y que va a permitir a los productores de vino alaveses 'reinventarse', diferenciarse de la competencia y remarcar la personalidad y autenticidad de sus caldos, aumentando al mismo tiempo los estándares de calidad de sus productos.

Esta primera levadura autóctona de Rioja Alavesa, que se comercializará bajo la denominación GBiot EL 011-S, ya ha sido patentada y empieza a ser comercializada de cara a la vendimia de 2010, que se iniciará en breves semanas.

No hay vino sin uva como no hay vino sin fermentación alcohólica, por muy buena que sea la uva recogida en la vendimia. La uva representa la estructura básica del vino, su esencia principal, pero el vino es el resultado de un complejo proceso bioquímico en el que el árbitro principal es la fermentación alcohólica llevada a cabo por la levadura y en concreto por un microorganismo llamado [Saccharomyces cerevisiae](#); es decir, se trata de un proceso metabólico que transforma los azúcares del mosto en etanol, refuerza los aromas, sabores, le da trazabilidad, empaque, etc. La levadura, en este sentido, contribuye de manera importante en el aroma, sabor y color del vino, es decir, en su calidad sensorial.

Ya en 1876 Pasteur afirmaba que, *“las cualidades del vino dependen en gran parte de la naturaleza específica de las levaduras que se desarrollan durante la fermentación de los mostos. Podemos pensar que si se sometiese un mismo mosto a la acción de levaduras distintas se lograrían vinos de distinta naturaleza”*.

Desde hace más de 20 años, la práctica totalidad de los productores de vino de las diferentes denominaciones de origen recurren a levaduras externas comerciales, importadas de países como Francia o Australia, para incorporarlas al proceso de elaboración del vino, ya que, como afirma el Presidente de Guserbiot, José Luís Gutiérrez, *“nadie se arriesga hoy a fermentar un vino de un cierto valor sin asegurarse que la fermentación espontánea no se va a paralizar”*.

Estas levaduras comerciales han dado unos resultados muy óptimos, han asegurado la transformación natural del mosto en vino y el consumo de los azúcares de la uva, y han contribuido a evitar alteraciones microbiológicas que pudieran ‘dañar’ las propiedades organolépticas del vino (sabor, textura, olor, color). Pero al mismo tiempo han contribuido a crear una cierta estandarización de los aromas y sabores de los vinos.

Por ello, desde hace un tiempo, las denominaciones de origen de diferentes zonas vitivinícolas del mundo están buscando la diferenciación con respecto a la competencia, una diferenciación basada en reforzar las señas de identidad de sus respectivos caldos, a través del desarrollo de levaduras autóctonas.

## ➤ 6 años de investigación

Este nuevo producto es el resultado de 6 largos años de investigación en la ‘bioempresa’ Guserbiot, que junto con A&B Laboratorios de Biotecnología conforman el grupo alavés ABG Biotech, y ha contado con la colaboración de los departamentos técnicos de Marqués de Riscal y Baigorri, quienes han compartido con la empresa biotecnológica alavesa una apuesta pionera y de futuro para el conjunto de la producción vitivinícola de Rioja Alavesa, desarrollando una levadura propia que se convierta en el nuevo eslabón de diferenciación y personalización de los caldos que se

elaboran en esta comarca. El proyecto ha contado con el apoyo de los programas de ayuda a la investigación, desarrollo e innovación de la Diputación Foral de Alava y del Gobierno Vasco.

*“El origen del proyecto parte de nuestro interés en poner nuestra experiencia en materia de biotecnología y nuestro know how al servicio del desarrollo de un producto, como es esta levadura, que contribuyera a realzar la personalidad del vino de Rioja Alavesa y, sobre todo, a reforzar sus señas de identidad, autenticidad y diferenciación”,* afirma Francis Barbero, responsable del proyecto en Guserbiot.

## ➤ **Saccharomyces cerevisiae**

La levadura *Saccharomyces cerevisiae* es por lo tanto la especie responsable de la fermentación alcohólica del mosto de uva, y se utiliza en la elaboración del vino en todo el mundo. Las levaduras son microorganismos naturales presentes en multitud de ambientes y esta especie concreta es la ‘herramienta’ que ha sido utilizada para la elaboración de alimentos como el pan, la cerveza y el vino, desde que existe memoria histórica,

Tradicionalmente, los vinos se obtenían por fermentación de los mostos, producida gracias a la presencia natural de levaduras en los hollejos de las uvas y en las bodegas. El inconveniente de estos procesos naturales es que son impredecibles, pudiéndose producir inicios tardíos, paradas de fermentación, o proliferación de levaduras contaminantes u otras indígenas que no aporten al vino las características deseadas.

Desde hace varias décadas se ha avanzado mucho en el aislamiento, caracterización y comercialización de cepas de levaduras vínicas naturales que se importan de diferentes países, Francia, Australia, etc., y que se añaden al mosto de manera controlada en una cantidad de 0,2 gramos por litro de mosto. Esta adición de una levadura comercial disminuye el riesgo de paralización de la fermentación, produce una mayor estabilidad microbiológica durante el proceso y garantiza una fermentación más eficiente.

El uso de levaduras comerciales aporta una mayor continuidad en la calidad de los vinos obtenidos ya que, al crecer en el mosto, la levadura no solo transforma los azúcares procedentes de la uva en etanol sino que también aporta otros productos de su propio metabolismo. Entre ellos cabe mencionar el glicerol, responsable del cuerpo de los vinos, o multitud de compuestos aromáticos, todos ellos importantes para la calidad del producto final. El uso de levaduras comerciales seleccionadas por su adecuación para la producción de vinos concretos permite obtener vinos de la calidad deseada de una forma mucho más reproducible cosecha tras cosecha.

La Rioja Alavesa cuenta con unas 12.000 hectáreas de viñedos y la cosecha media anual se sitúa en torno a los 40 millones de litros de vino. Es una de las 3 subzonas que componen la D.O.C. Rioja, una de las únicas 2 denominaciones de origen calificadas que existente en España.

La mayoría del vino que se produce en la Rioja Alavesa se elabora a partir de la variedad Tempranillo (aproximadamente un 90% de la superficie de viña). Una uva apta para envejecer, de buen color y moderada acidez. También se puede encontrar otras variedades tintas, como la garnacha, el mazuelo o la graciano y algunas blancas como la viura o macabeo (la segunda variedad en extensión con casi un 7% del viñedo), la garnacha blanca y la malvasía o rojal.

## ➤ **Proyectos europeos**

Guserbiot es una empresa biotecnológica, con alta capacidad investigadora, que desarrolla su actividad en sectores como el medioambiental, farmacéutico, agrícola y alimentario. En este sentido, está participando en la actualidad en diferentes proyectos de investigación aplicada, es decir, con vocación de desarrollar productos que tengan aplicación práctica en un ámbito de actividad determinado.

Entre otros cabe destacar el Proyecto Europeo [Innoyeast](#), en el que colabora con, entre otros, la [Fundación Leia](#) y las dos bodegas alavesas que han participado activamente en el desarrollo de la levadura GBiot, Baigorri y Marqués de Riscal, patentada y comercializada por Guserbiot.

Este proyecto, con un presupuesto de 1,5 M€, tiene una vocación más amplia, su objetivo es la cooperación para el desarrollo competitivo de todo el sector vinícola europeo a través del aislamiento, selección y microencapsulación de levaduras autóctonas de distintas zonas vitícolas europeas (España, Francia, Italia y Portugal), con el objeto de fomentar la diversidad y tipicidad de los distintos vinos elaborados en dichas zonas.

La empresa, ubicada en el Parque Industrial de Júndiz en Vitoria, cuenta con unas instalaciones de 1.500 m2 donde se localizan las áreas de actividad productiva y de I+D+I. El departamento de I+D+I dispone de dos laboratorios, uno de los cuales está centrado en la investigación y desarrollo de productos para el sector enológico. Dicho laboratorio consta de todo el equipamiento necesario tanto para el desarrollo, como para la validación de productos biotecnológicos para su aplicación en enología.

**Para más información:**

**Iñaki Gorostidi**

**637273729**

**[gorostidi@guk.es](mailto:gorostidi@guk.es)**