

Levaduras, Nutrientes y Condiciones

Las levaduras son las verdaderas heroínas del vino: comen azúcar y producen alcohol, aromas y hasta texturas. Hay dos equipos: **nativas**, que viven en la piel de la uva y traen sabores únicos del Valle (flores silvestres, fruta madura, un toque terroso), y **seleccionadas**, que el enólogo elige en laboratorio para garantizar limpieza, consistencia y fruta brillante.

Para que trabajen sin parar, necesitan un “desayuno”: nitrógeno, vitaminas y minerales. Si les falta, se estresan, fermentan lento y sueltan olores raros (como huevo podrido). También controlamos la temperatura: 15-18 °C para blancos (frescos, fragantes) y 25-28 °C para tintos (profundos, especiados). El oxígeno es otro truco: un poquito al inicio ayuda a las levaduras; después, lo evitamos para no oxidar el vino.

En el servicio, haz que huelan la diferencia. Di: “Este Chenin Blanc fermentó con levaduras nativas del Valle, por eso huele a miel, flores y un toque salvaje; pruébelo con ceviche y sentirá la frescura local”. O “Este Syrah usó levaduras seleccionadas: puro fruto negro y pimienta, ideal con cordero a la parrilla”. Usa la metáfora: “Las levaduras son los músicos del vino: unas tocan jazz espontáneo, otras sinfónica perfecta”.

Invítalos a cerrar los ojos y oler: “¿Siente la fruta limpia o el alma del terruño?”. Para vender, ofrece catas dobles: “Pruebe los dos estilos y elija su favorito”. Sugiere botellas: “Este natural para los aventureros, este moderno para los clásicos”. Resalta que cada vino lleva la firma microbiana del Valle, hecha con precisión y pasión.