



“LLEVATS AUTÒCTONS EN ENOLOGIA ECOLÒGICA”

Anna Puig Pujol

La utilització de llevats seleccionats en vinificació és una tècnica enològica utilitzada en molts cellers amb la finalitat de controlar la població diversa de llevats indígenes que tradicionalment actuen en processos espontanis, ja que la població microbiana protagonista de la fermentació alcohòlica condicionarà notablement la qualitat del producte final. Així doncs, l'ús de llevats comercials per a la producció de vi i cava és una pràctica ordinària per assegurar la reproductibilitat del producte i també per reduir el risc d'aturades de fermentació o desviacions organolèptiques.

Malgrat les avantatges que a priori té la utilització de llevats seleccionats, existeix certa reticència al seu ús sistemàtic, degut principalment a què els llevats que actualment es comercialitzen són foranis i les mateixes soques són utilitzades en moltes àrees vitivinícoles. Això pot contribuir a una homogeneïtzació de l'aroma i gust, i a una manca de singularitat dels vins produïts en una determinada zona.

D'altra banda, les pràctiques d'enologia ecològica recomanen l'ús de llevats autòctons i la biodinàmica obliga a fer-ho. Per no arriscar-se a realitzar fermentacions espontànies, que no es trobin sota control, algunes empreses elaboradores de vins i caves estan realitzant una aposta per a dotar-se d'instruments tècnics, mitjançant la selecció de llevats autòctons de les millors parcel·les de les seves explotacions, per aconseguir una imatge diferenciada en els seus productes. Les soques de llevats natives poden ser microorganismes millor adaptats a l'àrea de producció i a les varietats de la zona, associant-se al *terroir*, i alhora poden potenciar les peculiaritats (aroma, cos, *bouquet*, ...) d'un determinat vi, esdevenint factors importants per a la seva tipicitat. D'aquesta forma les fermentacions alcohòliques es poden conduir amb llevats autòctons de la zona, però d'una manera controlada.

Aquest treball presenta el procés de selecció i aplicació en l'elaboració de vi i cava de noves soques de *Saccharomyces cerevisiae* autòctones de diferents parcel·les o zones vitivinícoles.