

Premian con fondos europeos a investigadoras mendocinas que estudian levaduras nativas para potenciar la identidad del vino

18/02/2026



El reconocimiento internacional permitirá profundizar estudios sobre levaduras autóctonas del oasis sur de Mendoza. El proyecto busca mejorar la calidad y tipicidad de los vinos a partir de la investigación genética y biotecnológica.

Un grupo de científicas mendocinas recibió un importante reconocimiento internacional que incluye un financiamiento de 10.000 euros para impulsar sus investigaciones sobre salud, ambiente, ciudades y vitivinicultura. Entre ellas se encuentra

María Carolina Martín, investigadora del CONICET y docente vinculada a la Universidad Nacional de Cuyo, quien trabaja en el Instituto de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria con un proyecto que busca estudiar el potencial biotecnológico de levaduras fermentativas nativas del oasis sur mendocino.

“Estamos muy contentas y agradecidas, en primer lugar, a la Universidad Nacional de Cuyo por esta oportunidad”, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5, al explicar que la convocatoria estuvo dirigida a mujeres investigadoras con apoyo de grupos europeos. “El requisito era que tanto la directora como la codirectora fuesen mujeres. Es un apoyo que promueve la igualdad de oportunidades y la equidad de género en el ámbito universitario”, agregó.

El trabajo premiado se denomina **“Genoma Terroir”** y tiene como eje el estudio de levaduras autóctonas para potenciar la identidad de los vinos del sur provincial. **“Nuestro proyecto viene hace muchos años y tiene que ver con levaduras fermentativas propias del oasis sur de Mendoza para potenciar la tipicidad de los vinos”**, explicó Martín. La iniciativa incluye la colaboración con equipos internacionales, entre ellos la Universidad de La Rioja, con quienes ya realizaron secuenciaciones completas de genomas de levaduras nativas.

“Uno de los resultados más importantes fue que logramos la secuenciación completa de dos genomas de levaduras autóctonas, lo que nos permite profundizar muchísimo el estudio”, señaló la investigadora. Según explicó, la investigación apunta a conocer en detalle cómo estas cepas influyen en las características químicas y sensoriales del vino. **“Tenemos el genoma crudo y se le pueden sacar muchísimos estudios. Tiene un potencial enorme para brindarnos información sobre nuestros vinos típicos”,** indicó.

El proyecto se desarrolla con un equipo multidisciplinario que incluye investigadores, becarios y estudiantes. **“Trabajamos acá en San Rafael, en la facultad, con planta piloto,**

laboratorio y un grupo de investigadores de CONICET, becarios doctorales y alumnos de grado que realizan sus trabajos finales”, explicó Martín, quien también destacó el acompañamiento del INTA en el proceso de microvinificaciones.



El proyecto busca potenciar la identidad del vino del oasis sur mediante biotecnología

En ese sentido, la científica explicó que el uso de levaduras autóctonas permite rescatar la identidad del vino local. “En la vinificación tradicional se usan levaduras importadas para lograr fermentaciones controladas, pero esas cepas comerciales, en su mayoría francesas, pueden bloquear la expresión propia del terroir”, afirmó. “Usar levaduras fermentativas autóctonas evita depender de cepas externas y potencia la expresión vitivinícola propia del sur mendocino”, añadió.

Para comprender el concepto, Martín explicó que el terroir es clave en la identidad del vino. **“El terroir es la combinación**

de factores como la tierra, la vid, la forma de cultivo, el clima y la mano del hombre. Todo eso influye directamente en la calidad y el tipo de vino final”, explicó.

La investigación incluye desde el aislamiento de levaduras del ambiente vitivinícola hasta microvinificaciones controladas. “Aislamos las levaduras, las cultivamos y las usamos en microvinificaciones. Luego analizamos la parte sensorial y fisicoquímica de los vinos y la implantación genética para asegurarnos de que la levadura se instale en el proceso y exprese sus características”, detalló. “Se hace un seguimiento durante toda la fermentación para garantizar que la levadura autóctona llegue al final del proceso”, añadió.

El financiamiento permitirá profundizar la parte genética y funcional del estudio, con el objetivo de conocer mejor el aporte de estas levaduras a la calidad del vino. **“Nos permitirá avanzar en la caracterización de cepas y en estudios genómicos funcionales para entender mejor cómo contribuyen al terroir de nuestra región”**, señaló Martín.

El reconocimiento internacional no solo implica recursos económicos, sino también visibilidad para la ciencia mendocina y el trabajo local. “Es un incentivo muy importante para seguir investigando y para que más mujeres puedan acceder a la dirección de proyectos científicos”, concluyó la investigadora.

El proyecto busca, en definitiva, potenciar la identidad de los vinos del oasis sur a partir de la ciencia, combinando biotecnología, genética y tradición vitivinícola en un trabajo que une a investigadores locales e internacionales.