vinetur

Una máquina doméstica permitirá rebajar el alcohol del vino justo antes de beberlo

Equipo pensado para hogares y restaurantes con membranas y precio previsto entre 5.000 y 7.000 euros

lunes 31 de agosto de 2026



La empresa italiana Vasongroup, con sede en Verona y dedicada desde hace 60 años a sistemas para bodegas, prepara un desalcoholizador de vino para uso doméstico y para restauración que permitiría rebajar la graduación de una botella justo antes del

consumo. La compañía calcula que el equipo estará listo a finales de 2026 y sitúa su precio previsto entre 5.000 y 7.000 euros.

El proyecto parte de una idea sencilla: llevar fuera de la bodega una tecnología que hasta ahora se ha usado en instalaciones industriales o, en formatos pequeños, en laboratorio. Albano Vason, consejero delegado del grupo, explica que la empresa trabaja en maquinaria de este tipo desde 2012, cuando la Organización Internacional de la Viña y el Vino incorporó la desalcoholización entre las prácticas enológicas oficiales hasta el 20%. Según relata, durante estos años varios clientes les plantearon la posibilidad de ofrecer una versión más simple y pensada para el consumidor final.

En los últimos meses, Vasongroup presentó la MasterMind Remove Lab Unit, un equipo destinado a apoyar a las bodegas en la fase de pruebas de vinos sin alcohol o de baja graduación. A partir de ese modelo de laboratorio, la firma desarrolla ahora una versión para casa o para su uso en bares y restaurantes.

El sistema se basa en tecnología de membranas. La empresa detalla que utiliza membranas microporosas hidrofóbicas que permiten el paso del alcohol en forma de vapor hacia el otro lado, donde el agua actúa como disolvente de extracción. El vino circula por un lado de la membrana y el agua por el otro, sin contacto directo entre ambos. La diferencia de concentración de alcohol entre los dos flujos genera el gradiente de presión de vapor que hace posible el proceso.

El uso previsto sería similar al de un pequeño electrodoméstico. Vason explica que primero hay que verter la botella en una jarra y, a través de un tubo, introducir el vino en la máquina para poner en marcha la operación. La empresa señala que sus equipos han estado orientados hasta ahora a volúmenes de hasta 25 litros y con tiempos de trabajo más largos, pero calcula que, para una botella tipo Burdeos, podrían bastar unas horas. Ese plazo dependerá de cuánto se quiera reducir la graduación: no es lo mismo quitar unos pocos grados que rebajar el vino hasta dejarlo por debajo de 0,05%.

La compañía sostiene que el aparato serviría tanto para obtener vinos de baja graduación como para vinos sin alcohol y que, al no calentar el producto, mantiene los aromas. El límite, en este formato reducido, está en el control exacto del resultado. Vason afirma que el usuario no podrá fijar con precisión la graduación final porque

incorporar esa función elevaría demasiado el coste del equipo. Esa medición sí está disponible en los modelos industriales, que superan los 100.000 euros. En la versión doméstica, añade, el consumidor tendría que probar el vino durante el proceso y detenerlo cuando el sabor le parezca adecuado.

El desarrollo está pensado para vinos tranquilos. En el caso de los espumosos o de los de aguja, la empresa admite más dificultades, ya que la membrana también puede dejar pasar el CO2 y eliminar el gas. Por esa razón, el sistema no se plantea para este tipo de vinos si se pretende conservar su carácter espumoso. Tampoco serviría para destilados ni para cerveza, salvo que después se volviera a gasificar.

Vasongroup ve mercado tanto en los hogares como, sobre todo, en la hostelería. Vason pone como ejemplo a quien quiere beber un vino elaborado con alcohol, pero prefiere rebajar su graduación de 14 a 10 grados, o a quien sale a cenar y necesita conducir después. En ese caso, plantea que un vino de 12 grados podría quedarse en 6 o 7 grados para tomar una copa más. También menciona el interés de bares y restaurantes por ofrecer esta opción a clientes con curiosidad por probar un vino desalcoholizado sin necesidad de comprar una referencia ya elaborada de esa manera.

El directivo vincula además esta apuesta a cambios en el consumo y a la evolución del viñedo. A su juicio, la vendimia se adelanta, la uva madura antes y eso empuja al alza la graduación alcohólica, con vinos más pesados en algunos casos. Desde la empresa entienden que una herramienta de este tipo puede abrir una salida para quienes buscan beber menos alcohol sin renunciar al perfil de un vino concebido de forma convencional.

Vason añade un argumento ligado a la salud y a la imagen del sector. Sostiene que el vino se asocia cada vez más a los problemas vinculados al alcohol, pero recuerda que se trata de un producto fermentado que, además de alcohol, contiene antioxidantes y algunos postbióticos. En su opinión, rebajar parte de la graduación también puede ayudar a que el consumidor conozca mejor qué contiene el vino y cómo se elabora.