vinetur

Una tecnología alemana recupera aromas del alcohol para mejorar el vino sin alcohol

La técnica devuelve al vino desalcoholizado parte del cuerpo y la intensidad que pierde al retirar etanol

martes 10 de noviembre de 2026



El vino sin alcohol sigue lejos del recorrido comercial que ya tiene la cerveza 0,0, y una de las razones está en el aroma. En el vino, buena parte de ese perfil sensorial viaja con el etanol, de modo que retirarlo sin perder carácter resulta más difícil. Una

empresa de Zorneding, en las afueras de Múnich, ha desarrollado y patentado un sistema que busca resolver ese problema: separar el alcohol, recuperar de él los compuestos aromáticos y devolverlos después al vino desalcoholizado.

El procedimiento empieza con un calentamiento suave al vacío. Así se aparta el etanol del resto del vino y se obtiene una base sin alcohol. En esa primera fase, los aromas quedan concentrados en la parte alcohólica. A partir de ahí entra en juego la llamada tecnología Solos, que, mediante un filtro de fase sólida, extrae esos aromas del etanol para conservarlos y reincorporarlos a la base sin alcohol. Claudia Geyer, impulsora del proyecto junto a un colega, afirma que el trabajo ha llevado diez años. La composición del filtro no se ha hecho pública y la empresa la mantiene como secreto industrial.

El sistema responde además a una limitación legal. La normativa del vino no permite añadir aromas ajenos al producto original, de modo que la mejora del perfil sensorial tiene que llegar desde los propios componentes del vino y no desde sustancias externas. Esa diferencia es relevante para una categoría que intenta parecerse al vino de origen y no a una bebida aromatizada.

La instalación de Zorneding permite a bodegas de distintos países hacer pruebas con sus propios vinos antes de decidir si lanzan una versión sin alcohol. Para ese ensayo hacen falta unos diez litros de vino y el servicio cuesta alrededor de 750 euros. La empresa asegura también que opera equipos con este sistema en varios países. La idea de la planta de Baviera es ofrecer una prueba a pequeña escala para que cada productor valore si le compensa adaptar parte de su gama al segmento 0,0.

Además del trabajo industrial, la firma colabora con otros proyectos de investigación y analiza los aromas en laboratorio con gráficos y curvas. Geyer sostiene que ese conocimiento puede servir para que los elaboradores piensen el vino desde el viñedo con la desalcoholización en mente, eligiendo variedad, suelo y estilo de elaboración con más precisión. Su tesis es que así puede mantenerse en la versión sin alcohol la firma del elaborador y el carácter del origen.

En una prueba realizada con una passerina blanca de unos diez euros, la diferencia entre ambas versiones fue perceptible en cata. El sumiller Alexander Gottschalk, especializado en alternativas sin alcohol de vino y espumoso, probó primero la muestra

sin recuperación de aromas. Su valoración fue la de un vino muy ligero, bastante neutro, con algo de especia y una nariz que recordaba al vino, pero con poca intensidad y poco cuerpo, casi aguada. Después cató la versión con los aromas reincorporados y apreció más intensidad, más cuerpo, mayor amplitud en boca y un final más largo. Su conclusión fue que apenas se echaba nada en falta.

La hostelería también sigue de cerca este tipo de avances. Lea Hüttenhofer, del restaurante Waltz de Múnich, observa una mejora clara de los vinos sin alcohol en los últimos años, con una oferta que, a su juicio, se aleja del mosto dulce con gas y se acerca a alternativas más serias para mesa. Sobre la passerina probada, valoró una nariz agradable y floral, aunque echó en falta algo más de longitud y profundidad en boca. Su juicio fue positivo, por encima de muchas otras opciones, aunque todavía con margen de mejora.

Los datos de mercado ayudan a explicar el interés por estas técnicas. El Instituto Alemán del Vino informa de que las ventas de vino sin alcohol en el comercio aumentaron un 44% en el último periodo analizado. Pese a esa subida, la categoría apenas supone alrededor del 2% de la facturación total. Aun así, uno de cada tres de los 506 operadores consultados por esa entidad ya ha incorporado estos productos a su surtido.

El cambio en el consumo entre los jóvenes apunta en la misma dirección. Entre las personas de 18 a 25 años que beben alcohol al menos una vez por semana, la proporción pasó del 44% en 2011 al 25% en 2025, siempre según el Instituto Alemán del Vino. Ese giro no significa que desaparezca el consumo de vino, pero sí empuja a las bodegas a buscar formatos y estilos capaces de atraer a un público que quiere moderar o eliminar el alcohol sin renunciar por completo a la experiencia de la copa.

En Baviera ya hay movimientos empresariales en esa línea. La cooperativa Winzergemeinschaft Franken, conocida como GWF, ha puesto en marcha una planta de desalcoholización y prevé una segunda, también con la tecnología Solos de Zorneding. Los especialistas consultados en Alemania creen además que el vino puede aprender del recorrido de la cerveza sin alcohol. En ese mercado, casi una de cada diez cervezas vendidas en Baviera ya pertenece a la categoría 0,0, una vía que ha permitido a

muchas cerveceras compensar parte de la caída de ventas en otros segmentos.

Para bodegas, distribuidores y restaurantes, el problema no es solo técnico. También afecta a la diferenciación de producto y al lugar que estas referencias pueden ocupar en carta y lineal. Si la recuperación de aromas logra acercar el vino sin alcohol al perfil del vino de partida, el sector de bebidas tendría una herramienta más para ampliar oferta sin alcohol con productos reconocibles para el consumidor y con más opciones de precio que las disponibles hasta ahora.