vinetur

Una bodega británica reutiliza el CO2 de la fermentación para producir vino con menos emisiones

Defined Wine afirma ser la primera empresa vinícola del Reino Unido con este sistema de captura en planta

martes 10 de noviembre de 2026



Defined Wine Ltd, elaboradora situada en Patrixbourne, cerca de Canterbury, ha instalado un equipo que captura el dióxido de carbono generado durante la fermentación de la uva para reutilizarlo después dentro de la propia planta. En la fermentación alcohólica, los azúcares se transforman en alcohol y liberan CO_2, de modo que el sistema permite recoger un gas que el proceso ya produce de forma natural.

Este lunes, 9 de noviembre, el consejero delegado de la empresa, Henry Sugden, afirmó que la decisión responde al objetivo de reducir el impacto ambiental de la actividad. Sugden aseguró que la compañía quiso probar esta tecnología para no "aumentar el ritmo del cambio climático" y añadió que, a su juicio, "es lo correcto".

La tecnología la ha desarrollado Cork and Capture, una empresa con sede en Ashford. Jemima Bland, de la compañía, explicó que el sistema recoge el CO_2 procedente de la producción, lo comprime, lo purifica y lo deja disponible para su reutilización en las instalaciones del productor.

Sugden pretende emplear ese gas capturado en la bodega y vender a otros elaboradores el volumen que no necesite. También sostiene que Defined Wine es la primera empresa vinícola del Reino Unido que utiliza este sistema, una implantación que sigue siendo poco habitual en el país aunque ya funciona en otras partes del mundo.

Cork and Capture quiere crear redes de recogida y reutilización de CO_2 biogénico en Kent y Sussex antes de pasar a mercados internacionales. Bland sitúa ese plan en un sector del vino británico todavía joven y en un tejido de pequeñas cerveceras ya asentado. A su juicio, esa combinación ofrece margen para introducir tecnología nueva y prácticas con menor impacto ambiental.

El interés para el sector de bebidas va más allá de la reducción de emisiones. El CO_2 de calidad alimentaria es una materia prima básica en bodegas y cerveceras, y la dependencia de proveedores externos puede alterar la operativa cuando hay tensiones de suministro. Recuperar el gas generado en la propia fermentación puede dar más autonomía a estas empresas, reducir parte de los gastos logísticos y favorecer un uso circular de un subproducto que, de otro modo, se liberaría a la atmósfera.

El sistema ya se usa también en cerveza. Hepworth and Co Brewers Ltd, una cervecera de West Sussex, trabaja con esta tecnología. Su presidente, Andrew Hepworth, señaló que el suministro de CO2 “es bastante volátil” y advirtió de que la falta de disponibilidad de proveedores comerciales puede perjudicar a la empresa. Por eso, añadió, prefieren producir su propio gas y contar con seguridad de suministro.

El Reino Unido ha pasado por episodios de escasez de CO2 en los últimos años. Parte del problema se ha relacionado con el alza de los precios de la energía, que llevó al cierre de plantas de fertilizantes, donde este gas aparece como subproducto. Cuando esas plantas paran o reducen actividad, el mercado de CO2 alimentario pierde una de sus fuentes habituales.

Ese CO2 de calidad alimentaria no se usa solo en vinos y cervezas. También sirve para favorecer el crecimiento de plantas en invernaderos, aturdir cerdos y pollos antes del sacrificio y envasar carnes, alimentos infantiles, productos frescos y panadería. En forma de hielo seco o nieve carbónica, ayuda además a conservar alimentos durante el transporte al frenar bacterias y alargar la vida útil.

Bland añadió que producir el CO2 más cerca del lugar donde se necesita y evitar parte de su transporte abre nuevas opciones de uso para la industria alimentaria y de bebidas.