vinetur

Conocimiento, tecnología y experiencia o cómo Solos ha desarrollado las herramientas para elaborar un gran vino No&Low

Las bodegas son conscientes de que la calidad de los vinos parcial o totalmente desalcoholizados depende tanto del vino de partida y del criterio enológico como de la tecnología empleada

martes 10 de noviembre de 2026

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Solos combina la destilación al vacío a baja temperatura con una tecnología patentada de recuperación de aromas para ayudar a preservar el perfil aromático natural del vino durante la desalcoholización.

En estos últimos años muchas bodegas se han esforzado por averiguar la mejor forma de eliminar el alcohol para dar respuesta a la demanda del mercado de vinos No/Low, esto es, vinos desalcoholizados total o parcialmente. Pero quizá la pregunta no era lo que había que quitar sino lo que había que conservar para garantizar un vino desalcoholizado de calidad: su aroma, su estructura y esa sensación reconocible de estar bebiendo vino.

Cómo conservar estos elementos es el gran reto técnico al que se enfrentan las bodegas que quieren elaborar vinos. «El alcohol no solo aporta graduación. Sostiene buena parte de la estructura en boca: da volumen, untuosidad, un punto de dulzor percibido y calidez. También actúa como vehículo de los aromas. Al retirarlo, el vino puede quedar delgado, la acidez y el amargor se perciben más y los aromas más volátiles tienden a irse con el etanol», explica Walter Jorge Biurrun, Winemaker & Solos Iberia Manager de Solos, compañía de tecnología e innovación especializada en el desarrollo de bebidas sin alcohol (no alcohol) o parcialmente desalcoholizados (low alcohol).

Si lo que queremos es conseguir un buen vino No/Low lo ideal será que tanto las características del vino de partida como la tecnología estén orientadas a ello, y no sea solo producto de someter al vino al proceso de desalcoholización. Y esta idea ha calado fuertemente en muchas bodegas con las que trabaja Solos: «La desalcoholización amplifica tanto lo bueno como lo malo del vino base», advierte Biurrun. «Un defecto que en un vino con alcohol pasa desapercibido se vuelve evidente en un No/Low». Por eso, una vez más, un buen vino, también sin alcohol, empieza en el viñedo.

Es aquí donde se aprecia la diferencia de contar con un socio especializado. El valor de Solos no reside solo en retirar el alcohol, sino en combinar conocimiento enológico, una tecnología patentada de recuperación de aromas naturales y una amplia experiencia en el desarrollo de vinos sin alcohol y de baja graduación. Para la bodega, esto se traduce en un acompañamiento que abarca desde la elección del vino base hasta el producto final.

Experiencia y tecnología patentada

Esta experiencia les ha permitido apostar por una tecnología de desalcoholización que somete al vino al menor estrés posible mediante destilación al vacío, una técnica que permite extraer el etanol a temperaturas más bajas y reducir así el impacto sobre las propiedades sensoriales del vino. Aun así, ninguna desalcoholización es neutra. Con el alcohol se marcha también una parte de los compuestos volátiles que definen el aroma del vino que se deberán intentar recuperar.

La tecnología patentada de Solos captura de forma selectiva, mediante resinas, los compuestos aromáticos volátiles presentes en el destilado que se genera durante la desalcoholización y que se liberarán después en condiciones suaves, reintegrando aromas propios y naturales del propio vino, conservando así los rasgos que le daban personalidad.

Para medir hasta qué punto se consigue, Solos realiza análisis internos por cromatografía de gases y espectrometría de masas (GC-MS) en distintos vinos y variedades de uva. Estos análisis permiten comparar cuánto se preservan las principales familias de compuestos aromáticos durante el proceso y convierten la fidelidad al vino original en un dato medible, no solo en una impresión de cata.

Equilibrio en boca y estabilidad: el trabajo que no se ve



Un gran vino sin alcohol comienza con una elaboración de calidad que busca preservar el carácter, los aromas y la experiencia sensorial del vino original.

Pero recuperar el aroma no basta. Como antes decíamos, el alcohol también aporta estructura y volumen, y aquí la tecnología apoya, pero no sustituye al trabajo enológico. Si la tecnología patentada de Solos permite recuperar y reincorporar los aromas naturales del vino, el equilibrio en boca, la estructura y la estabilidad dependen del criterio del enólogo, trabajando conjuntamente para devolver «volumen y redondez con las herramientas que permite la normativa, compensando sobre todo la acidez y la astringencia», explica Biurrun. «Sin alcohol, el vino pierde una protección natural frente a microorganismos y oxidación, así que el control de oxígeno, la higiene y la estabilización final son críticos», añade. Un vino sin alcohol que evoluciona mal en botella echa por tierra todo el trabajo anterior.

Consejos para la elaboración exitosa

No es fácil para una bodega enfrentar todo este proceso. Para ayudar a las bodegas a tomar estas decisiones, Solos ha elaborado una guía propia para la elaboración de vinos desalcoholizados de alta calidad (Solos Winemaking Guidelines for High Quality Dealcoholized Wine Production), que reúne conocimiento científico, recomendaciones prácticas de elaboración y análisis técnicos. «Ya no se elabora un vino y luego se le quita el alcohol», resume Biurrun. «Se elabora un vino cuyo destino final es ser 0,0 o de baja graduación y cada decisión se toma pensando en cómo se comportará sin alcohol».

Del laboratorio a la producción real

Detrás de este enfoque hay más de una década de investigación sobre el aroma que ha permitido a la división especializada de Solos alcanzar escala internacional y superar el año pasado más de un millón de litros de vino desalcoholizado, una experiencia comercial que permite trasladar lo aprendido en el laboratorio a bodegas de muy distinto perfil.

Integrar en un mismo proceso desarrollo, tecnología y capacidad de producción acorta el camino entre la idea inicial y un vino listo para el mercado, y permite que el enólogo de la bodega participe en los ajustes hasta validar que el resultado es fiel a su vino.

Una experiencia tecnológica y enológica que también se aplica al desarrollo de productos de marca blanca (white label), lo que supone una alternativa muy interesante para las bodegas que quieren entrar en el mercado de vinos sin alcohol y de baja graduación sin tener que desarrollar un producto desde cero, lo que les permite comprobar la respuesta del consumidor o ampliar su portfolio sin una costosa inversión inicial.

La experiencia de PARAGRAPH



PARAGRAPH combina vinos base cuidadosamente seleccionados con tecnología avanzada de desalcoholización y recuperación de aromas para elaborar vinos premium con menos de un 0,5 % de alcohol.

Uno de los proyectos que ilustran este enfoque es PARAGRAPH, que trabaja con vinos procedentes de viñedos españoles de primer nivel y, más recientemente, de zonas de clima fresco de Francia. Para la selección de sus vinos base cuenta con Muga como socio estratégico, aunque sus vinos no proceden de los viñedos de esta bodega.

«Creamos PARAGRAPH para ofrecer el placer y la complejidad de un gran vino a quienes eligen no beber alcohol», explica Duncan Shouler, Head Winemaker de PARAGRAPH. «Nuestros vinos tienen menos de un 0,5 % de alcohol y mantienen los aromas y el carácter natural del vino: no se añade nada, solo vino. Nuestro mayor reto al principio fue conservar el aroma, la textura, la estructura y la persistencia, cualidades que la eliminación del alcohol puede comprometer, sin recurrir al dulzor para llenar ese vacío».

«Queríamos elaborar vinos secos, con una clara expresión de la variedad y del origen, y con el equilibrio y la complejidad suficientes para ganarse un lugar en la mesa», continúa Shouler. «Creemos haberlo conseguido gracias a una cuidadosa selección de nuestros vinos base, unida a la tecnología más avanzada para capturar y preservar los aromas naturales y la personalidad de cada vino».

Los resultados alcanzados por las bodegas que trabajan con Solos ya se reflejan en el reconocimiento de la crítica: Zeronimo ha sido incluido por USA TODAY entre los mejores vinos sin alcohol; PARAGRAPH ha recibido el reconocimiento de Rolling Stone como mejor vino tinto sin alcohol, y BREAKAWAY Pinot Blanc, de Nett, obtuvo una medalla Grand Gold en Mundus Vini. Además, vinos desarrollados con la tecnología y el conocimiento de Solos se sirven ya en restaurantes con estrellas Michelin.

Una segunda copa

El buen vino sin alcohol o de baja graduación alcohólica no sale de una máquina. Es la suma de un vino base pensado para su destino, una desalcoholización respetuosa, la recuperación de sus aromas naturales, un trabajo enológico preciso y un desarrollo de producto que no pierde de vista al consumidor. Con centros propios en Valencia y California y una red de partners especializados en Alemania y Suiza, Solos aplica ese enfoque con bodegas de todo el mundo con el objetivo de elaborar vinos No/Low de los que apetezca beber una segunda copa.