vinetur

Una investigación australiana busca devolver al vino sin alcohol el aroma perdido durante la desalcoholización

El proyecto prueba compuestos aromáticos y levaduras para acercar su aroma al de un vino convencional

jueves 12 de noviembre de 2026



Este jueves, 12 de noviembre, la Universidad de Queensland ha informado de un proyecto centrado en uno de los problemas más claros del vino sin alcohol o de baja graduación: recuperar parte del aroma que se pierde cuando se reduce o elimina el etanol. El trabajo, desarrollado en Australia, combina análisis químicos y pruebas con consumidores habituales de vino blanco para identificar qué compuestos faltan y comprobar cuáles influyen de verdad en la percepción del producto.

Huanhuan Li, doctoranda de la Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, sostiene que existe una amplia brecha sensorial entre los vinos NOLO y los vinos tradicionales. A su juicio, el aroma pesa mucho en la calidad percibida y en la aceptación del consumidor. Li afirma que reducir el contenido de alcohol cambia de forma notable las características sensoriales del vino y que, durante la desalcoholización, algunos compuestos aromáticos volátiles se pierden o se alteran.

Con esa base, el equipo ha unido química analítica y evaluación sensorial para localizar qué compuestos aparecen reducidos o ausentes en los vinos NOLO. Después reclutó a consumidores habituales de vino blanco para comprobar si la reincorporación de esos compuestos mejoraba la “vinosidad” del producto, un término que los investigadores usan para medir hasta qué punto el aroma recuerda al de un vino convencional.

Li explica que eligieron a personas familiarizadas con el vino blanco porque conocen el perfil aromático que esperan encontrar en esa categoría. A los participantes se les pidió que valoraran si la recuperación de determinados aromas aumentaba la sensación de parecido con el vino, la nota frutal y la aceptación general del producto.

Tras esa fase, los investigadores han pasado a estudiar vías biológicas para elevar de forma natural la presencia de esos compuestos aromáticos. Una de las líneas de trabajo consiste en evaluar levaduras no Saccharomyces, que pueden producir menos etanol y, al mismo tiempo, generar aromas de interés para el vino.

La investigadora señala que la idea no es limitarse a añadir aromas al producto terminado. La estrategia, afirma, pasa por seleccionar cepas de levadura con buenas propiedades fermentativas y aromáticas y utilizarlas en una segunda fermentación natural controlada. Con ese enfoque, el equipo espera mejorar la vinosidad de los vinos NOLO y acercar su perfil olfativo al de los vinos con alcohol.

Li resume el papel de los consumidores en tres pasos: ayudar a identificar qué falta, confirmar qué perciben como importante y orientar después la búsqueda de una solución biológica. Esa relación entre química del aroma y fermentación es el eje del proyecto.

Heather Smyth, profesora y responsable del trabajo, afirma que el interés del público por los vinos NOLO ha aumentado en los últimos años. Lo vincula a la búsqueda de opciones relacionadas con el bienestar y con la moderación en el consumo de alcohol, junto con la petición de productos que conserven el sabor y el aroma del vino tradicional.

Más allá del laboratorio, esta línea de trabajo puede tener efecto en el sector de bebidas. Si logra devolver al vino sin alcohol una identidad aromática más próxima a la del vino convencional, podría ayudar a reducir una de las principales barreras técnicas y comerciales de esta categoría: que el consumidor reconozca el producto como vino y no como una bebida distinta. Ese avance sería útil para las bodegas y también para otros elaboradores de bebidas fermentadas sin alcohol o de baja graduación, donde la aceptación sensorial sigue siendo un factor básico.

El proyecto cuenta con financiación de Wine Australia y se desarrolla con la participación del Australian Institute for Bioengineering and Nanotechnology. La Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, donde se integra esta investigación, es un instituto de la Universidad de Queensland creado con apoyo del Department of Primary Industries.