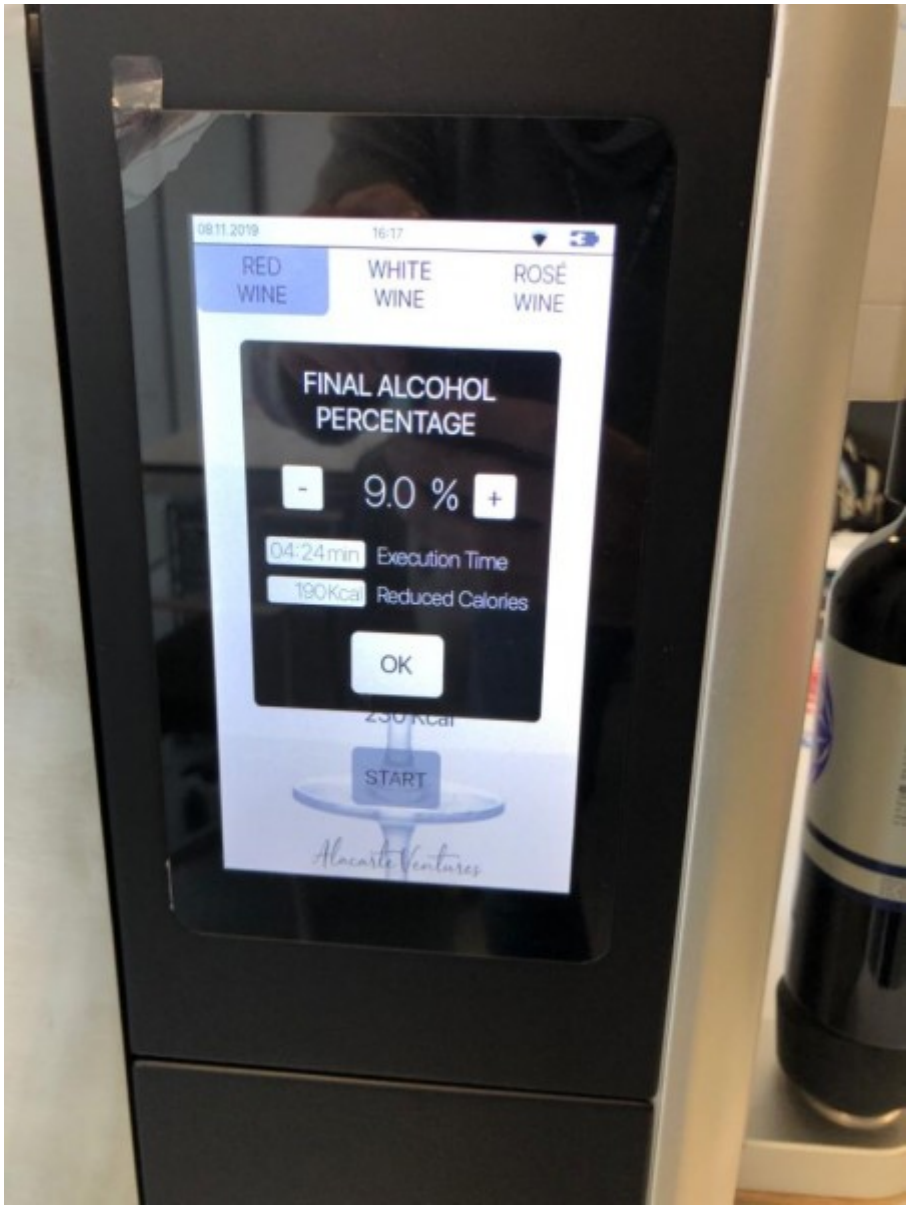
vinetur

# La máquina que quita el alcohol del vino

Hace unos días, en Vinetur, os anunciábamos que se había presentado una máquina capaz de separar el alcohol del vino en pocos minutos y en el mismo local donde se ofrece. Ampliemos un poco más este revolucionario aparato y disipemos algunas dudas

martes 3 de diciembre de 2019

ESCRITO POR JAVIER CAMPO




"La startup española Alacarte Ventures acaba de presentar una revolucionaria máquina capaz de disminuir el contenido alcohólico de cualquier vino. Tiene un tamaño similar a un pequeño horno y logra reducir el alcohol de un vino de 14 a 8 grados en cinco minutos". Así empezábamos nuestro artículo donde os informamos de este revolucionario y a la vez controvertido invento ya que ha levantado ampollas en ciertos sectores.

Hemos querido ir más allá de la nota informativa y hemos entrevistado al gerente del proyecto, el Ingeniero Industrial Aleix Barandiaran, su fundador.

**Hay que reconocer que el proyecto es muy innovador y rebuscado dirían algunos ¿Como surge la idea de hacer esta máquina? ¿Como una demanda del mercado o como una línea de negocio?**

Cuando el carné por puntos entró en vigor, se registró un descenso en el consumo de la venda de vino. En eso momento a Pere Castells, Director Científico y más conocido por su vinculación con el Bulli y la Bullipedia, intentó diseñar un mecanismo para reducir el alcohol del vino para que así los consumidores pudiesen seguir bebiendo vino y cogiendo el coche. Aún y así, los resultados organolépticos no fueron los esperados.

Pasados unos años, Pere Castells, juntamente con Jordi Gamez, CEO de grandes grupos como Rakuten y Labtrip, y yo decidimos volver a intentarlo, esta vez con un motivo más amplio: responder a la clara demanda de bebidas con bajo contenido alcohólico y calórico. Lo conseguimos y fuimos afinando la tecnología hasta llegar a los resultados actuales, donde podemos garantizar que la máquina mantiene la esencia del vino y sus propiedades organolépticas.




En Alacarte, con la creación de esta máquina, queremos que el vino también sea una bebida óptima para la gente que no quiera consumir tantas calorías o alcohol, de esta manera tenemos estudiado que el consumo del vino aumentará, ya que pasará a ser una opción para estas personas que hasta el momento no consumían vino.

**Si resta el alcohol, ¿no resta parte del conjunto del vino en sí mismo?**

Está claro que el alcohol proporciona cuerpo al vino, pero a la vez enmascara muchas otras cosas. Cuando reducimos el alcohol de un vino un 40-60%, este mantiene su esencia y propiedades organolépticas. En los vinos bien estructurados se pueden catar aspectos que sorprenden muy positivamente que en el original no se pueden catar debido al alto contenido alcohólico.

**Si la máquina funciona, por hacer un símil, como una de diálisis ¿el vino sale por completo de la botella pasa por unos filtros de agua y de nuevo se vuelve a unir? ¿esto realmente no afecta a sabores y aromas del vino?**

La máquina no le añade nada al vino. El agua se utiliza tan sólo para absorber el alcohol que se extrae del vino, pero el vino y el agua no se mezclan, ya que físicamente es imposible.




Se han hecho múltiples catas con personalidades del mundo vitivinícola y las opiniones han sido muy positivas, asegurando que la esencia del vino se mantiene y no afecta ni repercute en las propiedades organolépticas.

**Por último y una de las cosas más preguntadas en pequeños círculos ¿Cuál es el precio aproximado de esta máquina? y ¿Cuándo estará disponible en el mercado?**

El precio de venta aún está por definir. La máquina estará disponible en el mercado en aproximadamente uno o dos años, y en ese momento sabremos el precio. Ahora mismo, lo único que podemos asegurar es que el precio será razonable para hoteles y restaurantes de todo el mundo.