vinetur

¿Vinos sin alcohol?

Para muchos una contradicción en sí misma, para otros es la oportunidad de elaborar un nuevo producto con novedosas características destinado a un perfil de consumidor en busca de vida sana, bienestar y brindis consciente

jueves 27 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El tema ya se instaló y cada vez empieza a sonar más fuerte. Lo que varios años atrás parecía algo impensado hoy ya se convirtió en una verdadera realidad ya que desde diciembre del 2021 se oficializaron por la Organización Internacional de la Viña y el

Vino (OIV) los vinos sin alcohol, los vinos desalcoholizados y los vinos parcialmente sin alcohol. Claro que todo aún es muy reciente y mientras resuenan voces a favor y en contra sí se sabe que deberá existir un límite de 0,5% del contenido de alcohol entre un vino desalcoholizado y uno parcialmente desalcoholizado y que la forma de reducir y/o erradicar el etanol, es decir el alcohol, de cada producto deberá llevarse a cabo a través de la evaporación al vacío o a través de una destilación.

"¿Vinos sin alcohol? Lo veo muy lejano aunque algunas bodegas están haciendo algunos vinos así" comienza Matías Ciciani Soler, enólogo de Bodega Escorihuela Gascón quien agrega que "bajar a propósito el grado alcohólico cuesta mucho trabajo, pero creo que se está dando naturalmente ya que en promedio los vinos de hoy tienen 1,5º menos que hace cinco años atrás. Actualmente hay mucha precisión en los puntos de cosecha y el alcohol es algo que está muy relacionado al clima pero también a la mano del hombre. Sí creo que algo a tener en cuenta es la necesidad de producir vinos más equilibrados".

Siguiendo en la misma línea, Andrés Vignoni, winemaker de Viña Cobo suma que "la parte tradicional de la vitivinicultura Argentina es de clima caliente, lo que significa que hay más sol, más fotosíntesis, más azúcar... así que es un súper desafío pensar en vinos de menos de 10º naturalmente equilibrados. Ya que cosechar antes no solo implica tener menos alcohol sino que puede hacer que se sacrifiquen atributos necesarios y lindos del vino. Hay que entender cada lugar y qué tipo de vino se quiere elaborar. Me parece que está bueno pensar en tener vinos más frescos y más bebibles que centrar el debate en un grado más o menos de alcohol. Y pensar en un vino sin alcohol es pensar en querer jugar al fútbol sin pelota".

Si hay una bodega que apuesta desde siempre a la innovación es Susana Balbo Wines por eso Gustavo Bertagna, su primer enólogo, nos cuenta que han hecho algunas pruebas de desalcoholización y "realmente no nos gustó el resultado de la calidad del producto final porque se perdían los perfiles aromáticos y gustativos de los vinos". Por eso ellos decidieron sumarse a la ola de vinos bajos en alcohol pero no desalcoholizados ya que como explica Lara Correa, responsable de la tienda online de la bodega, "son productos muy buscados ya que por diferentes situaciones hay muchas personas buscando este tipo de alternativas de consumo consciente, ya sea sin alcohol

o con menos alcohol".

Si hay alguien en la industria argentina que apoya este tipo de tendencia mundial del vino sin alcohol es Ángel Mendoza, un gran visionario que allá por la década del ´80 apostó por el Malbec cuando todos estaban brindando con vinos blancos. Maestro de muchísimas generaciones de enólogos y didáctico como nadie, "el petiso" Mendoza elaboró un decálogo con sus 10 razones del vino sin alcohol ya que lo que nos hace felices no debería estar lleno de reglas. Sobre todo porque para él, la presencia del alcohol etílico es un componente discutido por la medicina y la sociedad, por eso algunos bodegueros europeos y americanos han invertido mucho en investigación y desarrollo para lograr vinos de 0,0°Gl, que apoyan a consumidores y segmentos de la sociedad libre de alcohol.

Ahora bien, el primer motivo para celebrar el vino sin alcohol para el enólogo que durante décadas estuvo al frente de Bodega Trapiche es que este tipo de productos no son para entendidos sino para una sociedad joven, sana, madura y que elige disfrutar libre de alcohol. El segundo punto de su decálogo, va un paso más allá subrayando que al vino sin alcohol no lo define la producción primaria sino que es el propio mercado quien hace que exista dentro de un marco legal alimentario. De hecho, en Argentina Martín Hinojosa, presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), manifestó recientemente y abiertamente su apoyo a la innovación y la evolución del vino -refiriéndose a los vinos sin alcohol-, ya que hay otros productos que antes fueron abriendo territorio como cervezas sin alcohol o cafés descafeinados.



Si hay algo que enoja a los más conservadores y celebran los más disruptivos es que el vino sin alcohol no se parezca tanto al vino con alcohol. Por eso, el tercer punto del decálogo se mete de lleno en este punto: "¿El vino sin alcohol sabe a vino? Sí, pero no. Porque no tiene el cuerpo, la estructura ni el volumen de un vino convencional". Claramente será algo totalmente distinto, con características propias que deberá comenzar a transitar su recorrido en las góndolas y en las copas buscando a su nuevo consumidor.

Y el cuarto punto es vital, ya que si existe un nuevo tipo de producto claramente necesitará ciertos parámetros que nos potencien el disfrute por eso recomienda beber este tipo de vinos a unos 4º/9ºC para evitar las debilidades sensoriales. Es decir, los vinos sin alcohol o desalcoholizados deberán también transitar nuevas sendas en el servicio de cada estilo de producto buscando de qué forma regalarán más placer a quienes los elijan. Porque está claro que quienes disfrutan y celebran la vida del vino clásico seguramente no serán quienes descorchen estos productos, pero Mendoza en su quinto punto se centra justamente en que los "vinos alcohol free" son la opción ideal para mujeres embarazadas, con lactancia o para quienes llevan una dieta sana y

saludable. Después en el sexto punto, amplía al potencial consumidor de los vinos sin alcohol agregando a la lista a conductores designados, participantes de almuerzos ejecutivos o laborales, mercados musulmanes, deportistas o pacientes con trastornos hepáticos. "Antes que acompañar una comida con un agua saborizada prefiero un vino alcohol free" refuerza Mendoza quien agrega que el mercado local de ese tipo de bebidas ya supera unos 3o litros per cápita al año y para él es el mayor competidor del vino en los almuerzos ejecutivos.

Y si hay un motivo que muchos no hablan pero sobrevuela al mundo del vino en el séptimo punto del decálogo Mendoza sale con los tapones de punta hacia los más críticos y centra su defensa valorando que el vino sin alcohol es una inteligente y anticipada respuesta de la industria a los trastornos del alcoholismo.

Metiéndose más de lleno en la desalcoholización del vino, el enólogo aclara en el octavo punto de su decálogo que los vinos que serán desalcoholizados tienen que ser de muy buena calidad, cosechados de forma temprana y preferentemente muy aromáticos, como el Moscatel o el Torrontés (dentro de las blancas) o el Tempranillo, el Syrah, el Bonarda o las Criollas (dentro de las tintas).

Para los más escépticos, Mendoza en su noveno punto anticipa que el negocio mundial del vino sin alcohol prevé un crecimiento anual del 5% en la próxima década y estima un movimiento de USD10.000 millones para 2027 ya que será una de las principales tendencias que marcarán el consumo global del vino.

Y para terminar, vuelve a aclarar que el vino sin alcohol no compite con los vinos convencionales sino que es un complemento ante la tendencia cada vez mayor de vivir con salud y bienestar.

Es cierto que los vinos alcohol free ahora generan grandes debates pero de más está decir que el mundo del vino se siga expandiendo en un gran motivo de celebración ya que nos dará a todos la posibilidad de elegir. Antes ya ha sucedido con la llegada de las tapas a roscas y hace no tanto con los vinos en lata o bag in box. Hay nuevos productos, formatos y alternativas en clara busca de nuevos consumidores.