vinetur

Redefinir la viticultura: 10 técnicas innovadoras para reducir el grado alcohólico de los vinos

Adaptarse a la evolución de los mercados y al cambio climático: las últimas innovaciones del Instituto Francés de la Viña y el Vino

martes 4 de julio de 2023



En la industria vitivinícola, en constante evolución, la búsqueda de la mejora del producto y la satisfacción del consumidor es incesante. Viticultores y enólogos de todo el mundo exploran formas de adaptarse a los cambios climáticos y a la creciente

demanda de vinos con menor grado alcohólico. Por ello, es fundamental aplicar prácticas innovadoras en viñedos y bodegas con el objetivo de reducir el grado alcohólico de los vinos, manteniendo al mismo tiempo su calidad y equilibrio.

El Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV) ha publicado recientemente un informe en el que detalla un conjunto de técnicas y estrategias que pueden mitigar estos retos y ayudar a reducir el grado alcohólico de los vinos. He aquí las diez revolucionarias recomendaciones del IFV:

1. Manipulación de la superficie foliar

Manipulando el dosel vegetativo de la vid es posible reducir la acumulación de azúcares en las uvas. Técnicas como el deshojado severo tardío o el desmochado severo, que tienen como objetivo limitar la fotosíntesis eliminando aproximadamente el 30% de la vegetación del ápice, pueden contribuir a una disminución del grado alcohólico entre 0,1 y 0,8% vol.

2. Retraso de la poda

La poda tardía puede modificar el ciclo de la vid y, en última instancia, afectar al grado alcohólico. Sin embargo, al planificar las fechas de poda deben tenerse en cuenta los efectos significativos sobre el rendimiento y el contenido de polifenoles.

3. Cosecha en diferentes fechas de madurez

Eligiendo dos fechas de vendimia en función de la madurez, se puede obtener una uva con un grado alcohólico potencial bajo y otra en plena madurez. Estas dos variedades pueden entonces mezclarse para producir un vino con menor grado alcohólico.

4. Selección de la levadura

La elección de la levadura puede influir en el rendimiento alcohólico del vino. Algunas cepas permiten un mayor rendimiento, mientras que otras pueden dirigir el metabolismo de transformación de los azúcares secundarios hacia la formación de coproductos en lugar de alcohol.

5. Evaporación del alcohol

La desalcoholización parcial del vino puede conseguirse mediante ventilación a temperatura ambiente y presión atmosférica. Con equipos específicos y un tratamiento de 8 horas, se puede conseguir una desalcoholización de hasta 2% vol.

6. Destilación

La destilación, una práctica arraigada en la industria vinícola, también puede utilizarse para reducir el contenido de alcohol. Sin embargo, su resultado es imprevisible, ya que corre el alto riesgo de provocar una pérdida de aroma. Para mitigar este efecto, la destilación puede combinarse con la ósmosis inversa o la nanofiltración, que permiten separar previamente una mezcla de agua y alcohol conservando algunos compuestos como los ácidos orgánicos y el potasio.

7. Desalcoholización con membrana

El proceso Memstar™ AA utiliza estratégicamente dos tratamientos sucesivos con membrana para extraer selectivamente el alcohol. El primer paso consiste en una nanofiltración que extrae un permeado compuesto principalmente por agua y alcohol. Posteriormente, un sistema de membranas hidrófobas extrae selectivamente el alcohol contenido en el agua del permeado obtenido con la nanofiltración. Este permeado libre de alcohol se reinyecta continuamente en el vino, evitando así la concentración del vino tratado.

8. Desalcoholización por columna de conos giratorios (SCC)

La columna de conos giratorios es un proceso de desalcoholización que utiliza una columna de conos giratorios para destilar alcohol a bajas temperaturas. Esto ayuda a preservar los sabores y aromas del vino. Aunque esta tecnología permite la producción de vinos de bajo contenido alcohólico (0,5% vol), su uso para una fuerte desalcoholización puede provocar cambios significativos en la estructura y el equilibrio del vino.

9. Uso de enzimas

Ciertas enzimas pueden ayudar a reducir el contenido de azúcar en las uvas, lo que resulta en un vino con menor contenido de alcohol.

10. Mejora de las prácticas vitícolas

Una mayor atención a las prácticas de gestión del viñedo, como el riego, la selección de portainjertos, la elección de variedades de uva y las técnicas de poda, puede ayudar a controlar el contenido de azúcar de las uvas y, por tanto, a limitar el grado alcohólico del vino.

Abrazando el futuro: el camino a seguir

En el contexto de un consumidor cada vez más preocupado por la salud y de unas condiciones climáticas cambiantes que amenazan el equilibrio de la viticultura, es imperativo seguir explorando y desarrollando técnicas que permitan producir vinos con menor contenido alcohólico. Cada una de estas técnicas presenta sus propios retos y oportunidades. Algunas pueden ser más eficaces en determinadas regiones o con tipos específicos de vino. Como siempre, la clave está en experimentar y descubrir qué estrategias funcionan mejor para cada viñedo y cada vino en particular. Si bien el cambio climático plantea importantes retos para la viticultura, también ofrece la oportunidad de innovar y descubrir nuevas formas de producir vinos de alta calidad con menor graduación alcohólica.