vinetur

¿Sabes cómo se elabora el vino sin alcohol?

lunes 18 de marzo de 2024

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



El vino sin alcohol es una realidad y está aquí para quedarse. Cada vez son más las personas que no quieren consumir alcohol, o no pueden, pero que sin embargo no quieren prescindir de una copa de vino. Pero ¿sabes cómo se elabora? ¿Se parece al vino convencional? En este artículo te saco de dudas.

Empecemos por lo básico

Según la RAE “el vino es un alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.” El vino sin alcohol se origina por el mismo proceso pero se desalcoholiza luego. Dejar claro que se puede producir vino sin alcohol a partir de cualquier tipo de vino, ya sea blanco, tinto, rosado o espumoso.

¿Cómo se desalcoholiza?

Existen diferentes métodos para quitarle el alcohol a un vino. Cada método tiene sus propias características y puede afectar el sabor, aroma y textura del vino de diferentes maneras.

Método de Conos Giratorios Invertidos

Un innovador sistema diseñado para reducir el contenido alcohólico del vino sin comprometer sus características aromáticas y gustativas. Este método se basa en una columna vertical de acero inoxidable equipada con un eje central giratorio que alberga 40 conos invertidos. Estos conos trabajan de manera delicada para eliminar los componentes volátiles del vino mediante un proceso de destilación al vacío. En esencia, el vino se somete a una centrifugación para separarlo en distintas capas líquidas. A lo largo del proceso el vino atraviesa la columna y en la primera pasada por el cono rotatorio en la cual los aromas son extraídos y reservados para su posterior reintegración. En una segunda pasada, se elimina el alcohol. Posteriormente, los compuestos concentrados de sabor y aroma se reincorporan al vino desalcoholizado, garantizando un producto final de alta calidad que conserva toda su riqueza sensorial, pero libre de alcohol.

Ósmosis inversa

Consiste en una membrana que permite el paso del alcohol y el agua pero no del resto de compuestos. Así se puede eliminar el alcohol y luego volver a añadir el resto de componentes para crear un vino sin alcohol con los mismos aromas.

Liofilización

En este proceso el vino se congela para después introducirlo en una cámara de presión al vacío. Aquí el alcohol se elimina por sublimación. Una vez eliminado se vuelve a juntar el agua con el resto de los componentes.

Destilación al vacío

Es una técnica en la que se aplica mucho calor y se utiliza un vacío para evaporar el alcohol a temperaturas más suaves. Sin embargo, hay un pequeño inconveniente. Aunque preserva mejor el sabor del vino en comparación con la destilación tradicional, parte de los aromas se pueden perder durante el proceso, ya que se evaporan junto con el alcohol. Entonces, aunque los vinos producidos de esta manera son más económicos, pueden no tener mucha concentración aromática.

¿A qué saben los vinos sin alcohol?

Como he explicado anteriormente, estos vinos intentan imitar el aroma y sabor de los vinos tradicionales pero sin contenido alcohólico. En general tienden a ser más ligeros en boca y a no tener el cuerpo de los vinos tradicionales. Tampoco son excesivamente complejos. La acidez y el dulzor se suele ajustar para mejorar la sensación en boca y compensar la falta de cuerpo.

En cuanto al aroma, depende mucho de la marca y el proceso de desalcoholización que se haya empleado. Pueden presentar notas frutales así como florales, dependiendo del tipo de vino.

En resumen, los vinos sin alcohol pueden ofrecer una experiencia de sabor fresca y frutal, pero es importante recordar que no replicarán la complejidad y la sensación en boca de los vinos con alcohol. Y tú, ¿qué piensas de este estilo de vinos?