vinetur

Ricercatori dell’Arkansas testano un nuovo metodo per produrre vino a basso tenore alcolico

Il metodo basato sulla fermentazione punta a ridurre il vino dall’11% o 12% di alcol al 9% o 10%, preservando l’aroma e abbassando i costi.

giovedì 11 giugno 2026



I ricercatori dell’Università dell’Arkansas stanno testando un modo per produrre vino a basso tenore alcolico durante la fermentazione, invece di rimuovere l’alcol dopo che il vino è stato prodotto, un approccio che, a loro avviso, potrebbe aiutare a preservare aroma e sapore riducendo al tempo stesso i costi di produzione per le cantine.

Il lavoro si concentra su Zachary Bean, uno studente magistrale in scienze alimentari, che sta studiando come la scelta dei lieviti, l'aerazione controllata e la diluizione del mosto possano ridurre la formazione di etanolo nel vino. Il suo obiettivo non è un vino analcolico, ma una riduzione moderata che porterebbe i vini da circa l'11% o 12% di alcol al 9% o 10%, o meno, secondo l'Arkansas Agricultural Experiment Station, che ha annunciato il progetto questa settimana.

Questa fascia è importante perché molti consumatori che vogliono bere meno non cercano necessariamente un vino dealcolizzato. Spesso desiderano un prodotto che abbia ancora il gusto del vino convenzionale, ma con meno alcol e meno calorie. I ricercatori dell'Arkansas stanno cercando di colmare questo divario modificando il processo di fermentazione stesso.

Bean ha detto che la maggior parte dei vini a basso tenore alcolico o analcolici oggi sul mercato viene prodotta rimuovendo l'alcol dopo la fermentazione. Questo può comportare calore o separazione meccanica, metodi che possono eliminare composti volatili responsabili di aroma e sapore o introdurre note cotte. La sua ricerca invece esamina modi per fermentare il succo d'uva in modo che venga prodotto meno alcol fin dall'inizio.

Il progetto esamina anche se le perdite aromatiche legate alla diluizione del succo d'uva possano essere compensate usando lieviti che generano più composti aromatici. Bean sta selezionando specie di lieviti non tradizionali, testando l'aerazione controllata per influenzare il metabolismo dei lieviti e valutando un ceppo di Saccharomyces cerevisiae progettato per sovraprodurre composti aromatici.

Renee Threlfall, professoressa associata di enologia e viticoltura all'Università dell'Arkansas e co-direttrice del Center for Beverage Innovation, ha detto che la ricerca è particolarmente focalizzata sulla qualità nei vini da ibridi Vitis. Ha aggiunto che la fase successiva amplierà il lavoro sui composti volatili e sugli effetti sensoriali.

A gennaio, Bean dovrebbe trascorrere quattro mesi alla Graz University of Technology in Austria grazie a una borsa di studio della Austrian Marshall Plan Foundation. Lì continuerà la ricerca utilizzando la gascromatografia-spettrometria di massa e la gascromatografia-olfattometria per misurare i composti aromatici e confrontare questi

risultati con la percezione umana degli aromi. Lavorerà sotto la guida di Erich Leitner, professore di chimica degli alimenti e responsabile dell'Institute of Analytical Chemistry and Food Chemistry di Graz.

La tempistica riflette cambiamenti più ampi nelle abitudini di consumo. L'annuncio dell'Arkansas citava ricerche di mercato secondo cui il consumo globale di vini analcolici è aumentato del 13% all'anno e quello dei vini a basso tenore alcolico del 21% all'anno tra il 2018 e il 2023. La stessa ricerca segnala un interesse più forte tra i consumatori più giovani, che bevono meno per motivi di salute e per attenzione alle calorie.

Per il settore delle bevande, il lavoro potrebbe avere rilevanza oltre la ricerca accademica sulla vinificazione. Se i metodi basati sulla fermentazione riuscissero ad abbassare l'alcol mantenendo intatta la qualità del vino, i produttori potrebbero avere un'alternativa più economica ai sistemi di rimozione dell'alcol post-fermentazione come le colonne a cono rotante. Questi sistemi possono richiedere investimenti di capitale consistenti o costringere le cantine a inviare il vino fuori sede per la lavorazione, cosa particolarmente difficile per i produttori piccoli e regionali.

Un approccio basato sulla fermentazione riuscito potrebbe anche ampliare le opzioni nel segmento in rapida crescita dei vini a basso tenore alcolico e analcolici senza spingere le cantine verso infrastrutture nuove e costose. Per i produttori che cercano di rispondere alle tendenze della moderazione, ciò potrebbe offrire una via pratica verso nuovi prodotti che ricordano ancora il vino tradizionale per aroma, equilibrio e struttura.

Bean, originario di Fort Smith, Arkansas, ha conseguito nel 2024 una laurea in biochimica presso la University of Tulsa. Dovrebbe completare il master nel dicembre 2027 e ha dichiarato di voler continuare a lavorare nella ricerca sulla fermentazione e sull'enologia.