vinetur

Ricercatori dell’Università del Queensland tracciano gli aromi persi nei vini bianchi dealcolati

Analisi chimiche e test sui consumatori per colmare il divario sensoriale tra i vini NOLO e quelli convenzionali

giovedì 12 novembre 2026



Giovedì 12 novembre, i ricercatori dell’Università del Queensland hanno dichiarato di voler individuare i composti aromatici che scompaiono quando il vino viene dealcolato, con l’obiettivo di rendere i vini bianchi senza alcol o a basso tenore alcolico più simili,

per profumo e gusto, a quelli convenzionali.

La ricerca si concentra su quello che gli scienziati descrivono come un netto divario sensoriale tra i vini senza alcol o a basso tenore alcolico, detti NOLO, e i vini standard. Secondo il team, l'aroma è una componente fondamentale di questa differenza e incide in modo determinante sulla percezione di un prodotto come gradevole o riconoscibile come vino.

Huanhuan Li, dottoranda presso la Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, ha spiegato che ridurre il tenore alcolico modifica in modo significativo il profilo sensoriale del vino. Il punto di partenza del team è che alcuni composti aromatici volatili vadano persi o si alterino durante il processo di dealcolazione. Per individuare questi cambiamenti, i ricercatori combinano analisi chimiche e test sensoriali.

I test sui consumatori hanno coinvolto persone che bevono regolarmente vino bianco, anziché consumatori occasionali, perché il progetto richiedeva partecipanti in grado di riconoscere il profumo tipico di un vino bianco. È stato chiesto loro di valutare se l'aggiunta dei composti individuati attraverso l'analisi chimica rendesse i vini NOLO più simili al vino e se queste modifiche migliorassero anche la percezione delle note fruttate e il gradimento complessivo.

I ricercatori usano il termine «carattere vinoso» per descrivere questa qualità che richiama il vino. In pratica, il concetto indica quanto l'aroma di un prodotto senza alcol o a basso tenore alcolico assomigli a quello di un vino convenzionale. È un parametro importante per il progetto, perché la sfida per i produttori non consiste soltanto nel rimuovere l'alcol, ma anche nel preservare l'identità sensoriale che i consumatori si aspettano dal vino.

Secondo il team, il panel di consumatori fa da collegamento tra il lavoro di laboratorio e i metodi di produzione. In primo luogo, le analisi chimiche individuano i composti aromatici ridotti o assenti. I consumatori aiutano poi a stabilire se ripristinarli modifichi effettivamente la percezione del vino. Infine, la ricerca passa allo studio di strategie di fermentazione che potrebbero ricreare quegli aromi in modo più naturale.

Invece di limitarsi ad aggiungere nuovamente composti aromatici al vino finito, Li sta valutando se alcuni lieviti non-Saccharomyces selezionati possano contribuire a generare aromi desiderabili producendo meno etanolo. I ricercatori stanno inoltre studiando se una seconda fermentazione controllata possa essere usata come metodo naturale per ripristinare gli aromi nei vini NOLO.

Questo approccio è rilevante anche al di là del singolo progetto accademico, perché la conservazione degli aromi è uno dei principali ostacoli tecnici per i vini a ridotto contenuto alcolico. Se i produttori riusciranno a preservare o recuperare meglio gli elementi olfattivi e gustativi che definiscono il vino, potranno migliorare l'accettazione da parte dei consumatori e aiutare un segmento in rapida crescita dell'industria delle bevande a competere più efficacemente con i vini tradizionali. La questione è particolarmente attuale, mentre produttori di vino, birra e distillati cercano tutti modi per rispondere alla domanda di opzioni a basso tenore alcolico senza rinunciare all'esperienza sensoriale associata ai prodotti standard.

La professoressa Heather Smyth, che dirige la ricerca, ha affermato che negli ultimi anni l'interesse per i vini senza alcol o a basso tenore alcolico è cresciuto rapidamente. Ha collegato questa domanda alle tendenze legate alla salute e al benessere e al più ampio desiderio dei consumatori di moderare il consumo di alcol continuando a scegliere prodotti con i sapori e gli aromi associati al vino tradizionale.

Il progetto è finanziato da Wine Australia e coinvolge l'Australian Institute for Bioengineering and Nanotechnology. La ricerca è condotta dalla Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, un istituto di ricerca dell'Università del Queensland fondato in collaborazione con il Department of Primary Industries, che ne sostiene le attività.