vinetur

I ricercatori dell’Università del Queensland sperimentano lieviti per recuperare gli aromi persi nei vini dealcolati

Un progetto finanziato da Wine Australia abbina analisi chimiche e degustazioni per verificare se la fermentazione possa rendere i vini analcolici e a basso contenuto alcolico più simili a quelli convenzionali

mercoledì 18 novembre 2026



Mercoledì 18 novembre, i ricercatori dell'Università del Queensland hanno dichiarato di stare sperimentando ceppi di lievito che potrebbero contribuire a recuperare alcuni degli aromi persi durante la dealcolazione del vino, un problema che ha finora limitato la somiglianza tra i prodotti analcolici e a basso contenuto alcolico e il vino convenzionale.

Il lavoro rientra in un progetto finanziato da Wine Australia e guidato dalla professoressa Heather Smyth presso la Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, nota come QAAFI. La ricerca combina analisi chimiche e test sensoriali sui consumatori per individuare i composti volatili che si riducono o scompaiono dopo la rimozione dell'alcol dal vino e verificare se ripristinare questi aromi migliori la valutazione del prodotto da parte dei consumatori.

L'attenzione è rivolta a uno dei principali ostacoli tecnici per la categoria, in crescita, dei vini analcolici e a basso contenuto alcolico. I produttori sono riusciti a rimuovere l'alcol, ma spesso il processo modifica l'odore e il gusto del vino in modo subito percepibile per i consumatori. Se i ricercatori riusciranno a recuperare questi aromi attraverso la fermentazione, anziché ricorrere a una riformulazione sostanziale, potrebbero favorire l'accettazione da parte dei consumatori e al tempo stesso aiutare i produttori a evitare un aumento significativo del contenuto alcolico.

Huanhuan Li, dottoranda della QAAFI impegnata nel progetto, ha affermato che la riduzione dell'alcol modifica in modo significativo il profilo sensoriale del vino. «Ridurre il contenuto alcolico cambia notevolmente le caratteristiche sensoriali del vino. Sembra che durante il processo di dealcolazione alcuni importanti composti aromatici volatili vadano persi o vengano modificati», ha dichiarato Li.

Per misurare questo effetto, il gruppo di ricerca ha coinvolto consumatori abituali di vino bianco e ha chiesto loro di valutare vini analcolici e a basso contenuto alcolico ai quali erano stati aggiunti alcuni composti aromatici selezionati. I ricercatori volevano capire se queste aggiunte migliorassero la percezione di vinosità, termine con cui descrivono quanto un prodotto analcolico o a basso contenuto alcolico assomigli al vino convenzionale, oltre alla fruttuosità e al gradimento complessivo.

Li ha spiegato che la vinosità è un concetto centrale nel progetto perché va oltre la semplice piacevolezza. «La vinosità è un concetto importante nella nostra ricerca, perché descrive quanto l'aroma di un prodotto NOLO assomigli a quello del vino convenzionale», ha affermato.

Secondo i ricercatori, i test sui consumatori hanno permesso di collegare il lavoro chimico allo sviluppo pratico dei prodotti. In primo luogo, i test hanno individuato ciò che i consumatori ritenevano mancasse; poi hanno mostrato quali elementi assenti fossero per loro più importanti e, infine, hanno orientato il gruppo verso possibili metodi biologici per ripristinare queste caratteristiche.

La fase successiva del progetto abbandona l'aggiunta diretta di composti aromatici per concentrarsi sulla loro produzione durante la fermentazione. Li studia alcuni lieviti non-Saccharomyces selezionati, appartenenti a un gruppo distinto dai ceppi standard di Saccharomyces comunemente utilizzati in vinificazione, per verificare se siano in grado di produrre composti aromatici desiderabili generando al contempo meno etanolo.

«Invece di aggiungere semplicemente al vino i composti aromatici che sono andati persi, il nostro approccio consiste nel selezionare ceppi di lievito con caratteristiche di fermentazione e produzione di aromi desiderabili e utilizzarli in una seconda fermentazione naturale controllata», ha dichiarato Li.

Questo approccio è importante per le cantine che vogliono commercializzare prodotti analcolici e a basso contenuto alcolico avvicinandoli ai metodi tradizionali di vinificazione. Ricostruire gli aromi attraverso la fermentazione con l'uso di lieviti potrebbe offrire una soluzione più naturale per ripristinare il profilo aromatico rispetto al ricorso esclusivo ad aggiunte successive alla lavorazione. Risponde inoltre a una pressione commerciale che interessa il settore delle bevande: chi acquista prodotti analcolici e a basso contenuto alcolico spesso vuole i vantaggi di un consumo moderato senza rinunciare ai riferimenti sensoriali che associa al vino.

Al progetto partecipa anche l'Australian Institute for Bioengineering and Nanotechnology dell'Università del Queensland, che amplia la base tecnica di un lavoro a cavallo tra chimica degli aromi, microbiologia e ricerca sui consumatori.

Smyth ha affermato che la domanda di prodotti di questa categoria è alimentata dalle tendenze legate a salute e benessere e dai consumatori che desiderano ridurre il consumo di alcol senza rinunciare alle occasioni conviviali abituali. «Sulla spinta delle tendenze legate a salute e benessere e del desiderio di moderare il consumo di alcol, cresce la domanda di prodotti che offrano il gusto e l'aroma del vino tradizionale senza alcol», ha dichiarato.

Per i produttori, la conservazione degli aromi è diventata uno dei principali ostacoli alla crescita dei vini analcolici e a basso contenuto alcolico. La rimozione dell'alcol può eliminare o modificare anche i composti che contribuiscono alle note fruttate, floreali e tipiche del vino, dando origine a prodotti tecnicamente ben realizzati ma meno convincenti per i consumatori abituali di vino.

Gli investimenti del settore indicano che le aziende intravedono margini di crescita se si riuscirà a ridurre questa distanza sul piano sensoriale. A febbraio, Treasury Wine Estates ha inaugurato nella Barossa Valley un impianto per vini a basso contenuto alcolico e analcolici, costato $15 milioni. L'azienda ha dichiarato che il sito utilizza attrezzature per la dealcolazione personalizzate e processi in attesa di brevetto, progettati per preservare aromi e gusto: un segnale di quanto la questione sia diventata centrale per la categoria.

La ricerca dell'Università del Queensland affronta lo stesso problema da un'altra prospettiva. Anziché concentrarsi soltanto su tecnologie di rimozione più efficaci, il gruppo sta esaminando se sia possibile recuperare parte di ciò che si perde durante la dealcolazione del vino ricorrendo a lieviti selezionati con cura e a una seconda fermentazione controllata. Se il metodo si dimostrerà efficace su scala commerciale, potrebbe offrire ai produttori un ulteriore strumento per migliorare i vini analcolici e a basso contenuto alcolico destinati a consumatori che vogliono continuare a bere un prodotto dall'odore e dal gusto riconoscibilmente vinosi.