vinetur

Empresa de Zorneding desenvolve processo patenteado para recuperar aromas do vinho após a desalcoolização

Sistema combina aquecimento sob vácuo e filtração para recuperar os aromas do vinho, respondendo a um desafio num mercado em crescimento de 44%

terça-feira, 10 de novembro de 2026



Uma empresa de Zorneding, perto de Munique, desenvolveu um processo patenteado que visa resolver um dos maiores problemas do vinho sem álcool: retirar o álcool sem eliminar grande parte dos aromas e da textura do vinho.

A cerveja sem álcool já é comum na Alemanha e em muitos outros mercados. O vinho sem álcool tem avançado mais lentamente, em parte porque muitos dos seus principais compostos aromáticos estão estreitamente ligados ao álcool. Quando o etanol é removido, pode desaparecer também grande parte do que confere ao vinho o seu aroma, corpo e persistência no palato.

O método da empresa de Zorneding começa com um aquecimento suave sob vácuo, que separa o etanol do restante vinho a temperaturas inferiores às de um processo convencional. Esta primeira etapa produz um vinho-base desalcoolizado e uma fração separada que contém álcool, na qual permanece concentrada uma grande parte dos compostos aromáticos. A empresa afirma ter passado cerca de 10 anos a aperfeiçoar a etapa seguinte: um sistema de filtração em fase sólida que extrai os aromas do etanol, permitindo que sejam devolvidos ao vinho sem álcool.

Esta distinção é importante à luz da legislação alemã do vinho. Os produtores não podem simplesmente acrescentar aromatizantes externos e continuar a comercializar o produto como vinho. O método da empresa foi concebido para preservar e reintroduzir os compostos aromáticos do próprio vinho, em vez de adicionar aromas alheios. A composição exata do filtro não foi divulgada e é mantida como segredo comercial.

A empresa disponibiliza ensaios em pequena escala a adegas que pretendam avaliar se os seus vinhos são adequados para uma versão sem álcool. Segundo a BR24, bastam cerca de 10 litros de vinho para um teste, que custa aproximadamente 750 euros. A empresa também opera unidades que utilizam o mesmo sistema noutros países, enquanto o espaço de Zorneding serve para os produtores avaliarem se uma linha comercial de vinhos sem álcool faria sentido para os seus portefólios.

O trabalho vai além do processamento mecânico. A empresa também recorre a análises laboratoriais para representar os aromas em gráficos e curvas e afirma colaborar com outros projetos de investigação na área. A ideia é que, futuramente, os produtores possam escolher castas, parcelas de vinha e estilos de produção tendo em

conta a desalcoolização, em vez de tratarem a remoção do álcool como um ajuste final. Claudia Geyer, que participou no desenvolvimento do processo, afirmou que esta abordagem poderá permitir que a origem do vinho e o estilo individual do enólogo se mantenham na versão sem álcool.

A BR24 descreveu um ensaio prático com um vinho branco Passerina que originalmente era vendido por cerca de 10 euros. O sommelier Alexander Gottschalk, especialista em vinhos sem álcool e alternativas espumantes, provou primeiro o vinho desalcoolizado sem a etapa de recuperação dos aromas. Considerou-o leve e bastante neutro, com algum carácter especiado, mas afirmou que tinha pouca intensidade e corpo e que se aproximava da água. Na versão com os aromas recuperados, relatou uma diferença evidente logo no primeiro aroma, descrevendo-a como mais expressiva e mais reconhecível como vinho, com maior amplitude no palato e um final mais longo.

A perspetiva de um restaurante foi mais moderada, embora globalmente positiva. Lea Hüttenhofer, do restaurante Waltz, em Munique, disse à BR24 que os vinhos sem álcool melhoraram de forma notória nos últimos anos, afastando-se de produtos que se assemelhavam a sumo de uva doce e gaseificado. No ensaio com a Passerina, considerou agradável e floral no nariz a versão com recuperação dos aromas, mas afirmou que ainda lhe faltavam alguma profundidade e persistência no palato. Na sua avaliação, era um vinho sólido e melhor do que muitas opções sem álcool já existentes no mercado, embora ainda não fosse uma resposta definitiva.

Esta combinação de potencial e limitações surge num contexto de crescimento contínuo da procura de bebidas com baixo ou nenhum teor alcoólico. Segundo o Instituto Alemão do Vinho, as vendas a retalho de vinho sem álcool aumentaram recentemente 44%. Ainda assim, a categoria representa apenas cerca de 2% das receitas totais do vinho. O instituto afirmou que uma em cada três das 506 empresas inquiridas já tinha produtos sem álcool no seu portefólio.

A mudança está também ligada à evolução dos hábitos de consumo entre os jovens adultos. A percentagem de alemães dos 18 aos 25 anos que consomem álcool semanalmente caiu de 44% em 2011 para 25% em 2025, segundo dados citados pela BR24. Esta tendência está a levar os produtores a procurar produtos que respondam à

procura de moderação sem renunciar por completo à identidade do vinho.

Na Baviera, a categoria já conta com apoio industrial. A cooperativa vitivinícola francónia GWF colocou uma unidade de desalcoolização em funcionamento e planeia instalar uma segunda, utilizando também a tecnologia de Zorneding. Especialistas citados pela BR24 afirmaram que o vinho poderá beneficiar de um percurso já seguido pela cerveja. Na Baviera, quase 10% da cerveja é agora sem álcool, e as cervejeiras têm recorrido a este segmento para compensar as quebras noutras vendas.

Para adegas, restaurantes e outras empresas de bebidas, o problema técnico da perda de aromas tem sido um dos principais obstáculos a que o vinho sem álcool seja encarado como uma categoria séria, e não como um compromisso. Se processos como o de Zorneding se revelarem fiáveis com diferentes castas e estilos, poderão dar aos produtores melhores condições para oferecer vinhos sem álcool que continuem a refletir a casta, a origem e o estilo da casa, dando também aos profissionais da restauração mais margem para criar cartas diferenciadas para consumidores que querem vinho sem álcool.