vinetur

Investigadores da University of Queensland identificam aromas que se perdem no vinho branco desalcoolizado

A equipa combina análise química e testes com consumidores para reduzir a diferença sensorial entre vinhos NOLO e convencionais

quinta-feira, 12 de novembro de 2026



Investigadores da University of Queensland afirmaram esta quinta-feira, 12 de novembro, que estão a tentar identificar os compostos aromáticos que desaparecem quando o vinho é desalcoolizado, com o objetivo de fazer com que os vinhos brancos sem álcool ou com baixo teor alcoólico tenham um aroma e um sabor mais semelhantes aos dos vinhos convencionais.

O trabalho centra-se naquilo que os cientistas descrevem como uma clara diferença sensorial entre os vinhos sem álcool ou com baixo teor alcoólico, ou NOLO, e os vinhos convencionais. Segundo a equipa de investigação, o aroma é uma parte importante dessa diferença e desempenha um papel central na forma como os consumidores avaliam se um produto é apelativo ou se é reconhecível como vinho.

Huanhuan Li, doutoranda na Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, afirmou que a redução do teor alcoólico altera significativamente o perfil sensorial de um vinho. A equipa parte da ideia de que alguns compostos aromáticos voláteis se perdem ou são alterados durante o processo de desalcoolização. Para identificar essas alterações, os investigadores estão a combinar a análise química com testes sensoriais.

Os testes com consumidores recorreram a pessoas que bebem vinho branco regularmente, em vez de consumidores ocasionais, uma vez que o projeto precisava de participantes familiarizados com o aroma esperado de um vinho branco típico. Foi-lhes pedido que avaliassem se a adição de compostos identificados através da análise química fazia com que os vinhos NOLO parecessem mais vinho e se essas alterações também melhoravam a perceção de frutado e a aceitação global.

Os investigadores usam o termo «vinhosidade» para descrever essa qualidade de algo que se assemelha a vinho. Na prática, o conceito diz respeito ao grau de semelhança entre o aroma de um produto sem álcool ou com baixo teor alcoólico e o de um vinho convencional. Esta é uma medida importante para o projeto, porque o desafio para os produtores não consiste apenas em remover o álcool, mas também em preservar a identidade sensorial que os consumidores esperam do vinho.

A equipa afirmou que o painel de consumidores estabelece uma ligação entre o trabalho laboratorial e os métodos de produção. Primeiro, os testes químicos identificam os compostos aromáticos que diminuíram ou desapareceram. Depois, os

consumidores ajudam a determinar se a reposição desses compostos altera efetivamente a forma como o vinho é percecionado. Em seguida, a investigação avança para estratégias de fermentação que poderão reconstituir esses aromas de forma mais natural.

Em vez de recorrer apenas à adição de compostos aromáticos ao vinho acabado, Li está a estudar se determinadas leveduras não-Saccharomyces poderão ajudar a gerar aromas desejáveis, produzindo menos etanol. Os investigadores estão também a analisar se uma segunda fermentação controlada poderá servir de plataforma natural para recuperar aromas nos vinhos NOLO.

Esta abordagem é relevante para além de um único projeto académico, uma vez que a retenção dos aromas é um dos principais obstáculos técnicos ao vinho com teor alcoólico reduzido. Se os produtores conseguirem preservar ou recuperar melhor os sinais olfativos e gustativos que definem o vinho, poderão aumentar a aceitação dos consumidores e ajudar um segmento em rápido crescimento da indústria das bebidas a competir de forma mais eficaz com os vinhos tradicionais. A questão é particularmente pertinente numa altura em que produtores de vinho, cervejeiros e destiladores procuram formas de servir consumidores que querem opções com menos álcool sem abdicar da experiência sensorial associada aos produtos convencionais.

A professora Heather Smyth, que lidera a investigação, afirmou que o interesse pelos vinhos sem álcool ou com baixo teor alcoólico aumentou rapidamente nos últimos anos. Associou essa procura às tendências de saúde e bem-estar e a uma vontade mais generalizada dos consumidores de moderar o consumo de álcool, continuando a encontrar produtos com o sabor e o aroma associados ao vinho tradicional.

O projeto é financiado pela Wine Australia e conta com a participação do Australian Institute for Bioengineering and Nanotechnology. Está a ser desenvolvido pela Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, um instituto de investigação da University of Queensland criado em parceria com o Department of Primary Industries, que o apoia.