

La “revolución” de los vinos sin alcohol llega a San Rafael y brindarán una capacitación

15/07/2024



El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) ha dado luz verde a la práctica enológica de la desalcoholización de vinos, permitiendo así la producción de vinos sin alcohol o con bajo grado de alcohol. Esta innovación se presentará en una charla el próximo 31 de julio en el aula magna de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria en San Rafael, dirigida por el técnico universitario en enología, Facundo Salinas.

“Algún día iba a llegar esto del vino sin alcohol, era necesario”, afirmó Salinas a Diario San Rafael y FM Vos 94.5. El técnico explicó que esta aprobación se enmarca dentro de la ley 14.878, lo que significa un gran avance para la industria

vitivinícola argentina. “Es una gran oportunidad para empezar a abarcar este nicho de mercado que no se estaba trabajando”, añadió.

La producción de vinos desalcoholizados no es solo una moda pasajera, sino una respuesta a una demanda creciente en mercados internacionales y locales. “El vino sin alcohol mantiene las características y sabores del vino con alcohol”, aseguró Salinas. Sin embargo, reconoció que el etanol es esencial para la estructura del vino, resultando en un producto más ligero en boca. A pesar de esto, la tecnología utilizada conserva los aromas de manera eficaz. “La máquina que hemos estado utilizando en Nueva Zelanda conserva bastante bien los aromas, sin pérdida significativa. Además, no incorporamos ningún producto químico ni agua”, enfatizó.

La experiencia de Salinas en Nueva Zelanda ha sido clave para su conocimiento en esta área. “Trabajé alrededor de un año y medio en Nueva Zelanda, inicialmente fui para la temporada de vendimia en 2023, pero terminé quedándome más tiempo y aprendiendo sobre este equipo novedoso”, explicó. Este aprendizaje le permitió ahora compartir sus conocimientos con el público mendocino, destacando la importancia de no guardar la información y compartirla con la comunidad.

En cuanto a la aceptación del mercado, Salinas señaló que en Nueva Zelanda el consumo de vino sin alcohol aún no es masivo, pero está presente en todos los supermercados. “El mercado principal hoy en día es Estados Unidos, con Europa también comprando de a poco y enfocado en religiones que no permiten el consumo de alcohol”, comentó. Estos vinos no solo conservan los sabores y aromas, sino que también mantienen propiedades antioxidantes, algo que mucha gente no considera al elegir una bebida.

Una de las preguntas más frecuentes es sobre la disponibilidad de equipos para desalcoholizar vinos en Argentina. Salinas aclaró que aún no hay equipos en la provincia, pero que ya hay interés de algunas bodegas argentinas. “Es un equipo costoso y no todas las bodegas pueden hacer esa inversión, aunque es bastante redituable debido a la alta demanda”, explicó.

Además, el proceso de desalcoholización no implica la pérdida del alcohol extraído. “Este equipo permite usar el etanol como combustible o para otras bebidas alcohólicas, como el Gin”, detalló.

La charla del 31 de julio promete ser una excelente oportunidad para que los mendocinos se familiaricen con esta innovación en la vitivinicultura. “Será en San Rafael a las 18:30 y está abierta a todo público. Se solicita llevar un alimento no perecedero para colaborar con instituciones apadrinadas por la universidad”, informó Salinas. Esta iniciativa no solo abre puertas a nuevas oportunidades comerciales, sino que también presenta beneficios para la salud, como la ausencia de alcohol que permite un consumo más saludable sin fijación de grasas ni aumento de peso.

Finalmente, el enólogo destacó la importancia de esta innovación frente a la competencia con otras bebidas. “La cerveza nos viene ganando el mercado en todos los sentidos hace tiempo. Como mendocinos de buena cepa, tenemos que promocionar más nuestra bebida nacional y hacer hincapié en el 0% que mantiene propiedades beneficiosas para la salud”, concluyó.