

12 luni, 12 rezoluții: DEALCOOLIZAREA VINURILOR

Pe măsură ce ne apropiem de ultimul capitol al seriei centenare OIV "12 luni, 12 rezoluții", este timpul să punem în evidență rezoluția OIV-OENO 394A-2012: "Dealcoolizarea vinurilor", un progres semnificativ, care sprijină reducerea parțială sau aproape totală a conținutului de etanol din vinuri, permițând vinificatorilor să aplice tehnici precise de separare, pentru a atinge acest obiectiv.



Adoptată în 2012 în cadrul celui de-al 35-lea Congres mondial al viei și vinului de la Izmir, Turcia, [OIV-OENO 394A-2012](#) "Dealcoolizarea vinurilor" include prescripții pentru obținerea de produse vitivinicole cu un conținut redus sau scăzut de alcool prin evaporare parțială în vid, tehnici membranare și distilare. De asemenea, se precizează că acest procedeu nu trebuie utilizat pentru vinurile care prezintă defecte organoleptice și trebuie supravegheat de un oenolog sau de un tehnician specializat.

Cadrul OIV pentru dealcoolizarea vinului oferă producătorilor instrumentele necesare pentru a inova, în timp ce navighează printre complexitățile tehnice și de piață. Această evoluție sprijină obiectivul de calitate și autenticitate al industriei într-un peisaj al consumatorilor în schimbare. Au fost invitați experți OIV din Franța, Spania, Germania și Africa de Sud să își împărtășească opiniile cu privire la această rezoluție.

Adaptarea la tendințele consumatorilor: abordarea OIV privind dealcoolizarea vinurilor

Valérie Lempereur, director de dezvoltare la Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Tehnicile de separare pentru dealcoolizarea vinului descrise în Codul de practici oenologice al OIV (OENO-394A-2012) oferă o soluție tehnică supravegheată pentru operatorii din sectorul vitivinicol, ca răspuns la așteptările în schimbare ale anumitor consumatori, care caută opțiuni cu conținut scăzut de alcool sau fără alcool. Aceste metode deschid noi oportunități de piață pentru industria vinului, atrăgând un public divers și minimizând impactul asupra aromelor și structurii vinului, ceea ce este esențial pentru sporirea diversității produselor vinicole.

Totuși, aceste tehnici prezintă provocări care necesită colaborarea cu producătorii și cercetătorii, pentru a garanta integritatea acestor vinuri. Adaptarea la noile cerințe ale consumatorilor permite producătorilor să inoveze, păstrând în același timp calitatea și autenticitatea vinurilor lor.

Gestionarea schimbărilor climatice: creșterea cererii de vin dealcoolizat

Fernando Zamora, profesor la Facultatea de Oenologie a Universității Rovira i Virgili

Pe măsură ce interesul consumatorilor pentru vinurile dealcoolizate crește, vinificatorii se adaptează pentru a satisface această cerere de nișă. OIV a abordat această schimbare la cel de-al 35-lea Congres mondial al viei și vinului, prin două rezoluții-cheie: una care permite dealcoolizarea aproape completă (până la <0,5% alcool) și alta care permite reducerea parțială (până la 20%) pentru a îmbunătăți echilibrul gustului. Această abordare se aliniază preferințelor în schimbare ale consumatorilor, abordând în același timp o problemă mai profundă - creșterea nivelului de alcool în vin, din cauza schimbărilor climatice.

Producătorii de vinuri se confruntă acum cu alegeri dificile, între recoltarea timpurie pentru a obține niveluri mai scăzute de alcool sau permiterea maturității fenolice complete, care poate duce la un conținut excesiv de alcool. Dealcoolizarea parțială poate îmbunătăți echilibrul acestor vinuri, în timp ce dealcoolizarea aproape completă oferă un nou produs, bine acceptat de mulți consumatori. Aceste adaptări ar putea deveni în curând esențiale pentru menținerea atât a calității vinului, cât și a atractivității pentru consumatori, în condițiile schimbărilor climatice.

Tehnici avansate de dealcoolizare a vinului pentru a contracara creșterea nivelului de alcool în timpul maturării strugurilor

Matthias Schmitt, profesor de enologie la Universitatea Hochschule Geisenheim

Dealcoolizarea vinului a devenit din ce în ce mai importantă, deoarece nivelurile de alcool din vin au crescut constant în ultimele decenii. Factori precum viticultura îmbunătățită și practicile moderne de vinificare contribuie la nivelurile ridicate de alcool, însă schimbările climatice rămân principalul factor care determină nivelurile ridicate de zahăr, care conduc la un conținut excesiv de alcool. Nivelurile ridicate de alcool pot face ca vinurile să pară dezechilibrate și excesiv de alcoolice, ceea ce poate duce la respingerea lor de către consumatori și la probleme de fermentare.

Rezoluția OIV OENO-394A-2012 sprijină reducerea conținutului de alcool din vin, răspunzând atât cererii pieței, cât și dorinței de a păstra echilibrul natural al vinului. Pentru a realiza acest lucru, oenologii utilizează metode fizice pentru reducerea vizată a alcoolului, inclusiv distilarea în vid și procesele selective cu membrană.

Distilarea în vid, adesea realizată prin metoda coloanei rotative conice sau a rectificării în vid, permite temperaturi de proces moderate de 40°C sau mai puțin și poate realiza rapid o dealcoolizare completă. Pentru reducerea parțială, o parte din vin este tratată și apoi amestecată din nou cu vinul original. Ca alternativă, se pot utiliza procese cu membrană, cum ar fi osmoza inversă și distilarea osmotică, în care vinul trece în mod repetat prin membrane, până când se atinge nivelul de alcool dorit.

Aceste tehnici necesită o aplicare calificată, pentru a evita compromiterea calității vinului, subliniind necesitatea supravegherii profesionale de către oenologi sau tehnicieni calificați.

Crearea vinurilor cu conținut scăzut de alcool: tehnici, provocări și standarde în evoluție

Adriaan Oelofse, director de cercetare, dezvoltare și inovare în oenologie pentru South Africa Wine

Rezoluția OENO-394A-2012 a OIV subliniază tendința industriei de a produce vinuri cu conținut scăzut de alcool, ca răspuns la interesul crescut al consumatorilor pentru consumul moderat de alcool. Tehnici precum evaporarea parțială în vid, filtrarea membranară și distilarea controlată permit reducerea conținutului de alcool, încercând în același timp să păstreze intacte aromele. Fiecare abordare oferă beneficii distincte: evaporarea în vid permite eliminarea delicată a alcoolului, tehnicile cu membrană, precum osmoza inversă, separă selectiv alcoolul, păstrând în același timp aromele, iar distilarea permite controlul precis al conținutului de alcool.

Cu toate acestea, reducerea etanolului are un impact asupra percepției organoleptice, diminuând adesea complexitatea aromei, gustului și senzației percepute în timpul degustării vinului. Această rezoluție nu numai că a propulsat progresele în metodele de reducere a alcoolului, dar a aprofundat și înțelegerea compoziției intrinseci a vinului, echilibrând aromele volatile și nevolatile cu aciditatea și dulceața, pentru a respecta standardele de calitate.

Producția de vinuri de înaltă calitate, cu conținut scăzut de alcool, prezintă provocări, inclusiv păstrarea aromei, depășirea scepticismului consumatorilor și gestionarea costurilor de producție. În plus, concurența de pe piață și varietățile limitate de struguri pentru vinurile cu conținut scăzut de alcool îi obligă pe producători să inoveze. Diferențele de reglementare la nivel mondial creează, de asemenea, obstacole în etichetarea și comercializarea acestor vinuri.

Educația consumatorilor rămâne vitală pentru alinierea așteptărilor legate de gust la produsele cu un conținut redus de alcool, care adesea nu au calitățile de conservare pe care le conferă un conținut alcoolic generos, ceea ce ridică probleme legate de stabilitatea vinului la raft. Prin aderarea la aceste standarde în continuă evoluție și prin perfecționarea tehnicilor de reducere a alcoolului, industria vinului urmărește să producă vinuri care respectă calitatea tradițională, răspunzând în același timp preferințelor moderne.

În ansamblu, rezoluția OIV reflectă angajamentul organizației de a sprijini tendințele consumatorilor prin inovare, de a dota sectorul viticol cu instrumentele necesare pentru a răspunde cererii de vinuri cu un conținut redus de alcool, păstrând în același timp autenticitatea, calitatea și valoarea culturală, prin colaborarea cu cercetătorii și profesioniștii din industrie.

Traducere și adaptare în limba română, după:

<https://www.oiv.int/press/12-months-12-resolutions-dealcoholisation-wines>

Mirela Gabriela Heizer, inginer horticol, doctor în Științe Agricole,
inspector de specialitate, expert OIV în Grupul DROCON