



Proyecto INIA: Investigación, desarrollo e innovación para producir en Chile vinos bajos en alcohol

Irina Díaz G. ◀
Ingeniera Agrónoma
INIA – Raihuén
idiaz@inia.cl

Marisol Reyes ◀
Dr. en Ciencias Agrarias
INIA - Raihuén
mreyes@inia.cl



El vino sin alcohol es una bebida obtenida a partir de vino elaborado de manera tradicional, al que luego se le elimina el alcohol mediante métodos no agresivos.

Tras este proceso, su aroma se conserva parcialmente. La ausencia de alcohol, un componente significativo (en Chile la graduación mínima es 11,5) cambia la textura en el paladar, siendo ahora un producto más ligero y de un sabor menos intenso.

En el mundo, la elaboración de vinos bajos en alcohol no es nueva. Los primeros antecedentes corresponden a la bodega alemana Carl Jung, que con una interesante historia de innovación desde los primeros momentos de su existencia -que se remonta al año 1868-, desarrolló “vino” sin alcohol. Ellos utilizaban un procedimiento de desalcoholización que permitía retener los aromas del vino mediante un dispositivo de columna, que extraía el alcohol, pero que mantenía los otros compuestos volátiles. Después de mostrar la novedad del método, éste fue patentado en 1908 en Alemania, Gran Bretaña y Estados Unidos.

Existe un mercado potencial para el consumo de vinos sin alcohol, debido a que estos productos poseen características funcionales (contenido de antioxidantes). Sin embargo, son pocos los países que han incursionado en este mercado, siendo los más avanzados algunos ubicados en Europa.

A pesar de ello, y de que en Chile también existen tecnologías para desalcoholizar, la producción de vinos bajos en alcohol o desalcoholizados es aún una innovación para la industria vitivinícola nacional. Los métodos utilizados van desde la elaboración de mostos parcialmente fermentados, al uso de membranas de osmosis inversa y la columna de cono rotatorio (CONETECH).

El mercado nacional es incipiente; existen dos productos importados, Ariel y Natureo, con precios superiores a los US \$15.

Investigación, desarrollo e innovación en INIA para producir vinos bajos en alcohol ◀

La misión de INIA en materia vitivinícola es trabajar buscando alternativas de diferenciación, innovación y diversificación de la producción de las empresas del sector, mediante el desarrollo de investigación.

Así, desde el año 2012 se está ejecutando el proyecto “Producción de bebida de bajo contenido alcohólico a partir de vino de alta calidad nutracéutica, elaborado con uvas del secano interior de la Región del Maule”, desarrollado en asociación con la Cooperativa Loncomilla de San Javier y con el financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

El propósito de esta iniciativa es obtener una bebida a partir de vino desalcoholizado, que mantenga las propiedades funcionales del vino (contenido de antioxidantes). Esta bebida será elaborada utilizando como vino base aquel que se elabora con



► En Chile la graduación mínima de alcohol en el vino es de 11,5 grados.



► Existe un mercado potencial para el vino sin alcohol, debido a su contenido de antioxidantes.



► La producción de vinos desalcoholizados es una innovación para la industria vitivinícola nacional.



uvas del secano, principalmente variedades antiguas como País, Moscatel, Carignan y Cinzault, todas cultivadas en el secano interior de la Región del Maule. Se espera que el producto sea consumido por un segmento de personas que no consumen alcohol.

Los productos elaborados se evaluarán desde el punto de vista físico, químico y nutracéutico. Además, se realizarán evaluaciones sensoriales durante todo el proceso de producción y test de aceptación de potenciales consumidores. Todo lo anterior, acompañado del desarrollo comercial de los productos.

Trabajo asociado ◀

Desde 2011, existe un acuerdo de colaboración entre INIA y Cooperativa Loncomilla, que en una primera etapa consideró el desarrollo de un proyecto de diversificación del uso de la cepa País, arrojando como resultado la inserción en el mercado nacional de cuatro productos elaborados con esta cepa.

Posteriormente, la Cooperativa se asoció a INIA bajo la marca País Mágico en la postulación y adjudicación de un proyecto FIA (Fundación para la Innovación Agraria), para diversificar su producción de vinos mediante el desarrollo de una estrategia de penetración de mercado, con un producto único, sustentable y de alta calidad. Como el producto que se quiere lograr es un vino sin alcohol, y la Ley 18.455 de Alcoholes no hace mención a este tipo de producto, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) ya está trabajando en esta materia.

Cabe destacar que la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV), de la cual Chile es miembro, está de acuerdo con la producción de vinos de menos de 8,5°. Esto y el trabajo del SAG, marcarán un hito importante en la industria nacional, pues se espera contar en algunos meses con respaldos legales al momento de comercializar estos productos en Chile, pues hasta el momento sólo puede ponerse en la etiqueta “bebida elaborada a partir de vino desalcoholizado”.

En el caso de Europa, específicamente España, estos productos son comercializados con resolución sanitaria, es decir, se venden como un alimento.

Para el desarrollo de la iniciativa, participan profesionales de INIA y Cooperativa Loncomilla, contando además con el apoyo de entidades como IVICAM, Instituto de la Vid, Vino Castilla y La Mancha; INFOCENTER (estudio de mercado) y Andes Wines (comercialización y marketing de los productos).

Mercado internacional ◀

Desde el punto de vista de la oferta, en Europa se están desarrollando proyectos comerciales de diversas viñas que apuntan al mercado de los vinos bajos en alcohol o desalcoholizados. Existe una amplia variedad de productos, cuya producción no se ha estandarizado, encontrándose bodegas que usan como base el vino, pero que realizan adición de insumos para mejorar la consistencia, sabor y aroma de los productos finales.

En España, el vino sin alcohol sigue siendo desarrollado, popularizando los métodos de desalcoholización. No obstante, es notoria la falta de regulación demandada por muchas bodegas.

En este escenario, productores y distribuidores de vinos sin alcohol, constituyeron en junio de 2009 el Consejo del Vino Desalcoholizado (incluido en el Registro Nacional de Asociaciones del Ministerio del Interior). Este Consejo cuenta con más de 30 miembros, entre ellos, bodegas extranjeras.

En el mercado español se comercializan algunos de estos productos bajo los nombres: Natureo, Eminasin, Matarromera y Latúe.

Desde el punto de vista de la demanda, ésta se encuentra principalmente en Europa. Según datos arrojados por un estudio realizado por INFOCENTER, en el marco del proyecto INIA-Cooperativa Loncomilla y el financiamiento del FIA, se aprecia que este tipo de consumidor demanda vinos bajos en alcohol o sin alcohol, por razones como religión o impedimentos de salud. Además, se destaca que el vino desalcoholizado no sería un sustituto del vino, sino una alternativa para que estas personas puedan consumir antioxidantes presentes en el vino.

