

DEVINO : Innover pour le vin de demain

DEVINO, projet européen n° 21512 soutenu par le programme Interreg ALCOTRA, est né d'un double constat : l'impact croissant du changement climatique sur les équilibres œnologiques et l'évolution des attentes des consommateurs vers des vins à faible teneur en alcool.

● Grégori Lanza

Lancé en 2025 pour une durée de trois ans, il rassemble plusieurs partenaires français et italiens, notamment Apro Formazione en tant que chef de file, le CREA, les Vignaioli Piemontesi et le Centre du Rosé. L'objectif du programme est d'explorer des solutions technologiques capables de réduire le degré d'alcool des vins tout en préservant leur identité sensorielle.

Évaporation sous vide et osmose inverse Premiers enseignements expérimentaux :

Après une première phase consacrée à l'identification des technologies mobilisables, les travaux conduits à ce jour ont permis d'évaluer plusieurs procédés de désalcoolisation sur vins finis. Les essais se sont concentrés sur deux approches : l'évaporation sous vide et l'osmose inverse. Ces techniques visent à limiter les altérations thermiques et préserver une partie des caractéristiques organoleptiques des vins traités.

Les résultats obtenus mettent toutefois en évidence plusieurs impacts induits par ces procédés. Les analyses montrent que la désalcoolisation modifie différents paramètres œnologiques. Certains composés, notamment l'acidité totale, les acides maliques et lactiques ainsi que les composés colorants, connaissent des phénomènes de concentration liés au retrait de l'éthanol. À l'inverse, les techniques testées semblent appauvrir le vin en certains composés comme l'acide tartrique, le SO_2 ou le CO_2 . Ces évolutions soulignent la nécessité d'adapter les matrices et les itinéraires techniques afin de maintenir l'équilibre des produits élaborés.

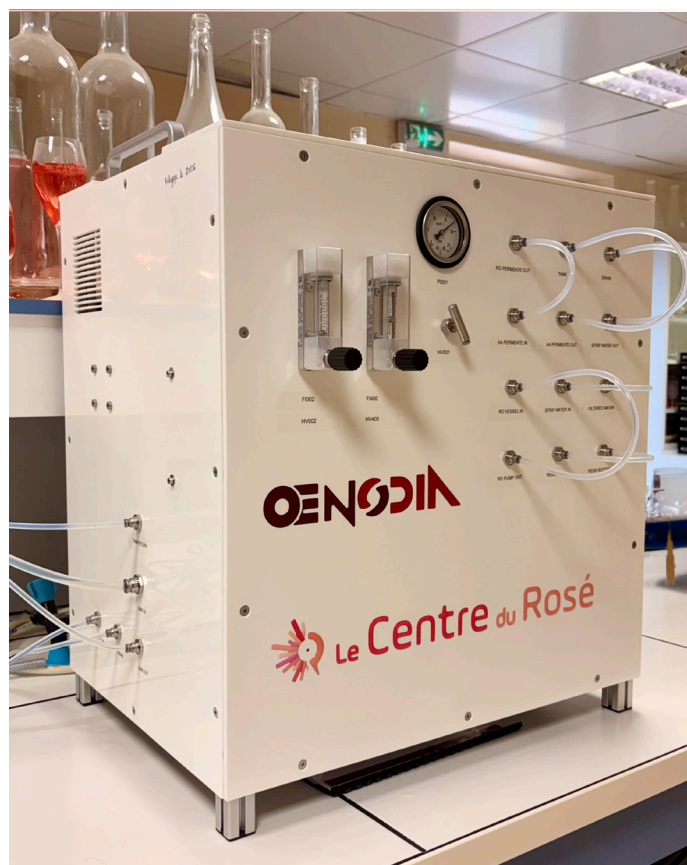


Figure 1
Osmoseur inverse de paillasse couplé à un contacteur membranaire

Quels effets sur le goût et les arômes ?

Parallèlement aux analyses classiques, des études aromatiques ont été effectuées. Les premiers résultats confirment que les procédés de désalcoolisation influencent différemment les familles moléculaires impliquées dans l'expression aromatique. Certaines molécules, comme le 3SH, voient leur concentration augmenter, tandis que d'autres diminuent sensiblement, notamment le 3SHA, certains esters et les alcools supérieurs.

Des vins adaptés à la consommation de demain ?

Au-delà des aspects analytiques, le projet DEVINO intègre également une dimension liée à l'acceptabilité de

ces nouveaux produits par les consommateurs. Des dégustations par les professionnels ont été réalisées en France et en Italie, complétées par des tests consommateurs visant à évaluer l'appréciation d'un même vin à différents degrés alcooliques. Les premiers résultats confirment l'intérêt autour de vins présentant un degré alcoolique plus faible, notamment à 9,5° et 6°. Toutefois, les consommateurs restent fortement attachés à la qualité aromatique et à l'équilibre gustatif.

À travers ces travaux, DEVINO contribue ainsi à mieux comprendre les interactions entre technologie, qualité œnologique et attentes sociétales. Le projet ouvre des perspectives pour accompagner l'évolution des pratiques vitivinicoles dans un contexte où les enjeux climatiques, économiques et consommateurs redéfinissent progressivement les contours du vin de demain.

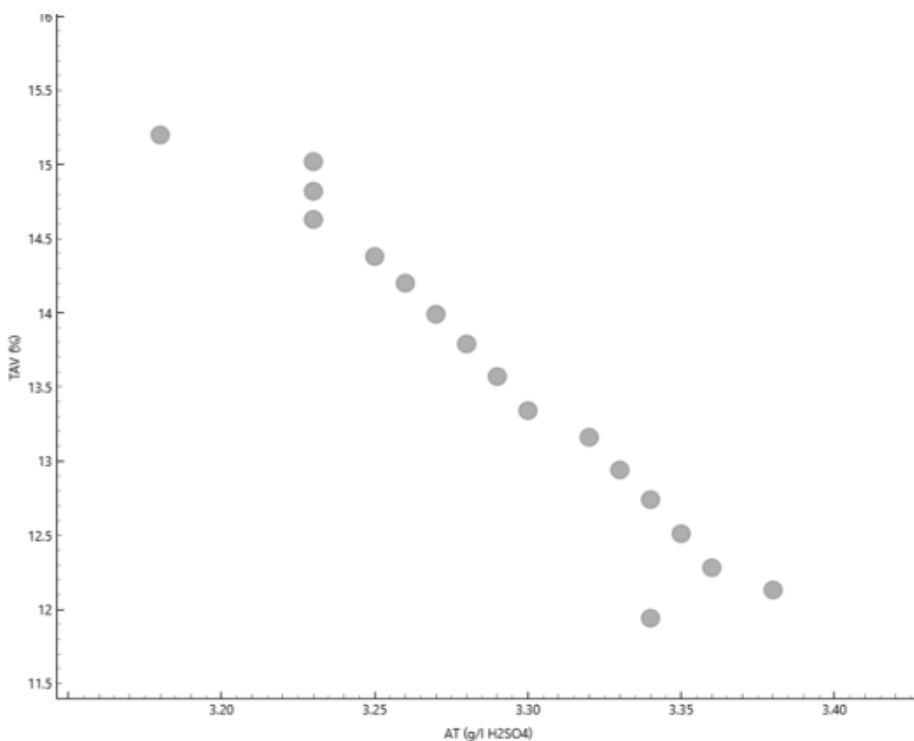


Figure 2

Cinétique de concentration de l'acidité totale en fonction de la désalcoolisation



France - Italia ALCOTRA

