vinetur

El vino chileno acelera su giro hacia bebidas con menos alcohol

Las bodegas lanzan espumosos sin alcohol y líneas ligeras para frenar la caída del consumo y captar a los jóvenes

miércoles 6 de mayo de 2026



La industria del vino en Chile atraviesa una fase de ajuste por la caída del consumo y el avance de las bebidas con menos alcohol. Las bodegas del país, uno de los mayores exportadores mundiales, están cambiando parte de su oferta para responder a un mercado que compra menos vino y pide productos más ligeros.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino informó de que el consumo mundial pasó de 229 millones de hectolitros en 2020 a 214 millones en 2024. Las primeras señales de 2025 apuntan a que la tendencia siguió a la baja. En Chile, ese movimiento también se nota en las ventas al exterior.

Wine of Chile, la asociación del sector, señaló que el país exportó 46,7 millones de cajas de vino embotellado en 2024, por un valor de 1.299 millones de dólares. En 2025, los envíos bajaron un 2,9% hasta 46,1 millones de cajas, con un valor de 1.262 millones de dólares.

Eduardo Guilisasti, consejero delegado de Viña Concha y Toro, la mayor productora y exportadora de vino de América Latina y una de las diez mayores del mundo, dijo en la junta de accionistas que el ejercicio anterior fue peor que el anterior. “Muchos pensaban que 2025 traería alivio. No fue así. La crisis empeoró y prueba de ello es que varias empresas registraron caídas en las ventas”, afirmó.

Los analistas del sector atribuyen esta evolución no solo a una demanda más débil, sino también a cambios en los hábitos de consumo. Nicolás Román, analista del sector vitivinícola y académico de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de los Andes, explicó a UPI que las generaciones más jóvenes beben menos alcohol que sus padres. Según dijo, gastan más en ocio y entretenimiento, prefieren pagar más por copa y priorizan el bienestar físico después de beber.

Ana María Barahona, directora editorial de la revista La CAV y presidenta del panel Mesa de Cata, señaló que la tendencia no se limita a Chile. A su juicio, existe una discusión cada vez más extendida sobre la reducción del consumo de alcohol entre jóvenes y también una visión más amplia que relaciona el alcohol con enfermedades como el cáncer.

Barahona añadió que los productores de destilados han invertido con fuerza para atraer a consumidores jóvenes, mientras que el sector del vino no lo hizo con la misma intensidad. También apuntó a factores sociales y culturales que han alejado el vino de la mesa diaria.

Ante este escenario, varias bodegas han ampliado su catálogo con vinos más ligeros y con menor graduación alcohólica. La idea es captar a nuevos compradores que buscan bebidas más frescas y fáciles de tomar, sin perder a los clientes habituales.

Viña Concha y Toro lanzó en 2025 dos productos nuevos: Casillero del Diablo Zero, un espumoso sin alcohol, y BeLight, una línea con 8,5% de alcohol. En pocos meses, ambos representaron casi el 6% del volumen total vendido por la empresa en Estados Unidos.

Miguel Torres Chile desarrolló Serena, el primer vino desalcoholizado del país elaborado solo con uva Sauvignon Blanc. Santa Rita presentó la gama sin alcohol 120 Zero y 120 Delight, una línea con baja graduación que ha subido un 68% desde su lanzamiento en 2025.

Gonzalo de Tezanos Pinto, responsable de marca en Santa Rita, dijo al medio chileno Emol que la bodega trabaja en esta categoría desde 2021 para anticipar cambios más profundos en la relación entre los consumidores y el vino.

Román sostuvo que las bodegas chilenas están pasando del vino reserva tradicional hacia productos premium. Añadió que la tecnología actual permite reducir el alcohol sin perder aromas ni sabores.

Barahona indicó además que las bodegas están impulsando nuevas variedades blancas para atraer a posibles compradores. Aun así, señaló que los vinos con menos alcohol avanzan poco a poco y que siguen teniendo demanda los vinos premium y boutique en clubes especializados, tiendas especializadas, restaurantes y las propias bodegas.