vinetur

El vino alternativo marca el nuevo rumbo de un mercado en repliegue

La demanda joven impulsa categorías ecológicas y naturales pese a la caída global del consumo y del viñedo

jueves 18 de junio de 2026



El mercado del vino vive en 2026 una reordenación profunda. Mientras baja el consumo total y la producción sigue condicionada por el clima, ganan peso categorías como los vinos ecológicos, biodinámicos, naturales, veganos y los procedentes de viticultura regenerativa.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino, OIV, sitúa el cierre de 2025 en 208 millones de hectolitros consumidos en el mundo, con una producción de 227 millones y una superficie de viñedo de unos 7,0 millones de hectáreas, un 0,8% menos que en 2024. Ese retroceso general convive con un cambio en la demanda. Distintos estudios de mercado citados por operadores del sector apuntan a que parte del consumidor joven, sobre todo entre Millennials y Generación Z, busca vinos con menos intervención en campo y bodega, más información sobre su origen y procesos y una relación más clara entre producto, salud y sostenibilidad. Tastewise recoge aumentos interanuales superiores al 127% en búsquedas ligadas a “sin químicos” y del 249% en términos vinculados a “sin aditivos” dentro de la categoría del vino.

La consecuencia es que conceptos que hace pocos años quedaban limitados a tiendas especializadas han pasado al centro de la conversación comercial. Pero bajo esa misma etiqueta amplia conviven modelos muy distintos entre sí, tanto por su base agronómica como por sus exigencias legales.

En la Unión Europea, “vino ecológico”, “orgánico” y “biológico” son términos equivalentes desde el punto de vista normativo. Su base está en el cultivo sin pesticidas de síntesis, herbicidas químicos ni fertilizantes nitrogenados artificiales. En su lugar se emplean abonos orgánicos, cubiertas vegetales y tratamientos minerales como azufre y cobre para controlar enfermedades del viñedo. El marco legal europeo permite, sin embargo, un margen amplio de intervención en bodega. Se autorizan levaduras seleccionadas, enzimas y otros coadyuvantes tecnológicos para asegurar estabilidad y regularidad del producto.

Uno de los puntos más vigilados es el uso de sulfitos. La normativa europea fija para los vinos ecológicos secos un máximo de 100 mg/L en tintos y 150 mg/L en blancos y rosados. En los vinos convencionales de la UE esos topes suben a 150 mg/L y 200 mg/L, respectivamente. En Estados Unidos el esquema es distinto: la categoría “USDA

Certified Organic” no admite sulfitos añadidos, mientras que “Made with Organic Grapes” permite hasta 100 mg/L.

La biodinámica añade otra capa. Exige primero certificación ecológica y suma reglas propias basadas en la idea de la finca como organismo vivo. Incluye preparados específicos para suelo y planta y organiza parte del trabajo agrícola según calendarios lunares. Las dos referencias privadas más conocidas son Demeter International y Biodyvin. Demeter limita los sulfitos a 70 mg/L en tintos secos y 90 mg/L en blancos; Biodyvin permite hasta 100 mg/L en tintos y 130 mg/L en blancos. Ambas restringen con más dureza las prácticas de bodega que la norma ecológica general.

El vino natural sigue siendo el terreno más discutido porque no existe una definición jurídica común en toda la UE. Durante años ha funcionado mediante asociaciones privadas y cartas internas. La idea compartida es reducir al mínimo cualquier intervención: uva procedente de viñedos ecológicos o biodinámicos, vendimia manual, fermentación espontánea con levaduras indígenas y rechazo de técnicas como la chaptalización, la acidificación o la filtración estéril.

Las diferencias aparecen al fijar límites concretos. En Francia, la Association des Vins Naturels admite hasta 30 mg/L en tintos y 40 mg/L en blancos. La asociación S.A.I.N.S. no acepta ningún insumo añadido ni sulfitos externos. También en Francia existe desde 2019 la mención reconocida “Vin Méthode Nature”, auditada por Bureau Veritas, con dos niveles: uno sin sulfitos añadidos y otro con un máximo de 30 mg/L. En España, la Asociación de Productores de Vinos Naturales fija un tope de 20 mg/L para tintos y blancos.

La falta de una definición europea común mantiene abierto un problema comercial y jurídico. Parte del sector convencional teme que una regulación oficial del término “natural” traslade al consumidor la idea de que el resto del vino es artificial o excesivamente manipulado. Al mismo tiempo, productores que trabajan con mínima intervención reclaman reglas comunes para evitar usos confusos del término.

Otra categoría que gana presencia es la del vino vegano. No depende del viñedo ni del nivel de intervención general, sino del proceso de clarificación. Muchos vinos tradicionales usan proteínas animales como clara de huevo, caseína, gelatina o cola de

pescado para eliminar partículas en suspensión y estabilizar el producto antes del embotellado. Un vino vegano sustituye esos agentes por bentonita u otras proteínas vegetales procedentes del guisante, la patata o el trigo. Por eso un vino puede ser vegano sin ser ecológico, y también puede ocurrir lo contrario.

En paralelo avanza la viticultura regenerativa, centrada en recuperar suelo fértil, biodiversidad y capacidad de captación de carbono. En España este movimiento tiene uno de sus referentes en la Asociación de Viticultura Regenerativa, creada en 2021 por bodegas como Familia Torres, Clos Mogador y Can Feixes. Su planteamiento pasa por reducir o eliminar el laboreo profundo, mantener cubiertas vegetales permanentes e integrar ganado para mejorar fertilidad y estructura del suelo. Sus impulsores sostienen que este modelo mejora la resistencia del viñedo ante sequías prolongadas y olas de calor.

Junto a estas formas de cultivo han ganado espacio estilos concretos asociados a la mínima intervención. Uno es el Pét-Nat, abreviatura de Pétillant Naturel. Se obtiene embotellando el vino durante su primera fermentación para que el gas quede atrapado sin segunda fermentación inducida ni licor de tiraje. Suele dar espumosos turbios, con menor graduación alcohólica y perfiles más directos. Otro caso es el vino naranja, elaborado con uvas blancas pero con maceración prolongada con pieles, pepitas e incluso raspones. Esa técnica aporta color ámbar o anaranjado y una estructura tánica poco habitual en blancos convencionales.

El avance comercial de estas categorías coincide con cambios regulatorios relevantes en Europa. El Reglamento (UE) 2026/471 ha introducido modificaciones sobre comercialización, apoyo sectorial y etiquetado dentro del paquete vitivinícola aprobado este año. Entre las novedades figura una definición más clara para productos desalcoholizados: podrán llevar la mención “sin alcohol 0,0%” cuando su contenido sea inferior al 0,05% vol., mientras que se crea también la categoría “reducido en alcohol” para vinos cuya graduación quede al menos un 30% por debajo del mínimo legal aplicable a su categoría.

La nueva normativa también amplía instrumentos económicos para las bodegas que inviertan en mitigación climática, transición energética o reducción de huella hídrica. El Parlamento Europeo informó este febrero de que algunas inversiones ligadas a estos fines podrán recibir cofinanciación comunitaria de hasta el 80%. Además, las campañas promocionales en terceros países podrán extenderse hasta nueve años.

En sentido contrario, Bruselas ha reforzado medidas para retirar viñedo cuando exista sobreoferta o riesgo sanitario. Los Estados miembros podrán dedicar hasta el 25% de sus fondos sectoriales al arranque definitivo de viñas abandonadas o improductivas. La ayuda podrá cubrir hasta el 70% del gasto con fondos europeos y sumar otro 30% estatal. También se endurecen las restricciones para quienes reciban ayudas al arranque o a destilación de crisis.

Otro cambio ya en marcha es el uso extendido del código QR para trasladar información nutricional e ingredientes al soporte digital. Esta vía facilita a las bodegas operar con distintas exigencias idiomáticas sin saturar la etiqueta física e incluye datos sobre sulfitos y otros alérgenos.

En términos económicos, las previsiones siguen siendo favorables para el vino ecológico pese al enfriamiento general del consumo mundial. Fortune Business Insights calcula que este mercado cerró 2025 con un valor de 13.340 millones de dólares y lo sitúa en 32.840 millones para 2034, con una tasa media anual del 10,53%. Grand View Research estima 13.070 millones en 2025 y 29.090 millones en 2033; Stellar Market Research eleva su previsión hasta 36.470 millones en 2034; SkyQuest Technology proyecta 25.910 millones en 2033; Research and Markets sitúa el mercado en 22.230 millones ya en 2030.

Más allá de las diferencias entre consultoras, todas coinciden en dos ideas: se bebe menos volumen total y se paga más por botella cuando hay certificaciones ambientales o éticas claras; además, Europa conserva una posición central tanto por producción como por exportación dentro del vino ecológico.

España ocupa un lugar relevante en esa transición. Sigue siendo uno de los grandes países vitícolas por superficie total, aunque su viñedo para uva de vinificación bajó en 2025 hasta 889.470 hectáreas, según datos sectoriales españoles recogidos por la

Interprofesional del Vino de España. Eso supone un descenso del 2,4% respecto al ejercicio anterior.

Dentro de ese ajuste general, el viñedo ecológico mantiene un peso alto. Con datos cerrados a 2024 alcanzó las 164.861 hectáreas, equivalentes al 18% del total nacional dedicado al viñedo. La distribución territorial muestra perfiles distintos: Castilla-La Mancha concentra el mayor volumen absoluto con 68.541 hectáreas; Cataluña suma 34.314 hectáreas y alcanza una cuota ecológica del 59,8% sobre su viñedo; Castilla y León registra 14.039 hectáreas tras subir un +6,6%; La Rioja avanzó un +11,8%; Aragón un +12%; y País Vasco un +19,3%. La Región de Murcia aparece como la comunidad con mayor proporción relativa sobre su superficie vitícola total, con un 68,8%.

El dato nuevo es que la superficie ecológica española cayó un 0,9% en 2024, unas 1.425 hectáreas menos respecto al año anterior. Es la primera bajada desde que se recopilan estas estadísticas a comienzos de siglo. Parte del sector interpreta ese recorte como una corrección tras años muy rápidos de conversión apoyados por ayudas públicas más que como una pérdida estructural del interés comercial.

La lógica económica detrás del cambio está ligada a la premiumización del mercado. Estudios citados por firmas especializadas señalan que el 66% del consumidor objetivo está dispuesto a pagar más por productos sostenibles y trazables. En España ya se aprecia esa orientación hacia valor añadido: informes sectoriales sitúan el precio medio por litro vendido en alimentación por encima de los 5,21 euros.

Por tipo de producto, los tintos orgánicos siguen liderando ingresos con una cuota del 62,1% en 2025 según Grand View Research. Los blancos orgánicos avanzan también con fuerza gracias a su encaje con pautas actuales de consumo más ligero y menos estacionalizado; varias estimaciones les atribuyen ritmos anuales próximos al 10%. Alemania figura entre los principales mercados importadores para esta categoría.

También cambia el envase. La botella conserva alrededor del 91% del mercado por imagen y capacidad de guarda, pero aparecen formatos nuevos ligados a hábitos urbanos y consumo individual. Grand View Research atribuye al vino orgánico en lata una tasa media anual del 14,1%, mientras gana interés el bag-in-box premium por su

menor peso logístico y mejor conservación tras abrirse.

La demanda no elimina las barreras comerciales. El IWSR calcula que entre el 17% y el 23% de los consumidores habituales encuentra dificultades para comprar vinos naturales, naranjas o biodinámicos fuera de tiendas especializadas o cartas muy concretas del canal HORECA. A eso se suman gastos más altos derivados de certificaciones, mano de obra intensiva e incertidumbre productiva cuando se reducen tratamientos correctivos agresivos en viña.

Ese límite explica parte del momento actual: los vinos alternativos todavía no dominan el volumen total vendido, pero sí marcan buena parte del rumbo comercial e ideológico del sector vitivinícola europeo e internacional durante este año.