vinetur

Una empresa crea un vino sin alcohol que emborracha, pero no deja resaca

El vino incluye un activador de un neurotransmisor que imita los efectos de la borrachera en el cerebro pero sin efectos negativos para la salud

jueves 15 de febrero de 2024

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



Explorando la revolución en el mundo del vino y las bebidas espirituosas, nos encontramos en un momento de innovación sin precedentes. La noticia de que una empresa británica, Gaba Labs, ha decidido revolucionar la manera en que disfrutamos de estas bebidas, es sin duda una vuelta de tuerca en un sector tradicionalmente marcado por sus siglos de historia y metodologías consolidadas. La idea de poder saborear un vino o una cerveza, experimentar la sensación de embriaguez, pero sin sufrir las consecuencias desagradables de la resaca al día siguiente, parece sacada de una novela de ciencia ficción. Sin embargo, esta innovación está a punto de convertirse en una realidad tangible.

La industria del vino en España, un país con una rica tradición vinícola, ha mostrado un consumo de 970 millones de litros en un periodo interanual a noviembre de 2023, según datos de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) facilitados por el Ministerio (INFOVI). Este volumen refleja no solo la popularidad del vino sino también su importancia cultural y económica. En este contexto, la aparición de un vino que promete los efectos del alcohol sin sus inconvenientes podría reconfigurar las preferencias de consumo y abrir nuevas vías de exploración en el mercado.

Gaba Labs, conocida por su innovadora bebida espirituosa Sentia, lanzada el año pasado, que imita los efectos del alcohol sin contenerlo, se prepara ahora para lanzar un vino y una cerveza siguiendo la misma filosofía. Esta propuesta no solo es valiente por su concepto, sino que también plantea interesantes debates sobre la naturaleza de nuestras bebidas favoritas. ¿Es posible disfrutar plenamente de un vino sin alcohol? ¿Qué define a un buen vino, su sabor, su textura, o la experiencia que proporciona?

La fórmula de estos productos, aunque guardada bajo llave, se basa en una mezcla de ingredientes naturales, plantas y botánicos capaces de activar ciertos neurotransmisores en el cerebro. Este proceso simula la sensación de embriaguez, pero con una duración limitada, permitiendo al consumidor recuperar sus facultades en poco tiempo. Esta innovación no solo busca replicar el sabor de las bebidas alcohólicas tradicionales, sino también sus efectos, ofreciendo como ventaja adicional la ausencia de resaca y los problemas de salud asociados al consumo de alcohol.

El mercado del vino y las bebidas espirituosas está ante una posible revolución con la llegada de estos productos. Los consumidores cada vez más buscan alternativas saludables y sostenibles, sin renunciar a las experiencias que disfrutan. En este sentido, la propuesta de Gaba Labs podría satisfacer a aquellos que desean disfrutar de una copa de vino o cerveza en una reunión social, sin preocuparse por las consecuencias del día siguiente.

Además, esta innovación plantea interrogantes sobre las regulaciones y la percepción del vino sin alcohol en la sociedad. ¿Cómo se integrarán estos productos en las tradiciones vinícolas de países con una larga historia de producción vinícola? ¿Cómo responderán los consumidores tradicionales y los sommeliers a estos nuevos vinos?

Estamos ante un momento fascinante en la evolución del vino y las bebidas espirituosas. La iniciativa de Gaba Labs no solo es una muestra de innovación tecnológica, sino también un desafío a nuestras percepciones y tradiciones. Queda por ver cómo se desarrollará esta historia, pero lo que es seguro es que el mundo del vino y las bebidas espirituosas podría estar a punto de experimentar un cambio significativo en su forma de entender y disfrutar estas bebidas.