vinetur

El auge de los vinos bajos en alcohol

La industria vitivinícola argentina se adapta a la demanda de vinos bajos en alcohol

viernes 28 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Lorena Mulet, enóloga de Bodega Cruzat

La tendencia marca que el público más joven prefiere productos más sanos y naturales, elaborados con uvas que se cosechan de forma más temprana para que hayavinos que no sólo tenganalcoholes potenciales más bajos sino también menos calorías.

"Estamos observando un cambio global en los hábitos de consumo con una inclinación hacia la moderación y una creciente preferencia por vinos con bajo contenido alcohólico o sin alcohol. Si bien aún no tenemos total claridad sobre las motivaciones detrás de esta tendencia, es evidente que los drivers de salud y bienestar están resonando con fuerza en los grupos de consumo que impulsan la demanda de estos productos. Esto nos presenta desafíos, pero también nos impulsa a estar a la vanguardia en calidad e innovación" comienza Magdalena Pesce, CEO de Wines of Argentina (WofA), quien agrega que el año pasado al colaborar con Lulie Halstead, una reconocida consultora en tendencias de mercado, confirmaron que la población de bebedores sin alcohol creció significativamente en varios mercados, incluyendo a los EEUU, el principal mercado de la Argentina.

"Si bien este crecimiento se da desde una base pequeña, los datos de consumidores de IWSR Bevtrac muestran que la proporción de bebedores que consumen productos sin alcohol en los EE UU se duplicó del 6% a fines de 2023 al 13% a principios de 2024. Por otro lado, muchas marcas de vino que se enfocan en el mercado del Reino Unido han reducido el contenido de alcohol de sus productos para adaptarse al nuevo régimen de impuestos especiales de ese país. Ya que a partir de febrero de este año, el impuesto que se paga sobre los vinos de 11.5-14.5% ABV (alcohol por volumen) se ha modificado, pasando de un impuesto único a un sistema escalonado con hasta 30 montos diferentes a pagar. Esto sin duda presenta un nuevo desafío para la industria vitivinícola", explica Pesce.

Ante esta nueva demanda las bodegas de Argentina fueron sumando productos para satisfacer a este perfil de consumidores. "Como bodega que persigue constantemente la innovación creemos que es importante ofrecer productos que den respuestas a estos consumidores. Por eso, en 2022 presentamos nuestra sub-línea CRIOS SUSTENTIA orientada al consumo responsable y la conciencia ecológica. Bajo esta premisa

ofrecemos un Chardonnay y un Pinot Gris que tienen entre 8 y 9 grados alcohólicos, por lo que se consideran vinos livianos. Son de bajo alcohol para los estándares de Argentina, donde por el clima que tenemos llegamos fácilmente, tanto en blancos como en rosados -y más aún en los tintos- a niveles por encima de los 13 y hasta 15 grados" cuenta Ana Lovaglio Balbo, directora de marketing de Susana Balbo Wines.

En el Oasis Sur de Mendoza desde hace quince años elaboran vinos con baja graduación de alcohol, por debajo de los 10 grados. "Este año hemos completado la línea joven Finca Gabriel -que desde su lanzamiento en 2010 se caracterizó por ofrecer vinos frescos- con el lanzamiento del tinto dulce natural, consolidando una propuesta que refleja nuestro compromiso con este segmento. En línea con este enfoque, planeamos lanzar en abril dos nuevas etiquetas: un blanco ligero y un Malbec fresco, ambos con graduaciones en torno a los 9 grados, que ampliarán nuestra oferta para quienes buscan disfrutar de vinos más livianos y versátiles" anuncia Matías Padin, líder del equipo de marketing y producto de Bodega Jorge Rubio.



En el Valle Calchaquí, Amalaya también se sumó a esta tendencia en la cosecha 2024 con una partida limitada de 3000 botellas que actualmente se puede adquirir solamente en la tienda online de bodega y en el Amalaya Wine Bar en Cafayate. "Tras analizar en el mercado los productos disponibles y dentro de la industria las

herramientas para hacerlo, decidimos elaborar un vino liviano, blend de Riesling y Torrontés de cosecha temprana, con graduación aproximada de 9 grados" detalla Jorge Noguera, enólogo de la bodega.

Las burbujas tampoco se quedan atrás. Ya que Cruzat Cosecha Temprana fue uno de los lanzamientos más importantes de la bodega en el 2022. "Un espumoso con menor graduación alcohólica, pero con la calidad que queríamos, siguiendo el espíritu y estilo que nos representa. Más allá que el mercado de vinos bajo alcohol es una tendencia muy incipiente en el país y en el extranjero, este producto ya lo pidieron en Brasil y Noruega y en la Argentina hay un interés que va creciendo" confiesa Lorena Mulet, enóloga y directora general de Bodega Cruzat.

Desde el este de Mendoza, Daniel Sancho, enólogo de Conejo Verde admite que para ellos sumarse a la ola de los vinos bajos en alcohol fue una decisión natural, ya que siempre se han guiado por los valores de la sustentabilidad, la innovación y la conexión con las nuevas generaciones. "Por eso queríamos ofrecer un producto que sea reflejo de nuestra esencia: amigable con el planeta, fácil de disfrutar y perfectamente sintonizado con el estilo de vida moderno. Así que creemos que un buen vino no siempre necesita ser intenso para ser memorable y nuestros vinos de baja graduación lo demuestran. Además contamos con una botella de aluminio reutilizable, un producto totalmente innovador que se suma a las últimas tendencias en sustentabilidad".

Pero eso no es todo, ya que muy pronto llegará al mercado local el LO-CA (low calories) de Domaine Bousquet, un vino bajo en alcohol y con menos calorías que elaboran desde algunos años pero solo estaba disponible en el mercado externo. Y Bodega Andeluna sumará a su línea 1300 un Torrontés Dulce Natural, con tan sólo 6 de alcohol.



¿Cómo fue evolucionando la demanda?

Desde WofA cuentan que la demanda de vinos sin alcohol y de baja graduación alcohólica ha experimentado una evolución notable en los últimos años. "De hecho la industria vitivinícola ha invertido en investigación y desarrollo para mejorar la calidad y el sabor de los vinos sin alcohol y de baja graduación, lo que ha aumentado su atractivo para un público más amplio. Pero también, hay un debate fuerte sobre si apoyar o no esta tendencia. En todos los países productores hay voces a favor y en contra. Creo que, independientemente de lo que nosotros como industria pensemos o prefiramos, hay que escuchar a los/las consumidores/ras. Y saber que el consumo de vino con alcohol, tal y como lo conocemos, no va a desaparecer, pero tenemos que adaptarnos a los cambios", detalla Magdalena Pesce.

Como bodega parte de no sólo una bodega que se adapta a los cambios, sino marcada por la innovación constante, Lovaglio considera que "si analizamos el panorama mundial, observamos una tendencia de consumo que va hacia los productos más sanos, naturales y bajos en alcohol, no solo en el vino en particular, sino que en la industria de alimentos y bebidas en general. La gente se interesa más por el cuidado del cuerpo y es más consciente de su alimentación. Así que estas categorías están creciendo en el mundo y nosotros hicimos algo más perfilado para el consumo interno y el mercado brasileño, porque en Europa existen productos de bajo alcohol, pero son productos de mucha menor graduación (de unos 4 o 5 grados)".

Para algunos este segmento ya no es una moda sino una categoría en plena expansión. "El mercado de los vinos de baja graduación alcohólica está creciendo con fuerza, principalmente, impulsado por un cambio claro en los hábitos de consumo, especialmente entre las nuevas generaciones. Hoy, observamos una tendencia global hacia productos más frescos, ligeros y alineados con un estilo de vida más consciente. Porque los consumidores buscan disfrutar sin excesos, con propuestas versátiles que se adapten a su ritmo y a diferentes momentos de consumo. Por eso creemos que este segmento ya no es un nicho sino, una categoría en expansión, donde la innovación y la capacidad de conectar con el consumidor son atributos que marcan la diferencia" explica el responsable de marketing y producto de Bodega Jorge Rubio.

¿Qué perfil de consumidores elige estos productos?

Si bien es cierto que la juventud suele inclinarse hacia este tipo de vinos, desde WofA aclaran que "hay consumidores/ras en diferentes mercados que solicitan este tipo de productos. Es cierto que a priori, los millennials y la generación Z han estado empujando esta tendencia, pero es más una cuestión de interés que de edad".

Este tipo de consumidores, agrega Mulet, se preocupan no sólo por la graduación alcohólica, sino también por las calorías. "Buscan productos más saludables con la mejor intervención posible y que, sí pueden tener menos alcohol, es mejor. Por eso, uno de los diferenciales de Cruzat Cosecha Temprana es que es un producto con menos calorías que un espumante tradicional, ya que al tener menor alcohol (9.4%) también tiene menor cantidad de Kcal /100 ml en comparación con un espumante extra brut

'normal´ que tiene un alcohol promedio de 12.5%. Este tiene 72 Kcal/100 ml y un espumante típico tiene aproximadamente 95 Kcal/100 ml".

¿Cómo se elaboran vinos con menos alcohol?

Ahora bien, ¿cómo elaborar vinos de bajo alcohol y menos calorías sosteniendo la calidad de siempre? Jimena López Campos, nueva enóloga de Bodega Andeluna, recuerda que hace unos cinco años atrás la calidad organoléptica de los primeros vinos con baja graduación alcohólica eran de regulares a malas. "Luego, con los años, y con la evolución tecnológica de los equipos desalcoholizadores, la correcta comprensión de los métodos de elaboración y la utilización de variedades 'mejor adaptadas´ a este proceso, la calidad ha ido en aumento y con ella, la demanda de este tipo de vinos".

Entonces ¿cómo se elaboran estos nuevos vinos con menos alcohol? Básicamente los vinos de baja graduación alcohólica como los desalcoholizados atraviesan el proceso de la fermentación (en el que el azúcar se transforma en alcohol), pero requieren medidas extra para reducir o eliminar gran parte de ese porcentaje de alcohol. "Hay varios sistemas que se pueden aplicar antes, durante o después de la fermentación (como la destilación en frío a 15° o 16° al final del proceso) para lograr que su graduación etílica sea inferior a 0,5%. Y sino, mediante un proceso de ósmosis inversa o la evaporación al vacío del alcohol. Otra alternativa sería optar por cosechar más temprano, en momentos en que la uva todavía no ha acumulado en su interior tantos azúcares que luego en la fermentación se convertirán en alcohol" explica la CEO de WofA.

Pero es cierto que en Argentina la desalcoholización todavía no es una técnica que haya logrado productos memorables. "En otros países, los vinos bajos en alcohol se producen a partir de un proceso de desalcoholización. Nosotros hicimos pruebas con ese método y no nos gustó el resultado, ya que se perdían los perfiles aromáticos y gustativos. Por eso elegimos la cosecha temprana, ya que nos parece la forma más natural y menos invasiva y donde se obtienen los mejores perfiles aromáticos y gustativos. Lo más importante es el punto de cosecha, el cual debe producirse en el momento justo en el que el grado de azúcar y la acidez de la uva sean los óptimos. Además, durante la fermentación usamos levaduras seleccionadas que consumen mucha azúcar y producen poco alcohol" agrega la hija de Susana Balbo.

Mientras que la enóloga y directora general de Cruzat recuerda que "la falta de alcohol se reemplaza con una acidez natural muy agradable que complementa las otras características del vino para lograr un producto muy fresco, floral, armónico y refrescante. Así que el desafío más grande fue obtener un jugo de uva que tenga buena acidez, bajo tenor azucarino y que no presente notas sensoriales como amargos o herbáceos. Ese punto es justo antes de que termine el envero de la uva, momento antes de que la uva tome todos sus granos color y se complete la madurez. En este momento se va monitoreando diariamente la madurez y se realiza degustación de granos uva para determinar el momento óptimo de cosecha".

¿Cómo será el futuro de este segmento de vinos?

Para el equipo de Conejo Verde es más que prometedor. "Con la consolidación de tendencias como el consumo responsable, la búsqueda de bienestar y la sustentabilidad, los vinos de baja graduación seguirán ganando protagonismo en las mesas de todo el mundo".

Y la directora de marketing de Susana Balbo subraya van a revolucionar el mercado y en consecuencia generar un crecimiento exponencial de la categoría, aquellas bodegas que logren desarrollar productos bajos en alcohol que no pierdan las cualidades organolépticas y que además contribuyan al cuidado de la salud.