vinetur

El auge del mercado de vinos sin alcohol impulsa la innovación en Burdeos

Productores investigan técnicas para satisfacer la demanda de consumidores jóvenes y conscientes de la salud, pese al escepticismo

lunes 10 de marzo de 2025



El mercado de bebidas sin y con bajo contenido de alcohol está en auge, con un crecimiento anual compuesto del 4% previsto hasta 2028, según IWSR. En particular, las bebidas sin alcohol experimentarán un crecimiento del 7% en volumen en diez mercados clave. Este cambio responde a la demanda de vinos más ligeros, aunque paradójicamente, los niveles de alcohol en los vinos están aumentando debido a mejoras en la viticultura, la elaboración del vino y el cambio climático.

Familia Torres, en colaboración con Bev Zero, está invirtiendo cerca de seis millones de euros en un nuevo almacén de vinos desalcoholizados en Penedès durante los próximos dos años, para su gama Natureo. Esta marca, una de las primeras en ofrecer vinos con bajo contenido de alcohol, espera un crecimiento del 20% en valor este año.

En Burdeos, los productores están explorando este mercado, especialmente porque las generaciones más jóvenes, como la Generación Z y los Millennials, están comprando menos vino en general y menos vino de Burdeos en particular, en comparación con generaciones anteriores.

Existen dos categorías de vinos sin alcohol: aquellos a los que se les ha eliminado el alcohol y aquellos que nunca lo tuvieron. Aunque algunos productores argumentan que ninguno de estos es realmente vino, ya que el vino se define como una bebida alcohólica hecha de jugo de uva. Las dos principales técnicas para eliminar el alcohol son la destilación al vacío con conos giratorios y la filtración por ósmosis inversa. La destilación al vacío a temperaturas relativamente bajas permite eliminar el alcohol suavemente, protegiendo los aromas. La filtración por ósmosis inversa separa selectivamente el alcohol mientras preserva los aromas. Ninguno de estos métodos es barato ni perfecto, pero están mejorando y creciendo.

En ambos métodos, el vino se divide en partes para ser "reensamblado" sin el alcohol. Un proceso diferente, aún no utilizado en Burdeos, fue lanzado por Domain Villanoria, utilizando levaduras y bacterias no saccharomyces para producir Levin, que se asemeja a una kombucha a base de uva. Este método tiene un menor impacto ambiental, lo que atrae a productores que ya son orgánicos o sostenibles.

El mercado de la cerveza sin y con bajo contenido de alcohol lleva ventaja, ya que requiere menos eliminación de alcohol, lo que reduce el riesgo de desequilibrar el producto. En el caso del vino, la eliminación del alcohol afecta la sensación en boca, y sin él, el producto puede saber "aguado". A menudo, el alcohol se reemplaza con azúcar o mosto de uva, lo que puede contradecir el objetivo de elegir bebidas sin y con bajo contenido de alcohol por razones de salud. Sin alcohol, los taninos pueden mostrarse más fuertes, aunque hacer vinos con menos taninos y más fruta, específicamente para desalcoholización, podría solucionar esto.

En Burdeos, muchos productores, desde pequeños hasta grandes cooperativas, están experimentando con alternativas de vino sin y con bajo contenido de alcohol, incluyendo tintos, blancos, rosados, y espumosos. Estos vinos no cumplen con las normas de la AOC de Burdeos, pero en ciertas condiciones, pueden venderse como Vin de France, una etiqueta que solo menciona el país, no la región de origen. En estas etiquetas, a menudo se ven fechas de caducidad, ya que el alcohol actúa como conservante.

Coralie de Bouard, de Château Clos de Bouard, es una de las pioneras en Burdeos en la producción de vino sin alcohol. Comenzó a experimentar en 2019 a petición de los propietarios cataríes del equipo de fútbol PSG, que querían vino sin alcohol para el estadio. Su vino tinto Prince Oscar, hecho con una mezcla típica de la orilla derecha, se desalcoholiza en Alemania antes de ser embotellado. También ha añadido Eden, un blanco 100% Sauvignon Blanc, a su gama sin alcohol.

Château Lamartine, en Castillon Côtes de Bordeaux, lanzó su gama Plaisir Anais en 2024, utilizando destilación al vacío para reducir su huella de carbono. Laurent David, propietario de Château Edmus, también está innovando con su vino Zero, utilizando ósmosis inversa para reducir el alcohol al 0.2% y mejorando la dulzura y la sensación en boca con mosto de uva y goma arábiga.

En el norte, Château Sauman produjo una edición limitada de un blend desalcoholizado de Merlot/Cabernet. La familia Raguenot, en el Haut-Médoc, produce una gama de cuatro vinos desalcoholizados, controlando el proceso de destilación al vacío en su propia planta.

En el margen izquierdo, Vignobles Meyre ofrece Oh là là, un vino desalcoholizado que mantiene la firma afrutada y especiada del Médoc. Les Grands Chais de France, el mayor productor de vino de Europa, ofrece su popular NOZECO, un espumoso sin alcohol.

Las cooperativas, que representan el 25% de la producción de Burdeos, también están invirtiendo en la eliminación de alcohol. Bordeaux Families, una cooperativa en Entre deux Mers, ha invertido 2.5 millones de euros en una unidad de desalcoholización, utilizando el alcohol destilado para la producción de brandy y reintroduciendo los aromas en el producto final sin alcohol.

Algunos productores, sin embargo, cuestionan la tendencia, argumentando que la desalcoholización es costosa e ineficiente. En Entre deux Mers, algunos optan por no fermentar el jugo de uva, ofreciendo una opción sin alcohol más amigable con el medio ambiente. Château Lestrille, por ejemplo, ofrece un jugo de uva espumoso sin alcohol hecho de Muscadelle orgánica.

En resumen, el mercado de vinos sin y con bajo contenido de alcohol está en expansión, impulsado por la demanda de consumidores más jóvenes y conscientes de la salud. Aunque algunos productores se muestran escépticos, muchos están innovando y experimentando con nuevas técnicas y productos para satisfacer esta demanda.