vinetur

El vino sin alcohol celebra 150 años de historia y debate

Desde 1869, el vino sin alcohol genera controversia

lunes 31 de marzo de 2025

ESCRITO POR CODIPRAL©

Welch's

THE NATIONAL DRINK

The refreshing part of a picnic.

Welch's adds character to a luncheon whether outdoors or in. It is a revivifying drink, charged with the crisp and golden freshness of October mornings.

Welch's is the national drink because clear-headed efficiency is now the national fashion. It was founded on a principle and stands for uplift of the nation.

Welch's is an economical drink because of its concentrated richness. Most people prefer it with water added and it combines with lemonade to make an inexpensive but exceedingly attractive punch-bowl beverage.

Have you tried beginning the day with a small glass of Welch's? It is a delightful fruit course for breakfast. About four ounces is the right amount.

How many of the 99 dandy ways to serve Welch's have you tried?

Give the folks a pleasant surprise. Write today for "Welch Ways"—the beautifully illustrated book with all the 99 directions. It is mailed free.



Buy Welch's in bottles, 10c and up, from your grocer, druggist or confectioner. Say "Welch's" at the soda fountain.

Look for the store where Welch's is displayed.

Canadian Plant:
St. Catharines, Ontario

The Welch Grape Juice Company, Westfield, N.Y.

El primer *vino* sin alcohol fue en 1869 cuando el prohibicionista y muy devoto Dr. Thomas Welch pasteurizó por primera vez mosto de uva Concord e inventó el vino sin alcohol en New Jersey. Aquel jugo se publicitó como apto para la transubstanciación del vino en su iglesia metodista y fue un éxito litúrgico inmediato; acogido con aplauso por otras comunidades igualmente protestantes, aunque no para esto. Este acontecimiento no ayudó a extender la fe en nada, pero fue el origen de la desmesurada industria de alimentos procesados en el joven país que acababa de terminar su guerra de secesión. Así que el debate comenzó hace 150 años... ¿es el vino sin alcohol apto también para sus más divinos cometidos? ¿necesita tener un poco de alcohol?

A comienzos del 1900, el emigrado alemán Carl Jung (no confundir con su contemporáneo sicoanalista suizo), patentó en EE.UU. la destilación por conos giratorios con objeto de sustraer el alcohol de sus riesling, manteniendo "*la naturaleza, apariencia, sabor y fino buqué*" de los mismos. Hoy la bodega exporta vinos sin alcohol a 25 países desde Pensilvania

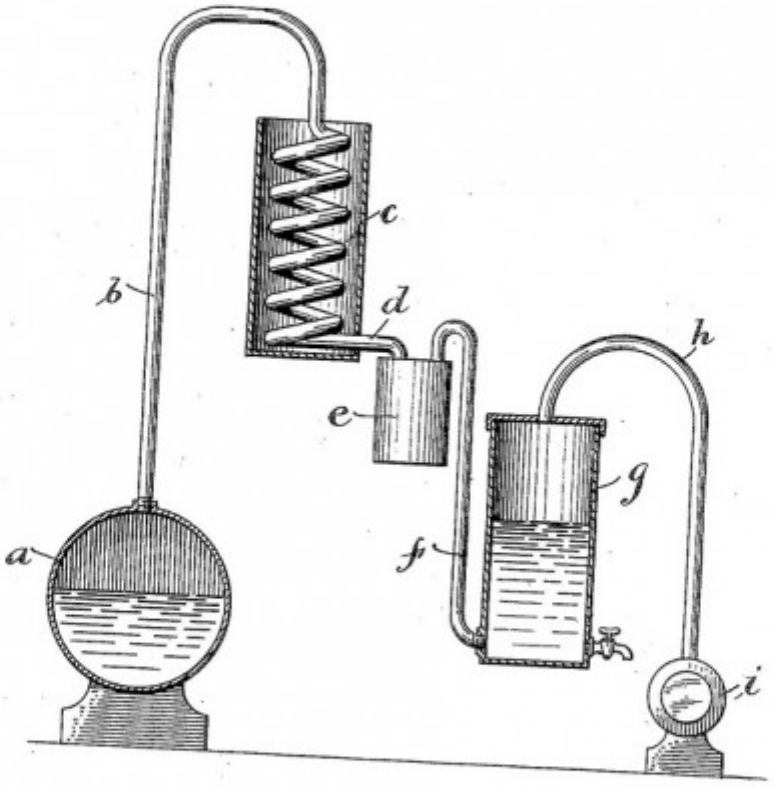
C. JUNG.

PROCESS OF DEALCOHOLIZING BEVERAGES.

APPLICATION FILED JULY 17, 1908.

1,071,238.

Patented Aug. 26, 1913.



Witnesses:

George Du Bon

G. V. Rasmussen

Inventor:

Carl Jung

By

Bitzen & Knauth

his Attorneys

Desde entonces, se han desarrollado distintas técnicas en cualquier parte del planeta-vino, fundamentadas todas en nuestros viejos conocidos la destilación y el alambique, pero incorporando técnicas como el vacío o la ósmosis inversa en el proceso. Son los casos de la tecnología comercializada por los australianos de Flavortech, o por BevZero (disponible en España). El objetivo es siempre el mismo; obtener una versión de gran vino, con el mismo poder evocador, pero sin alcohol. A mi modesto entender, **esto no es posible**

Primero porque el alcohol es un componente constitutivo del vino tanto si lo definimos como una bebida con alcohol como si lo definimos como mosto de uva fermentado. Segundo porque la manipulación intrusiva, física y química, del vino para extraer el alcohol lo degenera. Tercero, porque el alcohol no sólo aporta cuerpo o estructura, aporta color, aroma y sabor; todo. Y cuarto y más importante, porque el carácter del aficionado que solicita vino sin alcohol está en otra predisposición perceptiva condicionada por otras circunstancias distintas (está en otra película), y ya sabemos que, en nuestro nuevo mundo cuántico, las cosas no son como son, sino como quiere percibirlas el observador

Luego está, siendo mercaderes, el indudable éxito comercial de este tipo de bebidas, y su sobresaliente tendencia de crecimiento en el mercado global aupada por las nuevas generaciones. Hay que innovar, vender, y dar al consumidor lo que pida. No son estos tiempos tan turbulentos propicios para la pedagogía. Pero, aun así, es interesante observar que el soberano consumidor estadounidense no puede comprar vino sin alcohol en vinotecas, *liquor stores*, en 17 estados porque está prohibido. Nueva York entre ellos

El *vino* sin alcohol está para quedarse. Es brillante su evolución en ventas y en calidad durante los últimos treinta años, al tiempo que el buen vino sigue perdiendo fuelle. Si es abrazado como una categoría más de vino, como pudiera ser el espumoso o el fortificado, gozará de una posición ventajosa y será fuente de ingresos para el productor, pero a la larga, lesionará el concepto y la consideración que tenemos al gran vino adquirida tras miles de años de disfrutarlo. Si es desestimado como vino porque de entrada no se ajuste a su definición lingüística o legal, como ocurre en Nueva York, el sector perderá un tren para renovarse y modernizarse. Y esta es la cuestión

interesante a mi entender ¿es el *vino* sin alcohol, vino?