vinetur

Vino en el mundo y bebedores

El consumo de vino se hunde mientras la industria ignora el cambio de hábitos

viernes 4 de julio de 2025

ESCRITO POR ALBERTO



Seguimos con la coletilla que últimamente no dejamos de oír, leer, comentar, etc., el consumo de vino se desploma, ya no hay interés en beber vino eso es evidente y lo digo con conocimiento de causa, extrapolando lo que conozco al universo global del bebercio. Entre mi familia, todos vinculados de una u otra manera al mundo vitivinícola, bodeguero o agrícola, siendo 7 hermanos, yo el mayor de 65 años, 12 sobrinos y los pegados correspondientes, solo bebemos vino de forma diaria, dos, eso entre los

mayores, de los jóvenes solo dos beben vino de forma más o menos habitual, mis hijos, el resto de sobrinos y pegados cero pelotero, Lo mismo pasa entre mis amigos de toda la vida, solemos cenar de vez en cuando en una sociedad gastronómica y el otro día, comentando este asunto, me quedé perplejo al escuchar que ninguno de los hijos o hijas de mis amigos beben vino, ni tan siquiera de forma esporádica, alguna cerveza y para de contar. Como va a ir esto a mejor, imposible.

El año 2023, según la Organización Internacional de la Viña y el Vio (OIV) la producción mundial de vino fue de 244.100 millones de litros, con bajón respecto al 2022, si la población mundial ronda los 8.000 millones de personas, de las cuales 2.000 millones son menores de 18 años, 1.800 millones musulmanes, estos se supone que no beben, también hay 800 millones de mayores de 65 años, que evidentemente, debido a la edad más o menos avanzada alguno no beberá o beberá poco y extrapolando el texto anterior basado en mi familia y amigos vamos a suponer, que siendo generosos y optimistas, el 25% de la población restante en edad de beber, deduciendo menores, musulmanes y un 10% de mayores de 65 años, es decir, 1.030 millones de personas, nos quedan 3.090 millones de personas para atizarnos los 244.100 millones de litros producidos el año 2023, nos toca a casi 79 litros por individuo y año, o lo que es lo mismo, zumbarnos 105 botellas de 75 cl. O lo que es lo mismo, bebernos una copa de 29 cl. Todos los días del año. ¿Ustedes lo creen posible?, yo tengo mis dudas.

Cierto es que también utilizamos el vino en la cocina, incluso para elaborar postres, también para cosmética, incluso en combinados, tipo calimocho, tinto de verano, etc, pero de todas formas los datos son desalentadores, creo que una de las formas que tenemos para seguir produciendo esas volúmenes y llegar a los consumidores, es trabajar todos de la mano en el vino 0,0% alcohol y de baja graduación, la cerveza lo ha conseguido, ellos han trabajado desde dentro con todo el I+D+i e inversión disponible y ahora cuentan con grifos SIN en la inmensa mayoría de los bares y cafeterías españolas, el otro día leí que el consumo de la cerveza tradicional había descendido un 4%, pero la 0,0 había ganado un 14%, la diferencia está en que los consejos reguladores no han permitido trabajar a las bodegas en el vino sin alcohol desde dentro de las propias bodegas, argumentando restricciones sobre la elaboración de vino sin alcohol porque su objetivo principal es "proteger la autenticidad y la calidad

de los vinos tradicionales", y la desalcoholización puede considerarse una alteración que afecta a las características sensoriales y la identidad del vino. Además, algunos métodos de desalcoholización pueden eliminar compuestos aromáticos importantes, lo que afecta la experiencia organoléptica.

En ningún caso estamos intentando suplantar al vino amparado, y digo estamos, porque llevo desde el 2011 trabajando en el vino sin alcohol, solo que el mercado pone a cada uno en su sitio y es el momento de dejar los argumentos en los que parece que los elaboradores somos delincuentes que queremos aprovecharnos de las D.O., nada más estúpido, debemos empezar a tener los pies en el suelo y las miras en un futuro no muy lejano, no cabe ninguna duda que el mañana ya está aquí y que mucho vino puede tener salida en el mercado trabajando en la elaboración de vinos SIN alcohol y baja graduación.

Y porqué no, comer con vino sea otra vez algo habitual, cotidiano y delicioso. Amén!!!