vinetur

# Los 00, los vinos sin alma

La retirada del alcohol elimina el alma y la complejidad del vino

viernes 28 de noviembre de 2025

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



El vino es el vino y lo demás, no. Entre "lo demás" está el llamado 00, que es un vino cuyo alcohol ha sido retirado para que permanezca todo aquello que nos parece lo mejor sin que se nos suba a la cabeza. La lógica supone que, si a un vino le quitas el

alcohol, seguirán las otras características, como la acidez, los taninos, los aromas frutales o los de la propia variedad que, a fin de cuentas, son los más importantes y, además, sin ningún tipo de consecuencias para la salud ¡¡Magnífico¡¡ ¿Cómo hasta ahora a nadie se le había ocurrido? Pero esto no es así.

El alcohol entre los 12º y 14º de la mayoría de los vinos significa mucho más que ser uno de los componentes. Es quitar el corazón a la vida de un vino. Definido líricamente, el vino es una solución hidroalcohólica vestido con un ropaje sensorial de flores, especias y frutas. No es equiparable al éxito de la cerveza sin alcohol, ya que en este caso se elimina tan solo 4º frente a los 12 o 14 grados del vino. Esa menor distancia en la cerveza no afecta tanto al sabor.  Los investigadores señalan que, para no perder la complejidad de un vino, se podría reducir la graduación tan solo un 20 por ciento como máximo. De 13º, que son la mayoría, bajaría a 10º y pico. Me temo que con esta graduación se bebería más cantidad y, al final, se ingeriría el mismo alcohol o más. Acordémonos del vino con gaseosa.

Está escrito que el 78% de la gente tiene curiosidad por conocer los vinos sin alcohol y las ventas de estos vinos "sin alma" van como una moto ¿A qué se debe? Pues son los que no beben vino, incluso los que apenas cogen una copa, que son desgraciadamente la mayoría de los ciudadanos. Sobre todo, los de la generación Z, que tienen debilidad por la salud, lo ecológico, cuidarse, el vino natural, menos calorías, etc., y que entienden que la mejor manera de beber vino es empezar con los 00. Es probable que, si este género de consumidores con grandes tragos de vinos sin alcohol pasase al vino de grado, les parecerá que algo sobra. El paladar se acostumbra a todo con la repetición.

Mis primeros encuentros con el 00 fueron allá por 1989 cuando Luis Pérez, director técnico de Domecq y padre de Willy Pérez, me envía unas botellas analcohólicas como resultado de sus experiencias en el laboratorio. Naturalmente me parecieron infames: ácidos, planos, sin matices. Sin embargo, esta opinión sobraba ante lo que podría representar esta bebida a los que no beben vino. Quise hacer la experiencia de dárselo a probar a mis hijos, entonces adolescentes y, por lo tanto, abstemios. El resultado es que el trago no les pareció mal.

Vaya por delante que, como dije antes, el consumo de este vino está aumentando en todo el mundo y para algunas bodegas representa un alivio en la cuenta de resultados. Pero esto es un asunto que me interesa menos. Lo nuclear es que no es vino sino otra bebida procedente de la uva, como puede ser el mosto, la mistela o en el otro extremo el brandy. Sin embargo, las autoridades comunitarias se han prestado a reconocer esta bebida como "vino" para que no sea un desdoro eliminar esta designación de las etiquetas, con objeto de no perder a los enómanos que busquen la salud y evitar adicciones y que los mismos que hacen negocio con el vino ortodoxo continúen ganando con el vino sin alcohol. Priman más los intereses comerciales que los rasgos del propio producto.

## Sus diferencias

No obstante, quienes aman el vino y se gastan lo suyo en comprar buenas marcas, dudo que se una a la legión analcohólica. Lo que percibo al beberlos es que el denominador común en todas las marcas que se citan a continuación es la elevada acidez y cierta astringencia que, aunque no es elevada, resalta al faltar el alcohol. Entre el sistema de desalcoholización por destilación a baja temperatura y la de ósmosis inversa, parece ser que la primera es mejor. En realidad, ambos procedimientos reducen e incluso eliminan los compuestos aromáticos como el afrutado, los matices florales, ésteres, que además de al olfato, también se percibe en la boca, además de reducir el volumen de su textura a la altura del agua con sensaciones herbáceas. Todos estos rasgos importan a los conocedores y bebedores de vinos, pero, como decía al principio, a los demás no. Me queda la duda de si estos experimentos se realizan con vinos más o menos corrientes en vez de hacerse con vinos de mayor calidad, que son en los que se aprecian mayor riqueza de matices. De este modo sabríamos la perdida real con la desalcoholización.

Mi impresión es que para acercarse a los vinos convencionales por parte de los analcohólicos habrá que añadir algún aditamento artificial, aromatizantes, azúcar, etc., que reponga la fruta, el volumen, el carácter de la uva, la sabrosidad, un maquillaje en toda regla para convertir este "vino" en una bebida industrial.

# Cata de vinos sin alcohol




Seleccioné las 6 marcas más o menos las más recomendables del mercado por orden de mejor a peor.

## 1.- WIN S/C TEMPRANILLO TINTO (Grupo Matarromera)

Granate brillante, aroma algo varietal y ligeros recuerdos a frutos rojos, boca con buena proporción acidez-fruta. Es el 00 más bebible de todos.

## 2.- NATUREO 00 2024 MUSCAT BLANCO (Bodegas Torres)

Pajizo muy claro. Aroma algo frutal, cercano a un blanco correcto de lineal de supermercado, boca ligero, con una rotunda entrada acidulce predominando la acidez en boca como al final. El más correcto de los blancos.

## 3.- ZERO ZERO "LE NATUREL" S/C BLANCO (Bodegas Maetierra del Grupo Vintae) tapón de rosca

Pajizo. Aroma con fuerte matices fermentativos (pipí de gato) y con una boca de elevada acidez que minimiza algún otro matiz.

## 4.- DISFRUTANDO.O S/C ESPUMOSO DE VERDEJO, BLANCO (Bodega Familia Gil)

Pálido. Aroma con una reducción extraña, sin parecerse a la evolución en botella de los espumosos en rima. Boca de carbónico moderado y bastante acidez.

## 5.- NATUREO 00 2024 GARNACHA Y SYRAH TINTO (Bodegas Torres)

Granate brillante. Aroma neutro, sin fruta. Boca algo plano sin la sabrosidad de una acidez-alcohol, predominando la acidez.

## 6.- ZERO ZERO S/C "LE NATUREL" TINTO (Bodega Maetierra del Grupo Vintae)

Granate, toque algo terroso, discreto en su conjunto con un sabor algo plano y con alta acidez.