vinetur

No existen vinos sin alcohol sin vinos con alcohol

Los vinos sin alcohol son viticultura, son enología, son bodega y apoyo al sector

miércoles 3 de diciembre de 2025

ESCRITO POR LUIS PABLO



La aceptación de los vinos sin alcohol ha crecido en los últimos años, impulsada por un interés más amplio por un consumo más saludable y por nuevos hábitos que se han extendido entre distintos perfiles de consumidores. Este movimiento ha sido tan firme que la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) aprobó su inclusión en el

reglamento técnico a comienzos de este año y la Unión Europea los legalizó de manera plena el pasado mes de noviembre. Estos pasos oficiales indican que el mercado ya no se encuentra ante una moda pasajera, sino ante un producto que ha entrado en la vida cotidiana de muchas personas y que seguirá presente en adelante, marcando una consolidación mayor.

A pesar de esta situación, el sector aún convive con dudas, confusiones y mensajes que circulan con rapidez en redes sociales. Una de las frases más repetidas es que "el vino sin alcohol es mosto", seguida de otras como "si quieres vino sin alcohol toma mosto de uva" o "no llamen vino a lo que es un zumo de uva". Estas expresiones se difunden sin detenerse a explicar cómo se elabora un vino sin alcohol ni qué papel desempeña una bodega con personal técnico especializado en cada fase del proceso. Para comprender por qué estas ideas son incorrectas es necesario explicar cómo nace un vino y qué ocurre después para que ese vino pierda el alcohol.

El vino sin alcohol no parte del mosto, sino del vino con alcohol. El vino tradicional se basa en una fermentación en la que las levaduras transforman los azúcares de la uva en alcohol y dióxido de carbono. Este paso es imprescindible para obtener un vino que cumpla con los parámetros técnicos reconocidos por la legislación y por el trabajo de cualquier bodega. El vino es un producto fermentado, sin apenas azúcar y con alcohol. El mosto, por el contrario, no pasa por esta fermentación. Es simplemente uvas exprimidas, un producto dulce, con mucho azúcar y sin presencia de alcohol. Es totalmente diferente, pero conviene recordarlo porque en buena parte de las conversaciones digitales, aunque increíble, se confunden ambos productos como si procedieran de una misma elaboración.

Para que un vino sin alcohol exista, antes debe existir un vino con alcohol, elaborado de acuerdo con los métodos habituales. Es el único modo de garantizar que su perfil aromático, su estructura, su acidez y su equilibrio sean propios de un vino y no de un mosto. A partir de ese vino ya terminado se aplican técnicas de desalcoholización que requieren equipos específicos y un conocimiento técnico preciso por parte del enólogo, cuya formación asegura la comprensión de los parámetros químicos y sensoriales implicados en el proceso. Sí, para elaborar vino sin alcohol es imprescindible un enólogo titulado universitario.

La desalcoholización puede realizarse mediante distintos sistemas, como la ósmosis inversa, la destilación a baja temperatura o la evaporación al vacío. Todos ellos requieren un control minucioso para evitar pérdidas excesivas de aromas o modificaciones bruscas en la textura del producto. El objetivo es reducir el grado alcohólico sin alterar en exceso las propiedades del vino original. Esto explica que los vinos sin alcohol conserven aromas varietales, matices de crianza en algunos casos y una estructura que no puede obtenerse a partir de un mosto. Un mosto carece de la complejidad típica de un vino porque no ha fermentado, no ha desarrollado compuestos secundarios ni ha pasado por los mismos cuidados propios de la bodega.

Otra idea que conviene subrayar es que el viticultor y la bodega tiene un papel determinante desde el inicio, del mismo modo que cualquier otro vino. La elaboración de un vino sin alcohol no es un simple proceso industrial aplicado a un líquido neutro. Se trata de un trabajo que comienza en el viñedo y continúa en la bodega. La variedad de uva, el momento de la vendimia, la maceración, la temperatura y la permanencia del vino en depósito marcan el resultado final. Cuando el vino ya está creado, entonces se decide si se va a someter a un proceso de desalcoholización. No existe un vino sin alcohol que no haya sido vino antes. Ese principio es básico para comprender la diferencia entre un vino desalcoholizado y un mosto.

Las conversaciones que circulan por las redes suelen ignorar este aspecto. Cuando alguien dice que un vino sin alcohol es un zumo de uva, demuestra que desconoce que el producto ya ha pasado por la fermentación y que ha sido cuidado por un enólogo. No se trata de una bebida simple que sale directamente de una fruta exprimida. Es un vino que, tras nacer como cualquier otro, se somete a un proceso técnico para reducir su graduación y permitir su consumo a quienes buscan una opción distinta, ya sea por motivos de salud, laborales o personales.

La aparición de vinos sin alcohol también responde a una transformación social. Cada vez más consumidores desean mantener rituales asociados al vino, como maridar una comida o participar en una reunión con amigos, sin ingerir alcohol. La industria ha respondido con productos que permiten conservar la experiencia del vino sin renunciar a esa preferencia. Esto solo es posible si la bebida mantiene la estructura de un vino real, algo que el mosto, por su naturaleza dulce y sin fermentación, no puede ofrecer.

Por tanto alguien demoniza al vino sin alcohol está demonizando el trabajo del viticultor, del enólogo e incluso poniendo en riesgo puestos de trabajo y la viabilidad económica de muchos productores.

Por otro lado, no hay motivos para sentirse atacado, el vino con alcohol tradicional no va adejar de existir, uno no ocupa el lugar del otro, simplemente se amplían las posibilidades para las bodegas que deben hacer frente a las caídas de consumo y los problemas actuales. El vino sin alcohol no es un enemigo del vino con alcohol, es un compañero de viaje.

Además, la legalización reciente por parte de la UE confirma que la administración reconoce que el vino sin alcohol forma parte del sector vitivinícola. Su inclusión en la normativa no tiene sentido si se tratara simplemente de un mosto. La legislación no se limita a permitir su comercialización, sino que establece parámetros técnicos y requisitos que deben cumplirse en la bodega. Esto reafirma que el vino sin alcohol exige un trabajo profesional y un control propio de la enología tradicional, algo que no se aplica al tratamiento del mosto, que tiene otro destino en la cadena alimentaria.

Los enólogos han explicado en distintas ocasiones que el proceso de desalcoholización es más complejo de lo que podría parecer. El alcohol no es un elemento aislado dentro del vino, sino parte de su equilibrio. Retirarlo sin alterar su estructura exige conocimiento y una supervisión continua. De ahí que cada bodega adapte sus métodos según la variedad, la añada y la finalidad del producto final. Este cuidado técnico explica por qué un vino sin alcohol puede conservar personalidad, mientras que el mosto conserva solo la dulzura característica de la uva sin transformar.

El auge que vive este tipo de vinos y la entrada en vigor de la normativa europea permitirán que el consumidor acceda a productos elaborados con mayores garantías y que las bodegas desarrollen nuevas líneas sin renunciar a la calidad. Para ello es importante corregir confusiones que se extienden con rapidez, especialmente en espacios donde se imponen los mensajes breves. Aclarar que un vino sin alcohol nace de un vino tradicional ayuda a comprender el trabajo que hay detrás. Cuando se conoce la labor del enólogo y la tecnología empleada, desaparece la idea de que se trata de un simple zumo y se entiende que pertenece al mismo ámbito que cualquier vino, con la diferencia de que su grado alcohólico ha sido reducido..