vinetur

Crean la primera versión sin alcohol de un Sauternes

El primer vino de uvas botritizadas y sin alcohol llega al mercado de la mano de Sigalas-Rabaud

lunes 12 de enero de 2026



Château Sigalas-Rabaud, una de las bodegas más reconocidas de Sauternes, ha anunciado el lanzamiento del primer vino sin alcohol elaborado por un Premier Grand Cru Classé. El producto, que saldrá al mercado coincidiendo con el Día de San Valentín, es fruto de una colaboración entre la bodega y Moderato, una empresa parisina

especializada en vinos desalcoholizados. Se trata del primer vino sin alcohol conocido que se produce a partir de uvas botritizadas, un método tradicionalmente reservado para los grandes vinos dulces de Sauternes.

El proyecto comenzó tras un encuentro entre Laure de Lambert Compeyrot, directora de Sigalas-Rabaud, y el equipo de Moderato durante Vinexpo 2025. Menos de un año después, la primera edición estará disponible en tiendas especializadas como La Grande Epicerie y otros comercios selectos tras la clausura de Vinexpo 2026. El precio recomendado es de 29,90 euros por botella y se han producido unas 6.000 unidades en esta primera tirada.

El vino procede de la añada 2024 y se ha elaborado a partir de barricas seleccionadas que normalmente se habrían destinado al gran vino del château. Estas barricas han tenido un periodo de crianza algo menor, en torno a seis meses, lo que aporta al producto final un perfil de madera sutil pero perceptible. El carácter propio del botrytis está presente tanto en nariz como en boca, aunque resulta más evidente en el paladar. El equilibrio entre la acidez cítrica característica de Sigalas-Rabaud y el azúcar residual (alrededor de 85 gramos por litro) resulta llamativo teniendo en cuenta la ausencia total de alcohol.

El proceso de producción sigue los mismos estándares que el gran vino del château. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando uva a uva aquellas afectadas por la podredumbre noble entre septiembre y noviembre. Posteriormente se lleva a cabo una rigurosa selección con varias pasadas por el viñedo para asegurar la calidad aromática del mosto. La vinificación se realiza con la misma precisión que el vino principal antes de pasar a la desalcoholización.

La eliminación del alcohol tiene lugar en Chai Sobre, una instalación situada en el suroeste francés inaugurada en 2025 por Moderato junto a la cooperativa Vivadour. Allí se emplea una técnica de destilación al vacío a baja temperatura que permite retirar el alcohol sin perder los aromas ni la estructura del vino original. Cada lote se ajusta cuidadosamente gracias a la experiencia acumulada por los equipos técnicos tanto de Moderato como del château.

El resultado es un vino elaborado íntegramente con Sémillon, con 0% de alcohol y unos 85 gramos por litro de azúcar residual. En cata presenta notas frescas y nítidas, con matices sutiles propios del botrytis. Se aprecian aromas a pera blanca, albaricoque y piña asada, junto con toques ligeros de lanolina y flores blancas. En boca muestra densidad y estructura poco habituales en vinos sin alcohol, recordando más a un Sauternes tradicional que a otros productos desalcoholizados. La acidez y el azúcar residual aportan tensión y longitud al conjunto.

Este lanzamiento supone un paso importante para los vinos sin alcohol dentro del segmento premium y abre nuevas posibilidades tanto para consumidores habituales como para quienes buscan alternativas diferentes dentro del mundo del vino.