vinetur

El auge del vino sin alcohol conquista el mercado de Europa

El consumo responsable impulsa la innovación y el crecimiento de un sector que gana espacio frente a la crisis vinícola tradicional

viernes 13 de febrero de 2026



El sector del vino sin alcohol está experimentando un crecimiento importante en Europa, especialmente en Francia. Empresas como French Bloom, dirigida por Bertrand Degat, han tenido que superar prejuicios y críticas dentro de la industria tradicional del vino. Degat explicó durante la feria Wine Paris que, aunque no le afectan los comentarios negativos de desconocidos, sí le impactan las opiniones de personas cercanas que al principio se negaron a probar sus productos.

En la última edición de Wine Paris, celebrada esta semana, los vinos y espirituosos sin o con bajo contenido alcohólico contaron por primera vez con un espacio propio. Este hecho refleja el interés creciente por este tipo de bebidas. French Bloom, que espera vender un millón de botellas este año, ha recibido inversiones de grandes empresas como LVMH y se ha convertido en patrocinador oficial de la Fórmula 1 en la categoría de vinos espumosos sin alcohol. La empresa, fundada en 2021, ya cuenta con viñedo propio en el suroeste francés y comercializa un espumoso blanco premium a más de 100 euros la botella.

Mientras tanto, el sector vinícola francés tradicional atraviesa una crisis. Algunos productores están arrancando viñas para plantar otros cultivos como olivos o albaricoqueros. Sin embargo, los elaboradores de vino sin alcohol están aumentando sus ventas. Mathilde Boulachin, fundadora de la marca Chavin, señaló que el consumo de alcohol está disminuyendo tanto en Francia como en otros países y que cada vez más personas buscan alternativas responsables. Según Boulachin, el público interesado no se limita a jóvenes que beben menos que generaciones anteriores; también incluye mujeres embarazadas, personas preocupadas por su salud o quienes evitan el alcohol por motivos religiosos.

La mayoría de los vinos sin o con bajo contenido alcohólico se elaboran mediante un proceso de desalcoholización. El vino se calienta al vacío para evaporar el alcohol a baja temperatura. Este método elimina parte de los aromas esenciales del vino, lo que algunos productores intentan compensar añadiendo aromas naturales o artificiales y azúcar. El resultado suele ser un vino con poca persistencia en boca y menos complejidad que los vinos tradicionales.

Paul Schaafsma, del grupo británico Benchmark Drinks, explicó durante un evento celebrado este lunes que durante años estos productos han decepcionado a los consumidores porque siempre han supuesto una renuncia respecto al vino convencional. Según Schaafsma, su empresa ha optado por una vía diferente: utiliza zumo de uva fermentado con bacterias que no producen alcohol y añade té verde chino para aportar complejidad y taninos. Esta técnica se emplea en las marcas asociadas a celebridades como Elton John y Kylie Minogue. Schaafsma afirmó que han vendido más de un millón de botellas del espumoso rosado Kylie Minogue y que los consumidores

valoran el producto.

En Wine Paris también se presentaron bebidas innovadoras basadas en té y envasadas en botellas similares a las del vino. Johannes Trautwein, productor alemán, considera necesario crear productos con un perfil cercano al vino: maduros y complejos. Su empresa familiar produce vinos desalcoholizados y bebidas innovadoras a base de uva con aromas naturales bajo la marca "Oh No!".

Martynas Zemavicius fundó Acala en Lituania tras trabajar como sumiller en Londres. Su empresa produce bebidas espumosas a base de té diseñadas para imitar la mineralidad, acidez y dulzor del vino. Zemavicius relató que comenzó este proyecto cuando su esposa se quedó embarazada hace doce años y no encontraron ningún vino sin alcohol satisfactorio en el mercado; todos acabaron desechados. Aunque reconoce avances recientes, considera que la mayoría sigue careciendo de estructura, taninos y equilibrio ácido.

El auge del vino sin alcohol responde a cambios sociales y culturales relacionados con la salud y el consumo responsable. Los productores buscan mejorar la calidad para satisfacer las expectativas tanto del público general como de los aficionados al vino tradicional.