vinetur

El vino sin alcohol conquista el mercado europeo y salvaguarda al sector tradicional

La demanda crece entre jóvenes y consumidores preocupados por la salud mientras la industria innova para mejorar calidad y sabor

lunes 16 de febrero de 2026



El sector de los vinos sin alcohol está experimentando un crecimiento importante en Europa y otras regiones. En la feria Wine Paris, celebrada este mes, los vinos y espirituosos con bajo o nulo contenido alcohólico contaron por primera vez con un espacio propio. Este hecho refleja el interés de la industria y el aumento de la demanda por parte de los consumidores.

Bertrand Degat, responsable de viñedo en French Bloom, una empresa francesa dedicada a la producción de vino sin alcohol, explicó que todavía existe cierto escepticismo y prejuicio entre algunos profesionales del sector. Degat relató que incluso personas cercanas a él se negaron a probar sus productos en los inicios de la marca. Sin embargo, la situación está cambiando. French Bloom prevé vender un millón de botellas este año y ha recibido inversiones del grupo LVMH, conocido por su presencia en el sector del lujo. Además, la marca se ha convertido en patrocinador oficial de vino espumoso sin alcohol en la Fórmula 1.

French Bloom comenzó su actividad en 2021 y desde entonces ha adquirido su propio viñedo en el suroeste de Francia. La empresa comercializa un vino espumoso blanco sin alcohol que supera los 100 euros por botella. Este crecimiento contrasta con las dificultades que atraviesa el sector vinícola tradicional francés, donde algunos productores han optado por arrancar viñas para plantar otros cultivos como olivos o albaricoqueros.

Mathilde Boulachin, fundadora de Chavin, otra marca francesa especializada en vinos sin alcohol, señaló que el consumo de alcohol está disminuyendo tanto en Francia como en otros países. Según Boulachin, cada vez más personas buscan alternativas responsables al consumo tradicional de vino. Entre los consumidores figuran jóvenes adultos, 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. Este método consiste en calentar el vino en condiciones de vacío para evaporar el alcohol a temperaturas bajas. Sin embargo, este proceso elimina también muchos aromas esenciales del vino. Para compensar esta pérdida, algunos productores añaden aromas naturales o artificiales e incluso azúcar. El

resultado suele ser un producto con menos persistencia en boca y menor complejidad que un vino tradicional.

Paul Schaafsma, representante del grupo británico Benchmark Drinks, explicó durante un evento celebrado este lunes que durante años los vinos sin alcohol han supuesto una concesión para el consumidor. Según Schaafsma, la industria ha partido siempre del vino convencional para después eliminar el alcohol, sin prestar suficiente atención al sabor final.

Benchmark Drinks ha optado por una vía diferente para sus marcas asociadas a celebridades como Elton John y Kylie Minogue. En lugar de partir del vino tradicional, utilizan zumo de uva fermentado con bacterias que no producen alcohol y añaden té verde chino para aportar complejidad y taninos. Schaafsma reconoció que algunos puristas pueden cuestionar si estos productos pueden considerarse realmente vinos, pero afirmó que han vendido más de un millón de botellas del espumoso rosado Kylie Minogue y que los consumidores están satisfechos.

En Wine Paris también se presentaron bebidas a base de té empaquetadas como si fueran vinos. Johannes Trautwein, productor alemán cuya empresa familiar ofrece una gama cada vez mayor de vinos desalcoholizados y bebidas innovadoras a base de uva con aromas naturales bajo la marca “Oh No!”, opinó que estos productos deben acercarse al perfil sensorial del vino: madurez, cierta complejidad y estructura.

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 contenido de azúcar 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. Según él, aunque actualmente existen opciones mejores que antes, 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 las nuevas formas de consumo responsable. El sector busca mejorar la calidad organoléptica para satisfacer tanto a nuevos consumidores como a quienes valoran las características tradicionales del vino.