vinetur

La revolución tecnológica impulsa el auge de los vinos sin alcohol

Nuevas técnicas permiten conservar aromas y calidad mientras crece la demanda de alternativas con bajo contenido alcohólico

viernes 27 de marzo de 2026



El interés por los vinos sin alcohol y con bajo contenido alcohólico ha aumentado en los últimos años. Según un análisis reciente de NielsenIQ, las bebidas no alcohólicas han experimentado un crecimiento del 22% interanual, alcanzando los 925 millones de dólares en ventas fuera del canal hostelero. A pesar de este aumento, el 92% de los compradores de bebidas sin alcohol también adquieren bebidas alcohólicas, lo que

indica que la mayoría de consumidores alterna entre ambos tipos según la ocasión.

Este cambio en los hábitos de consumo ha llevado a muchas bodegas, tanto grandes como pequeñas, a invertir en la producción de vinos con menos o nada de alcohol. Sin embargo, uno de los principales problemas a los que se enfrentan productores y consumidores es la dificultad para conseguir que estos vinos tengan el cuerpo, la textura y los sabores complejos propios del vino tradicional. El alcohol contribuye a la percepción aromática y gustativa, por lo que su ausencia supone un reto técnico importante.

Para abordar este problema, varias líneas de investigación están en marcha. Una de ellas es el uso de levaduras específicas que generan menos alcohol durante la fermentación. Empresas como Lallemand han desarrollado cepas capaces de transformar el azúcar en otros compuestos, como glicerol o ácidos orgánicos, en lugar de etanol. Eveline Bartowsky, responsable de investigación y desarrollo en Lallemand Oenology, explica que especies como Lachancea thermotolerans o Metschnikowia pulcherrima permiten reducir el grado alcohólico entre 0,5% y 1,5% sin perder calidad sensorial.

En Australia, Pia Merrick, enóloga principal en Australian Vintage, señala que el uso combinado de levaduras no convencionales y Saccharomyces cerevisiae permite obtener vinos base con entre 1% y 4% menos de alcohol. Esto facilita después la elaboración de vinos sin alcohol mediante técnicas adicionales y ayuda a conservar aromas y frescura.

Otra técnica utilizada es la detención controlada de la fermentación mediante enfriamiento rápido. En Alemania, la bodega Weingut Van Volxem emplea este método para conservar parte del alcohol y preservar aromas. El proceso consiste en enfriar rápidamente las uvas tras la vendimia y mantener bajas temperaturas durante la fermentación para ralentizar la actividad de las levaduras. Cuando se alcanza el nivel deseado de alcohol, se detiene completamente la fermentación añadiendo anhídrido sulfuroso.

La eliminación directa del etanol mediante tecnología avanzada es otra vía importante. Métodos como la destilación al vacío, la ósmosis inversa o el uso del cono giratorio permiten separar el alcohol del resto del vino. Sin embargo, estos procesos pueden arrastrar también compuestos aromáticos esenciales. Empresas como Solos han desarrollado sistemas para extraer aromas y sabores antes de eliminar el alcohol y reintroducirlos después en el producto final. Matt Hughes, director general de Solos USA, explica que su tecnología utiliza destilación al vacío a baja temperatura para preservar los compuestos volátiles.

En California, Rachel Martin, propietaria de Oceano Zero, ha comprobado que estas nuevas tecnologías permiten obtener vinos sin alcohol con mayor presencia aromática respecto a métodos anteriores. Por su parte, ALTR, una empresa tecnológica con sede en Phoenix (Arizona), está probando un sistema basado en nano-membranas que elimina el etanol a nivel molecular sin calentar ni mover el vino del depósito original. Según Richard Schatzberger, director ejecutivo y cofundador de ALTR, este método mantiene intactos aromas, ácidos y polifenoles.

A pesar del avance tecnológico, muchos productores insisten en que la calidad del vino base es fundamental para lograr buenos resultados finales. Beth Forrest, directora general y enóloga en Forrest Wines (Nueva Zelanda), afirma que partir de uvas bien cultivadas es esencial porque cualquier defecto se acentúa durante los procesos posteriores para reducir o eliminar el alcohol.

El desarrollo del sector depende tanto del progreso tecnológico como del cuidado agronómico previo a la vinificación. La combinación adecuada entre ambas áreas está permitiendo a las bodegas ofrecer alternativas cada vez más atractivas para quienes buscan disfrutar del vino con menos o nada de alcohol sin renunciar al placer sensorial asociado a esta bebida.