vinetur

El sector del alcohol se reinventa con sabores dulces y menos graduación

Las bodegas lanzan tequila de fresa, melón o chocolate Dubái y vinos sin alcohol para atraer a los jóvenes

jueves 16 de abril de 2026



Tequila de fresa, de melón, de melocotón y también de chocolate Dubái. A esa oferta se suma el vino sin alcohol o con una graduación muy baja. Son algunas de las propuestas que estos días muestra el sector de las bebidas en Salón Gourmets, en

Madrid, con una idea clara: atraer a un público más joven y frenar la caída del consumo.

Las empresas consultadas por Efeagro explican que buscan productos con sabores conocidos por los consumidores más jóvenes y con menos alcohol. La estrategia llega en un momento en el que el consumo de bebidas espirituosas bajó un 3,7% en volumen y el de vino un 5,2% en un año, según los últimos datos de la patronal.

Orujos Panizo, una empresa familiar que elabora bebidas espirituosas desde 1938, ha apostado por una gama de licores y tequilas con base de crema de leche y sabores como fresa, mango, melón o chocolate Dubái. Su gerente, Jerónimo Panizo, explica que el sector no pasa por un buen momento porque las nuevas generaciones beben menos alcohol, pero añade que algunas categorías sí avanzan con fuerza.

Entre ellas sitúa las cremas de frutas con tequila, que crecen a doble dígito aunque parten de cifras bajas. En España, su consumo ronda el 1%, según Panizo. La empresa ve más salida en productos como la crema de fresa, mango y melón, que encuentran espacio en la restauración nocturna y sirven también como reclamo para dar a probar la bebida.

Bodegas y Destilerías Vidal ha llevado al salón su marca Brisamare con varias referencias pensadas para ese mismo público. Entre ellas figura una crema de fresa con tequila que muchos consumidores conocen como “tequifresa”. La compañía también ha presentado un licor de crema de limoncello y otro de meloncello, además de una versión propia de crema de chocolate al estilo Dubái con sabor a pistacho.

La otra gran apuesta del sector es el vino sin alcohol o con una graduación muy baja. Bodegas Yllera ha presentado un vino zero con alrededor de 0,20% de alcohol. Parte del Yllera 5.5 frizzante, una referencia de baja graduación que vendió unas 1,8 millones de botellas en 2025, según su presidente, Marcos Yllera.

Su elaboración parte de un vino desalcoholizado al que después se añade carbónico para mantener una sensación similar a la del producto original. Yllera asegura que desde su lanzamiento, después del verano pasado, la respuesta ha sido buena entre quienes lo prueban.

La industria observa que los jóvenes beben menos alcohol, pero siguen buscando novedades. Por eso las bodegas y las empresas de espirituosos ajustan su oferta a un consumidor que cambia sus hábitos y al que quieren seguir llegando con sabores nuevos y bebidas con menos graduación.