

El vino sin alcohol, una nueva forma de brindar (también en Canarias)

Hay algo en el gesto de levantar una copa que va más allá del contenido. Es un ritual, una excusa para el encuentro, una señal de celebración o de pausa. Pero hoy, más que nunca, ese gesto se transforma. Las nuevas generaciones no brindan igual. Eligen con conciencia, valoran el bienestar por encima del efecto, y exigen coherencia entre lo que consumen y cómo viven. Así, en medio de una Europa vitivinícola en pleno proceso de reinvenición, los vinos sin alcohol –o con bajo contenido alcohólico– ya no son rareza ni anécdota: son tendencia, oportunidad y, quizá, salvavidas para un sector que busca nuevos públicos sin perder su alma.

Según datos recientes, el mercado global del vino sin alcohol pasará de mover 8.000 millones de dólares a más de 14.000 millones en apenas seis años. El ritmo de crecimiento supera el 10% anual. Y aunque para algunos bodegueros esto aún suena a herejía, lo cierto es que detrás de esa curva ascendente hay un mensaje que el sector no puede seguir ignorando: el consumidor ha cambiado.



Lo que antes era percibido como una categoría marginal –pensada quizá para embarazadas o conductores– ahora se posiciona como una alternativa deseada por quienes apuestan por un estilo de vida equilibrado. Jóvenes que cuidan su salud, deportistas, personas que desean evitar el alcohol por motivos religiosos o personales, pero que no están dispuestos a renunciar al placer sensorial de una buena copa.

¿Es vino si no tiene alcohol?

Este es el dilema que aún agita algunas sobremesas técnicas y ferias del sector. ¿Puede considerarse vino aquello que ha sido desalcoholizado? La legislación europea lo permite bajo ciertos márgenes y condiciones, pero el debate va más allá del tecnicismo legal. Aquí entra el relato, la tradición, el terroir... y también la tecnología.

La elaboración de un vino sin alcohol no consiste simplemente en “quitar” el alcohol. Implica un proceso meticuloso donde se trabaja con destreza para preservar los aromas, la acidez, la

textura y, en la medida de lo posible, la identidad del vino base. Métodos como la ósmosis inversa, la destilación al vacío o la técnica de conos rotatorios permiten hoy lograr resultados sorprendentes. En manos expertas, un vino sin alcohol puede ofrecer capas de sabor, estructura y complejidad. Y aunque nunca será idéntico a su versión fermentada, puede ser igualmente interesante.

Los referentes que lideran el cambio en España

España no se ha quedado al margen de esta tendencia. Varios proyectos vitivinícolas ya han tomado la delantera con vinos sin o con bajo contenido alcohólico que merecen reconocimiento.

Bodega Win (Grupo Matarromera) ha sido pionera en este campo, con una línea completa que incluye espumosos, tintos con crianza, blancos y rosados 0,0%. La familia Torres, a través de su marca Natureo, ofrece vinos blancos, tintos y rosados sin alcohol de destacada calidad, pensados para quienes desean sabor sin resaca. También destaca Grandes Vinos con su línea sin alcohol bajo la histórica marca Monasterio de las Viñas.



Otros nombres como Vintae con Zero Zero, Juan Gil con Disfrutando 0,0, y Codorníu con su cava sin alcohol, amplían el mapa de opciones. Incluso Ego Bodegas, desde Jumilla, entra al juego con referencias jóvenes y bien pensadas.

Este movimiento no es una moda pasajera, sino una respuesta concreta a una demanda real. Los datos lo confirman: más del 78% de los españoles estarían dispuestos a consumir vino sin alcohol; entre los 18 y los 35 años, la cifra se eleva al 88%.

¿Y Canarias? Un mercado por descubrir

En el archipiélago, donde el vino es relato de supervivencia, herencia y adaptación extrema, la idea de crear una línea sin alcohol podría parecer, de entrada, una extravagancia. Pero no

lo es. Es, de hecho, una oportunidad estratégica y necesaria para anticiparse a un consumidor que está mutando más rápido que las etiquetas.

Canarias vive del turismo. Recibe millones de visitantes al año que ya viajan con una conciencia alimentaria más afinada, que leen etiquetas, valoran la sostenibilidad y que cada vez más optan por experiencias sin exceso. Muchos de ellos –especialmente los del norte de Europa– buscan vinos ligeros o directamente sin alcohol para poder brindar sin culpa bajo el sol del mediodía o durante una cena junto al mar sin alterar su rutina de bienestar.



Crear vinos sin alcohol con uvas como la Listán Blanco, el Vijariego o la Negramoll no solo es técnicamente posible, sino que sería una declaración de intenciones: demostrar que el carácter volcánico, salino, mineral y profundamente identitario de las variedades canarias también puede expresarse con otra graduación. Que el terroir no depende del grado, sino del alma con que se vinifica.

Además, posicionaría a las bodegas canarias en un mercado en expansión, todavía poco explotado a nivel nacional y casi inédito a escala regional. Podría incluso abrir [nuevas vías](#) de exportación hacia mercados escandinavos, árabes o de consumo ético, donde la demanda de productos 0,0% crece con fuerza.

Incluir en las cartas de restaurantes locales –especialmente en los de alta cocina o en hoteles de lujo– una propuesta local de vino sin alcohol sería, además, un movimiento coherente con la línea del turismo gastronómico que quiere hablar de territorio, salud, innovación y memoria.

Eso sí, no basta con adaptar la técnica. La clave estará en el relato. Un vino canario sin alcohol no puede ser solo una alternativa, tiene que ser una experiencia. Un producto que respire el mismo volcán, el mismo alisio y el mismo respeto por la tierra que sus hermanos con alcohol. Porque solo así conectará, emocionará y encontrará su lugar en la copa de quienes buscan otra forma de disfrutar.

En definitiva, no se trata de sacrificar el alma del vino. Se trata de ampliar su lenguaje. Y ahí, Canarias –con su singularidad geográfica, su biodiversidad vitícola y su creatividad histórica– tiene una oportunidad única. Lo que

antes parecía imposible, hoy puede ser simplemente la próxima expresión de un vino que, aunque no embriague, sigue diciendo mucho.