LITORALPRESS

Fecha: 30-07-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: ¿Se atreve con un vino sin alcohol? Enólogo explica cómo se hace

Pág. : 23
Cm2: 339,2
VPE: $ 1.865.090

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

El segmento sin o con bajo alcohol capta el 6% del volumen en Estados Unidos

¿Se atreve con un vino sin alcohol? Enólogo explica cómo se hace

Maria Eugenia Salinas

¿Se imagina disfrutando de una rica tabla de quesos franceses con un vino tinto sin alcohol? Puede sonar inusual, pero es una excelente opción si le toca conducir o si prefiere evitar el consumo de alcohol.

Para personas y situaciones como esas, Portal Wines desarrolló Azero 0°, un vino desalcoholizado.

Juan Enrique Aguirre, director comercial de la viña, participó recientemente en la feria Biofach en Sao Paulo, Brasil, con apoyo de ProChile. "Decidimos desarrollar este vino desalcoholizado como una opción para un segmento que aún tiene pocas alternativas, pero que crece con fuerza —especialmente en mercados como Norteamérica y Asia-Pacífico—, donde hemos tenido muy buena acogida", señala.

Según explica el enólogo de Portal Wines, en el proceso de desalcoholización no se pierden los aromas ni los componentes saludables del vino.

Juan Enrique Aguirre y su vino desalcoholizado.

RUBEN GARCIA

Según la consultora IWSR, el 50% de los consumidores está reduciendo su ingesta de alcohol, especialmente dentro de la generación Z. De hecho, el 43% de este grupo prefiere productos bajos en alcohol. Este segmento, conocido como Better For You (BFY), representa el 6% del volumen en EE.UU. y un 1,6% en Reino Unido.

En Chile ya existen varias alternativas, como "Sinzero" de Santa Emiliana, "Liso y Llano" de Concha y Toro, y "Sutil 0.0" de Viña Tarapacá.

En estricto rigor, el uso del concepto vino en este caso no corresponde, ya que de acuerdo a la normativa del SAG, en Chile solo se puede denominar "vino" a las bebidas obtenidas por fermentación alcohólica de uva fresca, con una graduación no inferior a 11,5° vol.

¿A quiénes apunta este producto?

"Es una alternativa para quienes buscan una vida más saludable, personas que disfrutan del sabor, aroma y características de un buen vino, pero sin el alcohol. A veces son consumidores más jóvenes o personas que, por razones de salud o porque deben conducir, prefieren no beber", detalla Aguirre.

Portal Wines comenzó con un Cabernet Sauvignon, luego sumó un Sauvignon Blanc y actualmente desarrollan un Rosé.

¿Cómo se desalcoholiza un vino?

Según Álvaro Reyes, enólogo de Azero 0°, el proceso parte igual que en un vino tradicional: fermentación alcohólica y maloláctica. Luego, se aplica destilación al vacío, un sistema que permite extraer el etanol a baja temperatura (25 a 35 °C), preservando aromas y compuestos beneficiosos como los ácidos orgánicos.

"Durante la fermentación, la única diferencia relevante es que solemos macerar un poco menos las uvas. La diferencia principal está al final: en vez de pasar a crianza en barrica, se extrae el etanol", explica Reyes.

Dónde comprar: Jumbo, Lider, Tottus y Unimarc; y tiendas como La Vinoteca, Descorcha y Catadores.