



«no and low alcohol»:

Disfrutar también sin alcohol o con poco alcohol

Por Peter Eichhorn, Berlín

Absolutamente impensable hace pocos años: un segmento de estilo de vida sin alcohol. Las cervezas sin alcohol solo recordaban de lejos a la original, no existía una categoría de bebidas destiladas sin alcohol, y en la carta de cócteles en la sección sin alcohol solo había «mócteles», es decir, simulaciones de cócteles. Pero esto se acabó: el «Dry January» o el «Sober October» ya forman parte de la cultura de bebidas, y las «no and low» permiten disfrutar en la misma medida. La diversidad de productos sin alcohol es inmensa, la técnica y los aromas progresan continuamente. En ProWein 2023, la feria de vinos y bebidas alcohólicas más grande e importante del mundo, que se celebra del 19 al 21 de marzo, se pueden descubrir numerosas variedades puras y combinadas con otras bebidas.

De Londres al mundo entero

La revolución en las bebidas destiladas sin alcohol comenzó en 2015, con una prueba en el centro comercial londinense Selfridges. Se presentó una marca joven y desconocida llamada Seedlip, y en tan solo tres semanas se había vendido el primer lote de 1000 botellas. Tres variedades se producen mediante un proceso de maceración, destilación, filtración y mezcla, en el cual cada ingrediente de origen vegetal se destila por separado antes de mezclarlo. El resultado de este proceso es un líquido sin alcohol y azúcar. Por motivos legales, en la botella no pone ginebra sin alcohol, pero los productos se pueden utilizar en cócteles igual que el destilado de enebro original. Seedlip es distribuida por Bremer Spirituosen Contor (pabellón 7, stand B 13), que incluye en su gama un gran número de bebidas destiladas sin alcohol inspiradas en la ginebra, el ron e incluso el whiskey.

**19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de


Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Un clásico en el sector es Rheinland Distillers GmbH (pabellón 7, stand B 25), conocida por la ginebra Siegfried de Bonn y los productos sin alcohol «Wonderleaf» y «Wonderoak». El primero se puede usar como sustituto de la ginebra, y el otro contiene haba tonka, nuez moscada, alholva, lima y Curaçao-naranja, y puede generar bebidas inspiradas en el ron. Una novedad absoluta en el mercado es, además, el Wonderleaf Rosé. Se trata también de un producto que se puede combinar muy bien con la tónica, aunque su aroma es un poco más floral. Rheinland Distillers ha desarrollado también la serie «Easy» con un contenido de alcohol del 20 % vol. Se reduce el alcohol en la bebida, pero la cantidad de alcohol restante actúa como potenciador del sabor y es un buen ejemplo de la categoría «low alcohol».

El mercado ofrece actualmente productos con una gran diversidad aromática que, desde el vermut y el Amaro hasta el whisky, juegan de manera convincente con el sabor y las inspiraciones sin alcohol. Por ejemplo, Dr. Jaglas (pabellón 7, stand C 02), una marca que trabaja siguiendo una larga tradición farmacéutica, presenta por primera vez una variedad de limoncello sin alcohol, y demuestra la elegancia con la que el producto se combina con el prosecco. De Hamburgo llega a ProWein la Hamburg Distilling Company (pabellón 13, stand C 35). Traen en el equipaje su ginebra Knut Hansen, creada sobre todo con productos regionales tales como el pepino, la manzana o la rosa, y disponible ahora también en una variedad 0,0 (es decir, totalmente sin alcohol). Alfred Schladerer GmbH (pabellón 7, stand B 52), a su vez, apuesta por las hierbas. Esta destilería tradicional, famosa por sus conocidos aguardientes y bebidas espirituosas, aborda ahora también la tendencia actual de «no alcohol» y presenta «Vincent», un aperitivo a base de hierbas, delicadamente armonizado con frambuesas. El SoBour con cero grados de alcohol del exportador británico Chastity (pabellón 13, stand D 06) recuerda al bourbon estadounidense. Matices terrosos y oscuros coronados con aromas de albaricoque, vainilla y hierbas que satisfacen todos los deseos.

Lúpulo y malta

Sobre todo, en la categoría de cervezas, la técnica se ha perfeccionado últimamente, de modo que la nueva generación de cervezas sin alcohol ha sorprendido mucho con novedosos métodos



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



de producción, el redescubrimiento de los cultivos de levaduras y los actuales lúpulos aromáticos. Las cifras de ventas en Alemania van en camino de superar el umbral de 7 millones de hectolitros. Con un 0,5 % vol. de alcohol todavía se pueden incluir en el etiquetado «sin alcohol», aunque la categoría de 0,0 %, con gran importancia a nivel internacional, establece nuevos estándares de calidad. Con las intensas notas afrutadas y de hierbas, que se evocan mediante variadas clases de lúpulos aromáticos en el transcurso de la lupulización en frío, se produce una explosión sensorial con la que ya no se echa de menos el alcohol.

Principalmente los estilos de cerveza de alta fermentación, como Pale Ale, establecen nuevos estándares. El expositor «Neue Bierkultur GmbH» (pabellón 7, stand D 53) reúne varias marcas de cerveza y permite, por ejemplo, degustar dos Pale Ales sin alcohol y compararlas: Brlo Naked de Berlín y Maisel & Friends Pale Ale sin alcohol de Bayreuth. A su vez, llega de Bélgica la cerveza sin alcohol de Neobulles (pabellón 1, stand A 05). Encontrará más productos «no and low alcohol» en el siguiente enlace:

<https://www.prowein.de/vis/v1/en/search?oid=29556&lang=2&ticket=35817543752876&query=alcohol+free>

Contacto para la prensa de ProWein en Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: 0211/4560 –991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: 0211/4560 –543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tel.: 0211/4560 –929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com

