



Andrés Duval, fundador de Sinzero:

“El vino sin alcohol es un complemento al vino tradicional”

Creado el 2018, el primer vino sin alcohol en Chile hoy produce 180.000 L al año, factura un millón de dólares, exporta a 14 países y su Cabernet Sauvignon tiene una medalla de oro. Sin embargo, para llegar a esto hubo que recorrer un largo camino, cuyo resultado, vinos Sinzero, es una alternativa que está presente en todo Chile gracias al programa de apoyo a pymes y productores locales, 100% Nuestro de Unimarc.

Andrés Duval, técnico agrícola de profesión, dejó de tomar alcohol el 2017 y, en

un viaje a Europa junto con su señora y hoy, además, socia, Cecilia Prat, vio en la carta de un restaurant un vino sin alcohol: “Yo no había probado nunca y la verdad es que lo encontré malísimo. Ahí se nos prendió la ampolleta y como ahora me interesaba ese mundo, encontré raro que Chile, país vitivinícola por excelencia, no tuviera ninguna alternativa sin alcohol”, señala.

De vuelta en territorio nacional, Andrés y Cecilia decidieron crear vinos “Sinzero”. Así, postularon a un financiamiento a

través de CORFO y comenzaron a investigar cómo se hacía el vino sin alcohol y por qué no lograba ser una alternativa atractiva. Con sus primeras pruebas no se atrevieron a salir al mercado, y tras mucho ensayo y error lograron dar con el Cabernet Sauvignon que hoy tiene premios internacionales.

“Me empecé a dar cuenta que en esa época el mundo sin alcohol era sinónimo de mala calidad y si estaba cometiendo la locura de meterme ahí, tenía que hacer la diferencia y esta diferencia era ponerle pantalones

largos al mundo sin alcohol (...). Hicimos la pega”, recuerda Duval.

¿Cómo se hace? Compran vino terminado y le aplican calor con una máquina a presión. “Tú no llegas al punto de ebullición para mantenerle todas las propiedades antioxidantes y las que son buscadas en un vino porque si tú lo ebulles, eso se pierde. Después viene lo que nosotros llamamos una corrección enológica (con una enóloga) porque cuando tú le sacas el alcohol al vino, este queda aporreado y necesita su cariñito para



armarlo de nuevo. Es toda una ciencia”, explica el emprendedor.

La norma chilena indica que los vinos desalcoholizados deben tener desde 0,5 grados

de alcohol hacia abajo. Sinzero cumple con ese 0,5%. Para hacerse una idea, en términos de equivalencia, una copa de vino tradicional equivale a 25 copas de vino Sinzero.