


Vini dealcolati: la nuova frontiera del consumo?

* di Patrizia Vigolo

A photograph showing two tall, elegant glasses filled with a pale yellow liquid, likely dealcoholated wine. In the background, a bottle of wine is visible, slightly out of focus. The scene is set against a light, neutral background.

I vini No-Lo (*No/Low alcohol*), conosciuti ormai da anni all'estero, stanno ora facendo molto discutere anche in Italia. Questo nuovo prodotto, come dimostrano i dati, sta vivendo un periodo di significativa crescita e crescente popolarità tra i consumatori. Per produrre oggi un vino totalmente o parzialmente dealcolato esistono diverse tecniche disponibili, come l'osmosi inversa, la distillazione sottovuoto, la *spinning cone column* e altre ancora, anche se meno diffuse. Il processo di produzione si basa principalmente sul vino, che, sottoposto a uno di questi trattamenti, può risultare come "vino parzialmente dealcolato o a basso tenore alcolico" se con un grado alcolico Vol <10% ma > Vol 0.5%, oppure come "vino dealcolato" se con Vol < 0,5%. Attualmente, la sfida principale è sviluppare tecnologie sempre più precise che consentano lavorazioni senza perdite di composti aromatici, i quali potrebbero influenzare la qualità sensoriale del prodotto. L'Italia gioca ora come riserva in questa partita dei vini *no* e *low alcohol*, poiché non ha ancora recepito il regolamento UE 2021 (Reg.2021/2117) che disciplina e autorizza la riduzione parziale o totale del contenuto alcolico nei vini. Di conseguenza, una cantina italiana interessata a produrre vini dealcolati o parzialmente dealcolati è costretta a portare il proprio prodotto all'estero, come ad esempio in Germania, per il processo di dealcolazione e poi riportarlo in sede, con ovvio aumento dei costi. Numerosi produttori italiani accolgono con favore il nuovo trend di mercato che permette di esplorare segmenti che il vino tradizionale, per ovvie ragioni, non può raggiungere: chi per motivi religiosi, chi per motivi di salute o per scelta di vita non vuole o non può bere alcohol, trova nel vino dealcolato un'opzione interessante da inserire nel proprio stile di vita. Alcuni dati della IWSR (International Wines and Spirits Record), una delle principali fonti di dati e analisi sul mercato globale di bevande alcoliche, evidenziano un aumento del 5% in volume nel 2023 nei principali mercati di consumo di prodotti *no* e *low alcohol* (ad. esempio Australia, Germania, Canada, US, Giappone ecc), con una previsione di crescita annua composta (CAGR) del 6% in volume tra il 2023 e il 2027. Ennie Edgerton, esperta del settore con trent'anni di esperienza negli *wine&spirits*, attualmente occupata nell'ambito della formazione e delle vendite presso il rinomato rivenditore di New York City "Flatiron Wines & Spirits" conferma di ricevere quotidianamente



numerose richieste per vini *no* e *low alcohol*. “Con l’aumento della popolarità del *Dry January* e del *Sober October* stiamo sicuramente assistendo a una crescita dei prodotti senza alcol. Fortunatamente, anche la qualità di questi prodotti sta migliorando: inizialmente erano dolci e privi di carattere, ma i produttori ora stanno utilizzando tecnologie come l’osmosi inversa e tecniche di distillazione per dealcolare vini e liquori, mantenendo comunque il loro carattere e i loro aromi. Solamente nell’ultimo mese ho notato la comparsa di nuove categorie di bevande senza alcol o con un tenore alcolico più basso in molti ristoranti e bar qui a New York. Il settore

Horeca sta rispondendo alle richieste dei consumatori.” conclude Ennie Edgerton. Gli operatori di settore e i dati statistici mostrano chiaramente un trend in crescita costante nei prossimi anni e l’Italia potrebbe sicuramente trarne grande vantaggio. Sebbene i vini *no* e *low alcohol* non siano stati accolti benevolmente da tutti i produttori italiani, spesso per principio e per timore che possano influenzare negativamente la cultura enologica italiana, sembra emerge-

Sebbene i vini no e low alcohol non siano stati accolti benevolmente da tutti i produttori italiani, sembra emergere una grande maggioranza di chi vede in questo trend un’opportunità da non perdere.

re una grande maggioranza di chi vede in questo trend un’opportunità da non perdere e che chiede a gran voce chiarezza anche nella legislazione. Un ulteriore punto che sarà sicuramente oggetto di discussione è la possibilità di inserire in etichetta i nomi dei vitigni, pratica già ammessa in altri paesi esteri. È degna di nota la scelta del *Concours Mondial de Bruxelles* di includere i vini a basso contenuto alcolico o analcolico

nella Sessione Bianchi e Rossi prevista dal 7 al 9 Giugno 2024 a Guanajuato, in Messico. “Abbiamo già incluso vini a bassa gradazione alcolica e analcolici nelle precedenti edizioni del CMB”, spiega Thomas Costenoble, Direttore del CMB.

“Ma con la partecipazione di un numero sempre maggiore di produttori *no-low*, abbiamo deciso di dedicare loro un trofeo speciale”. Ciò che oggi emerge unanime è la necessità di chiarezza legislativa e di una strategia lungimirante, soprattutto alla luce di un costante calo dei consumi del vino tradizionale: i vini *no* e *low alcohol* sono sicuramente visti oggi come una grande opportunità per l’Italia di mantenere il suo ruolo di protagonista del settore. ■



Foto: Unsplash