

**R** CONTENUTO PER GLI ABBONATI L'INCHIESTA

I vini alcol free sbarcano in Italia. E in Europa è già boom

di Lara Loreti

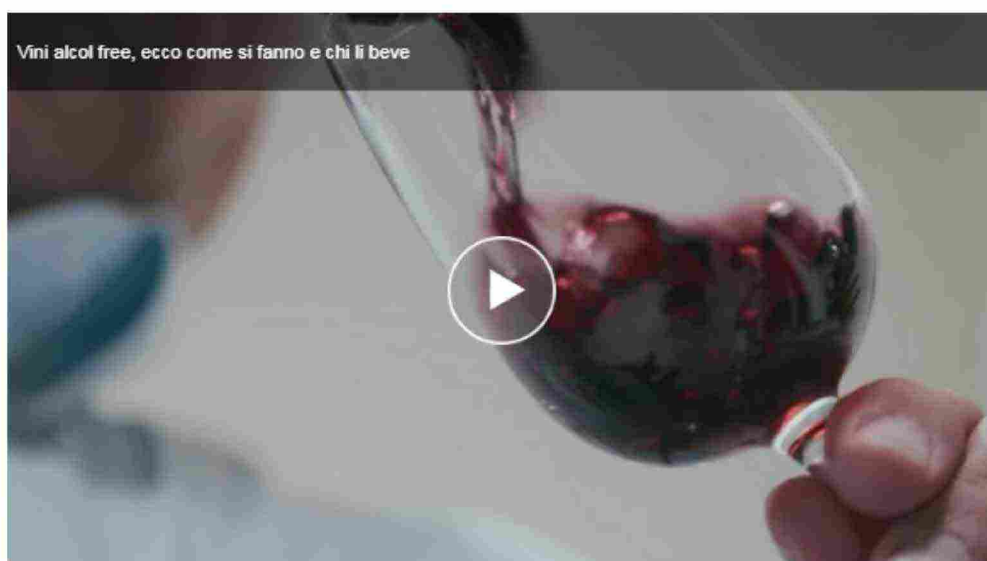


La cantina altoatesina Hofstätter lancia il suo primo spumante dealcolato. Il patron Foradori: "L'anno prossimo conquisteremo il mercato arabo". Il viticoltore veneto Bottega ne produce due tipi: "Presto li lanceremo nelle autostrade italiane". Belgio, Germania e Francia fra i principali produttori europei. I deali per chi non può o non ama bere e per gli astemi, queste bevande conquistano i millennial. Ecco numeri e testimonianze

22 GIUGNO 2021

6 MINUTI DI LETTURA

Il mercato corre più velocemente della burocrazia. Mentre in Europa si discute da mesi sulla normativa per disciplinare la dealcolizzazione del vino, con tutte le polemiche annesse e le resistenze dell'Italia, sui mercati i prodotti alcol free stanno conquistando significative fette di consumatori. Le industrie europee che praticano la tecnica della dealcolazione stanno acquisendo nuovi clienti. Uno studio del 2019 dell'Oiv mostra come nel 2018 nel mondo siano state prodotte 100 milioni di bottiglie di vino dealcolato. Una tendenza in crescita negli ultimi due-tre anni. E anche le aziende vitivinicole italiane iniziano a darsi da fare.



Ne è un esempio **Martin Foradori Hofstätter**, patron dell'omonima cantina altoatesina, che ha appena lanciato sul mercato la bollicina **Steinbock Alcohol Free Sparkling**, da uve Riesling, dealcolate, della cantina tedesca di proprietà **Dr Fischer**, situata in Germania lungo il fiume Mosella, al confine con il Lussemburgo. «Per questa prima annata abbiamo prodotto 20mila bottiglie e non ho dubbi che le venderemo tutte entro dicembre - spiega Foradori - I ristoratori stanno dimostrando grande interesse. Lo stesso vale per le piattaforme digitali: abbiamo fatto una prova con un sito di vendite e in due ore abbiamo venduto 120 bottiglie». Ma anche **Sandro Bottega**, produttore trevigiano "big" del Prosecco Doge e dei distillati, ha lanciato due prodotti: un succo d'uva sparkling dal vitigno Glera e un altro rosé da Malvasia rossa, non dealcolati ma realizzati "senza togliere nulla all'uva", come dice lo stesso produttore. «In Nord Europa e Canada le due bollicine alcol free stanno spopolando - spiega **Bottega** - abbiamo venduto 100mila bottiglie in sei mesi, da gennaio». E il produttore veneto si prepara per il lancio nelle autostrade italiane.

Il fenomeno: chi li produce e chi li beve

Il primo brevetto di un vino dealcolato è datato Germania 1908, ma solo negli anni Ottanta il fenomeno ha assunto dimensioni significative. Non ci sono dati precisi sulla produzione totale, ma uno studio mirato del 2019 della Oiv, Organizzazione internazionale della vigna e del vino, ha rilevato che nel 2018 la produzione globale di vini alcol free toccato i 100 milioni di bottiglie, registrando la tendenza in aumento. Il lockdown legato alla pandemia può aver dato una spinta sull'acceleratore al fenomeno, come sostiene Foradori della Hofstätter, perché ha spinto i produttori a studiare le nuove tendenze e a lanciarsi in nuovi progetti, partendo dal cambio di abitudini connesso al momento delicato che ha vissuto l'umanità. Da studi europei inoltre emerge che i principali consumatori di vini dealcolati sono persone che si trovano a vivere periodi particolari: donne incinte, persone che stanno seguendo delle cure o che hanno avuto dei disagi con l'alcol, autisti o gente che deve guidare, consumatori che non bevono alcol per scelta, per gusto, per dieta o per motivi religiosi. Molti produttori guardano infatti con interesse al mercato arabo.



▲ Steinbock Alcohol Free Sparkling, la nuova bollicina senza alcol di Hofstätter

In Italia: non è vino

Nel nostro Paese prodotti alcol free esistono da tempo, ma in questi mesi per la prima volta si sta delineando un interesse compatto da parte da un lato di chi produce e dall'altro di chi consuma, interesse espresso anche da grandi nomi della viticoltura tricolore. Un passo coraggioso, soprattutto se si pensa a tutte le polemiche e obiezioni posti da viticoltori, distributori e agenti di commercio ancorati alla tradizione. Una delle osservazioni più agguerrite riguarda la qualità del prodotto: si può parlare di vino se la bevanda in questione non ha alcol? La risposta è no: un vino deve essere realizzato rispettando determinati canoni. E trattandosi di una bibita senza alcol, la legislazione da seguire è quella delle "bevande analcoliche". Infatti, in Consiglio, Commissione e Parlamento Ue si sta discutendo proprio sul come disciplinare la materia e sulle differenze da marcare tra prodotti con zero alcol e prodotti con bassa gradazione alcolica (sugli 8-9 gradi). Di recente [sulle pagine de Il Gusto il sottosegretario all'Agricoltura, Gian Marco Centinaio](#), ha rimarcato come sia importante permettere ai viticoltori di scegliere il tipo di prodotto da realizzare e ha posto l'accento sulla differenza fra un vino propriamente detto, quindi realizzato in modo tradizionale, e un succo d'uva, che si presenta invece come un altro tipo di bevanda. Proprio questa riflessione apre le porte del dibattito alla tecnica da utilizzare per dar vita a questi prodotti. Le tecniche sono svariate e complesse, per semplificare diciamo che due sono gli approcci più diffusi: togliere alcol al vino o fare un succo d'uva, quindi senza fermentazione.

"No al vino con poco alcol". L'Italia si prepara alla battaglia nell'Ue

15 Maggio 2021



Quest'ultima opzione è quella scelta da [Bottega](#): "Noi realizziamo spumanti alcol free, non togliamo niente alla uva ma lasciamo intatte le proprietà del frutto. Il risultato finale è un po' dolce ma delizioso: sono succhi godibilissimi, ideali per la colazione e non solo. Il prodotto ha riscontrato grande successo, ben oltre le nostre aspettative, tanto che in sei mesi abbiamo realizzato 5 produzioni. Personalmente, sono contrario alla dealcolazione, credo sia meglio fare un prodotto diverso, il nostro è di altissimo livello e anche molto sano. Lo vendiamo all'estero, soprattutto in Nord Europa e Canada, Paesi più ricchi e dove questo prodotto è in voga. Ma stiamo predisponendo il lancio nelle autostrade italiane".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

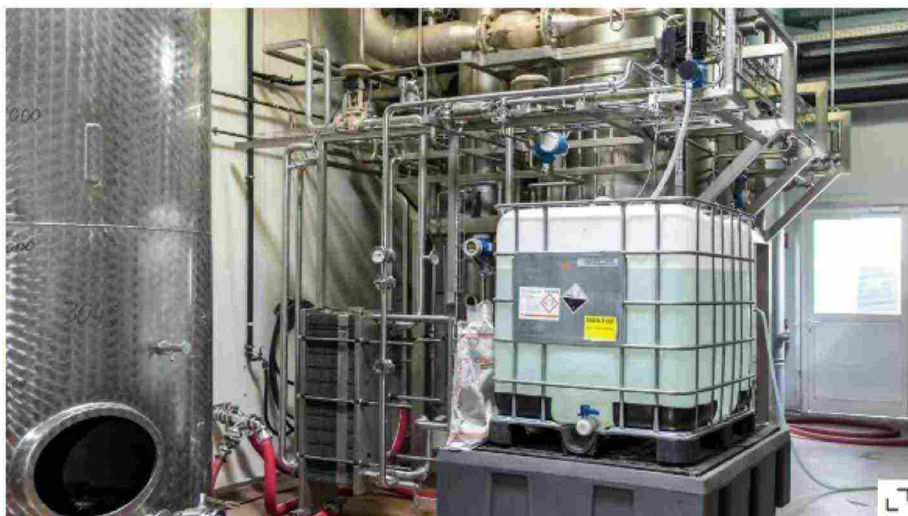


SPARKLING ZERO

BOTTEGASPA.COM

▲ Gli spumanti - bianco e rosé - senza alcol dell'azienda trevigiana di Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)

Diversa la tecnica usata da Hofstätter nell'azienda tedesca di Kanzem (di proprietà del Gruppo dal 2014), che consiste nell'effettuare la fermentazione alcolica, e poi nel togliere l'alcol per distillazione a bassa temperatura. La spiega Foradori: "Così facendo, ed evitando il processo di osmosi, riusciamo a preservare gli aromi e non per osmosi. Utilizziamo un macchinario costosissimo (che costa oltre un milione e mezzo): all'interno del quale c'è un alambicco in situazione di sottovuoto. L'alcol bolle a 78 gradi, invece che con la tecnica del sottovuoto, evapora sotto i 30 gradi e così si mantengono tutti i profumi, perché a 78 gradi il rischio è di bruciare tutto".



▲ Un dettaglio del macchinario tedesco utilizzato da Hofstätter per dealcolare il vino: costa oltre un milione e mezzo di euro

- Perché produrli

Ma che cosa spinge un produttore tradizionale a fare una scelta da molti giudicata "radicale" e comunque diversa? "Nel mondo degli alcol free c'è un bel fermento - riflette Foradori - e sinceramente mi stuzzica vedere quanto tradizionalista sia l'Italia. Io seguo l'alcol free da decenni, già 30 anni fa negli Usa avevo assaggiato prodotti di qualità deprimente. Poi l'anno scorso mio figlio, che studia enologia in Germania, mi ha detto: "sai che c'è il mio compagno di università che ha un macchinario che fa questo lavoro?". A quel punto ho voluto provare, e abbiamo preso in affitto il macchinario, usandolo nella nostra azienda tedesca: non è solo un prodotto nuovo, si tratta anche di una **innovazione tecnologica**".



La **pandemia**, come si diceva, ha dato un ulteriore incoraggiamento: "Durante i lockdown c'è stato tempo di riflettere e di analizzare a fondo una opportunità di mercato che magari nel tran tran normale sarebbe passata inosservata", fa notare Foradori. E il mercato sembra coglierla questa occasione: "Abbiamo prodotto **20mila bottiglie quest'anno**. Sembrano poche, ma in realtà è una quantità di tutto rispetto per il mercato italiano. Pianifichiamo di raddoppiare nel 2022. Primo mercato a cui puntiamo per il prossimo anno sono gli Usa, poi i Paesi Arabi dove non si beve per motivi religiosi: sono mercati che possono dare soddisfazioni. Poi non dimentichiamo che c'è chi non beve alcol per svariati motivi: non scordiamo che i vini alcol free hanno solo **19 calorie su 100 millilitri**, quindi ideali per le diete".



▲ L'uva Riesling usata da Hofstätter per lo spumante alcol free cresce in Germania lungo il fiume Mosella, al confine col Lussemburgo

- Il mercato come li accoglie

E il consumatore è pronto? "Dalla nostra analisi - dice il patron di Hofstätter - è emerso che il consumatore finale e i ristoratori sono pronti: questi ultimi si sono dimostrati molto interessati e hanno captato al volo le potenzialità del prodotto. Mentre gli agenti di commercio faticano ancora un po'. Ma io credo che dopo i lockdown che abbiamo vissuto, a livello commerciale occorra brio, "genio" e **intuito nel comprendere le innovazioni e le alternative che il mercato vuole**". Hofstätter su questo ha le idee chiare: "A fine settimana, daremo il via a una campagna diretta sulla ristorazione, dando un supporto alla rete vendita o bypassandola se sarà necessario". Si consiglia di bere le bottiglie ora sul mercato prima del 2024, e una volta aperte, è bene tenere in frigo e consumarle dopo tre giorni.



▲ Il macchinario tedesco utilizzato da Hofstätter per dealcolare il vino

In Europa: spopola nei Paesi del Nord

Quanto all'Europa, fra i produttori ci sono grandi nomi che già da tempo si occupano di dealcolizzazione di vini: pensiamo, solo per citare le principali, in Germania a **Schloss Wachenheim**, **Zimmermann Graeff Muller** o **Carl Jung**; in Francia a **Gran Chais de France** e **Castel**; in Belgio poi c'è la **Mis**, azienda che si occupa specificatamente di servizi di imbottigliamento e dealcolizzazione. "I Paesi in cui esportiamo maggiormente i vini dealcolati - spiega **Thierry Cowez**, direttore Ricerca e sviluppo ed enologo dell'azienda belga, intervenuto in Lussemburgo a una masterclass organizzata dal **Concorso Mondiale di Bruxelles** - sono **Scandinavia, Regno Unito, Olanda, Belgio, Germania, Polonia**, che rappresentano i mercati principali. Nel mondo, **Canada, Stati Uniti, Giappone...** il Giappone è un mercato in crescita. In Francia si sta iniziando, l'Italia per ora è ancorata su posizioni più tradizionali, ma qualcosa si sta muovendo, come già successo per la birra zero alcol".



▲ Thierry Cowez, direttore Ricerca e sviluppo ed enologo dell'azienda belga Mis

Il gruppo francese **Les Grands Chais de France** - primo esportatore di vino francese nel mondo, con più di 170 Paesi raggiunti, proprietario di importanti tenute, che conta un fatturato pari a oltre 1 miliardo di euro per 550 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo - produce una serie di spumanti senza alcol tra cui la linea firmata **JP Chenet**, quinto marchio al mondo per volumi di vino venduti, che produce due bollicine senza alcol, uno **Chardonnay** e un **Pinot Noir Rosé**. I consumatori di riferimento sono per lo più i **millennial**. "Il 21% della popolazione UK non consuma alcolici e il trend di consumatori alcol free è in crescita soprattutto tra i millennial - afferma **Romina Romano**, country manager Italia di Les Grands Chais de France - Questi ultimi, secondo i nostri dati, bevono un quinto in meno delle generazioni precedenti e il 79% prenderebbe in considerazione la scelta una bevanda analcolica".



▲ Romina Romano, country manager Italia di Les Grands Chais de France

Notevoli i dati registrati dal gruppo francese, lo spiega Romano: **“Dal gennaio 2020 ad oggi, Les Grands Chais de France ha venduto 7,5 milioni di bottiglie di prodotti alcol free nel mondo e la prospettiva è di toccare quota 9,5 milioni entro il 2022. I nostri mercati principali sono Svezia, Germania, Inghilterra e Stati Uniti e ora stiamo valutando il lancio di queste linee anche in Italia nel secondo semestre del 2021, vista la crescente richiesta dei nostri clienti. Questo tipo prodotti infatti interessa un gruppo trasversale di consumatori e non sono gli astemi”.**

Centinaio: “La farina di lombrico non sostituirà mai una bistecca alla fiorentina”

di Lara Loreti
16 Giugno 2021



Argomenti

Vini e spiriti

Cantine e vini

Sostenibilità alimentare

Aziende e produttori alimentari