



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 18 Aprile 2022 | aggiornato alle 10:49 | 83840 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



iKitchen.

La cucina del futuro è già qui.

Per info: rational-online.com



RATIONAL

CONFRONTO APERTO

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Le bollicine analcoliche: scandalo o nuova frontiera?

Le vendite sono cresciute del 43%. La cantina Hofstätter ha presentato a Vinitaly un vino fermo analcolico, ampliando la sua offerta. Nel settore c'è anche Bottega, cantina trevigiana, che a Verona ha portato lo "0"



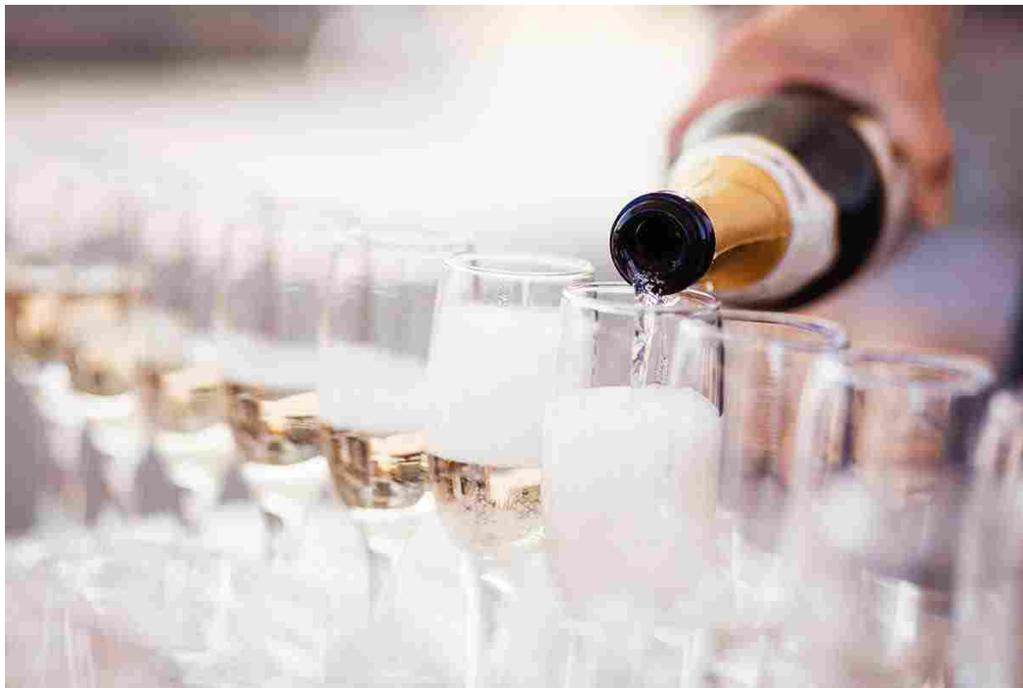
di Giuseppe Casagrande

18 aprile 2022 | 10:30



Il vino non deve ubriacare. Va assaggiato e degustato in maniera consapevole, **abbassando se non addirittura sacrificando la componente alcolica.** Questo il messaggio (una vera e propria provocazione per i cultori di Bacco) che Vinitaly affida alle nuove generazioni. Un'edizione, la numero 54, che passerà alla storia come l'edizione della ripartenza dopo i due anni di forzato stop per colpa della pandemia. [Ripartenza sia per quanto riguarda i numeri con presenze record \(+28%\) di buyer provenienti da 50 Paesi, operatori stranieri e opinion leader internazionali](#), sia per quanto riguarda le strategie di mercato.

In questo contesto si inserisce il discorso dei **vini Alcohol Free: scandalo o nuova frontiera?**



Cantina Hofstätter, il vino che non ubriaca

Il primo a credere a questa nuova frontiera è stato l'**imprenditore-vignaiolo altoatesino Martin Foradori della mitica cantina Hofstätter** di Termeno che, dopo aver lanciato le **bollicine Steinbock Alcohol Free** quest'anno a Vinitaly ha presentato **la versione ferma** di questa tipologia. Due vini bandiera che produce nella tenuta Dr. Fischer, nella Mosella, storica azienda tedesca acquisita qualche anno fa. Foradori utilizza **le stesse uve usate per i vini tradizionali**, ma con una tecnica innovativa che consente di separare l'alcol senza però intaccare le caratteristiche organolettiche del Riesling. Il risultato è sorprendente: una bollicina di carattere, con poche calorie, fresca e ricca di aromi al palato, vivace e moderna. Un vino leggero e brioso dove **prevalgono gli aromi fruttati e una piacevole sapidità**.

Secondo una ricerca Nielsen **le vendite di vino senza alcol nel 2021 sono aumentate del 43%**. Un boom. Martin Foradori ci crede, convinto che il futuro sia un vino che non ubriaca. «L'Italia - ha dichiarato a Verona in occasione di Vinitaly - dovrebbe fare chiarezza sulla legislazione evitando polemiche che avvantaggiano solo altri Paesi più lungimiranti. **Il vino senza alcol non fa concorrenza al vino tradizionale**, semmai potrà dar fastidio ad altre bevande analcoliche presenti sul mercato».





Martin Foradori

La proposta di Bottega

Grande successo hanno suscitato anche **le bollicine "analcoliche" della famiglia Bottega** che a Vinitaly ha presentato **Bottega 0 (zero)**, una nuova bevanda effervescente analcolica, prodotta dall'omonima **cantina di Bibano di Godega (Treviso)**. Nasce da mosto d'uva selezionato con l'obiettivo di soddisfare le esigenze di coloro che, per questioni di salute o per motivi religiosi, non consumano bevande alcoliche. È gradito anche a chi apprezza il vino, ma adotta un approccio cauto nel consumo di alcool.

Bottega 0 evoca **la grande tradizione degli spumanti, di cui è un'originale evoluzione analcolica**. Si presta a modalità di consumo consolidate e a celebrare il rito del brindisi, grazie al fascino senza tempo delle bollicine. Il sapiente dosaggio di anidride carbonica regala alla bevanda freschezza, vivacità e carattere, nonostante la gradazione alcolica sia pari a zero. Si tratta di **una bevanda rosé**, che richiama il legame indissolubile con il mondo del vino.





Bottega 0

C'è anche la versione bianca

Il Bottega zero alcol viene prodotto **anche nella versione bianca**. È il frutto della ricerca e della passione degli enologi dell'azienda Bottega, che hanno raccolto la sfida dell'innovazione, per offrire al mercato un prodotto inedito dalle potenzialità ancora tutte da esplorare.

Nel corso della vendemmia i grappoli vengono raccolti nelle zone vocate quando le analisi evidenziano un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. Si procede quindi alla diraspatura e alla pressatura soffice delle uve. In questo modo si ottiene un mosto che **viene conservato in vasche refrigerate per evitare che parta la fermentazione alcolica**. Dopo l'aggiunta di anidride carbonica, il prodotto viene filtrato e imbottigliato. Bottega 0 va consumato freddo a una temperatura di 4/5° C. Ideale in ogni momento della giornata, è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail, in particolare quelli a base di frutta. Perfetto l'abbinamento con i formaggi, soprattutto quelli freschi a base di latte di capra e di pecora, con i pasticcini, con le crostate e con la frutta.

Bottega, vini e distillati dal 1977

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso **cantina e distilleria. Fondata nel 1977** da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (Treviso), 50 chilometri a nord di Venezia, dove **produce grappe, vini e liquori** che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con **i marchi Alexander e Bottega**, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto **Bottega Gold**, e altri spumanti di grande personalità. **In due proprie cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino**, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fiordilatte e Pistacchio. L'azienda Bottega **distribuisce i propri prodotti in 140 Paesi nel mondo**.

© Riproduzione riservata

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Le bollicine analcoliche: scandalo o nuova frontiera? - Italia a Tavola

