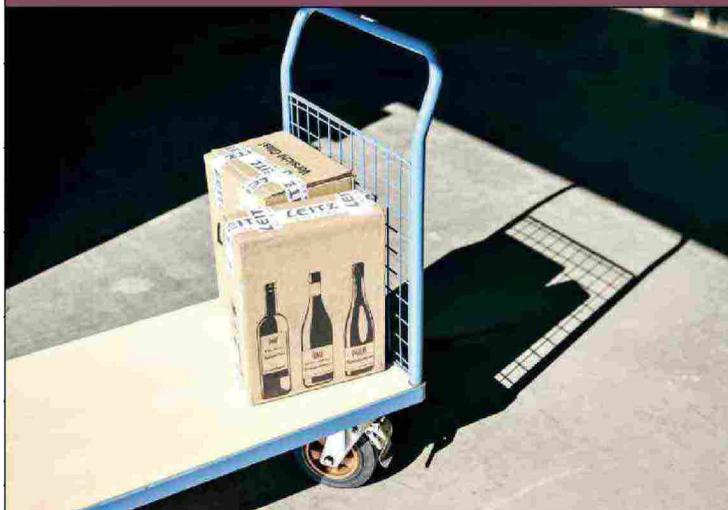


L'INCHIESTA 26



Ecco come nasce un vino dealcolato

Per realizzarlo serve un prodotto senza difetti, aromatico e non troppo acido. Dura due anni e, aperto, va consumato in pochi giorni

di LARA LORETI



MARTIN FORADORI HOFSTÄTTER
Produttore con aziende nel Trentino-Alto Adige e in Germania

DA PROVARE



Villa Sandi
Non dealcolato, ma sparkling senz'alcol a base d'uva: fresco, aromatico



Zonin
Glera e altre uve bianche in uno sparkling piacevole e versatile



Bottega Zero
Mosto da Glera e altre uve, dolce delicato, intense note di frutta



J. Trautwein
Dealcolato a base di Sauvignon Blanc: verticale, sorprendente



Doppio Passo
Un Moscato zero profumato di banana e vaniglia

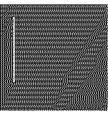
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Ecco come nasce un vino dealcolato

L'esperto: "Per realizzarlo bisogna partire da un prodotto che sia senza difetti, aromatico e non troppo acido"
Dura due anni e, aperto, va consumato in pochi giorni

di LARA LORETI

 vini dealcolati iniziano a conquistare il mercato italiano. Si trovano nei supermercati, come Coop ed Esselunga, nei wine store come Eataly e Signorvino. E pian piano si fanno spazio anche nei menu di ristoranti e bistrot. Una nicchia destinata a crescere. Le cantine, dopo il via libera del governo al processo di dealcolazione in Italia, cominciano a dotarsi di impianti. Mostrano interesse soprattutto quelle medio-grandi, vista l'entità dell'investimento: per dealcolare è infatti necessario avere un ambiente ad hoc, dotato di energia elettrica e acqua, dove posizionare il macchinario. Anche nelle aree più storiche, come quella del Barolo, il tema suscita dibattito. "Noi tuteliamo una denominazione di origine e l'alcol dobbiamo averlo per legge nei nostri vini - premette Sergio Germano, presidente del Consorzio del Barolo e Barbaresco - Ma l'argomento è attuale e seguiamo con attenzione l'evoluzione della sperimentazione, anche per verificare se ci siano delle opportunità. Però ci chiediamo cosa voglia dire fare un vino senza alcol. Come si tiene in piedi, quanto dura nel tempo. E che gusto avranno i vini dealcolati della nostra regione? Credo che sia importante che il risultato sia piacevole, ma anche salubre. Oggi il vino è sotto accusa per la presenza dell'alcol, ma sulle nostre tavole, bevuto con moderazione, resta un elemento culturale fondamentale".

Per rispondere alle domande che molti di noi si pongono e fare chiarezza sul tema, abbiamo interpellato Massimo Pivetta, responsabile della divisione enologia di Omnia Technologies, leader mondiale di impianti nei settori beverage e farmaceutico con 750 milioni di fatturato e 2500 dipendenti. Omnia per quest'anno ha in produzione una cinquantina di macchinari per la dealcolazione, e nei mesi scorsi ha presentato "Libero Wine", impianto che mette insieme l'esperienza dei brand Permeare e Frilli nelle tecniche di osmosi (filtrazione con uso di membrane) e distillazione (separazione di acqua e alcol). "Il via libera del governo al procedimento che permette di togliere alcol al vino ci consente di essere al pari degli altri Paesi dove l'autorizzazione c'è già da tempo - spiega Pivetta - Prima questi macchinari si vendevano solo all'estero, ma ora si è aperto un mondo. E dall'inizio dell'anno c'è stato un boom di richieste da parte di cantine medio-grandi, soprattutto da Veneto, Emilia-Romagna, Toscana e Piemonte. A livello mondiale, le macchine per dealcolare arrivano soprattutto da Australia, Sudafrica e Usa, però sono impianti concepiti ormai 15-20 anni fa, che consumano quantità notevoli di acqua ed energia. Noi abbiamo ridotto al massimo i consumi".

La prima regola è che non si dealcola un vino di cattiva qualità: devono essere prodotti privi di difetti, oltre che aromatici, senza un'acidità fissa eccessiva. "A oggi i

risultati migliori si ottengono con gli sparkling perché l'anidride carbonica compensa la mancanza di alcol sia nel gusto sia nella conservabilità del prodotto", spiega l'esperto. Il punto è che i vini dealcolati sono più "fragili", cioè più sensibili alle modifiche microbiologiche, in quanto l'alcol è un antisettico. "È per questo che è consigliato sottoporre i vini a filtrazione sterile, pastorizzazione e aggiungere degli antisettici, sostanze già usate e ammesse in enologia che sterilizzano il prodotto", dice Pivetta. Quanto al residuo zuccherino, la quantità ideale per l'equilibrio della bevanda è 25 grammi a litro che può derivare dallo zucchero naturale e/o dall'aggiunta del mosto concentrato rettificato. Il vino senz'alcol non ha una scadenza precisa, ma gli esperti suggeriscono di consumarlo entro due anni e, una volta aperto, di tenerlo in frigo e berlo nel giro di qualche giorno.

Ma tecnicamente come si dealcola un vino? Sono due i passaggi essenziali, come spiega Pivetta, in riferimento alla tecnologia usata da Omnia Technologies: "Il primo step è l'osmosi, che prevede la separazione del vino fra 'permeato' (la parte più leggera del prodotto in cui ci sono acqua, alcol e qualche componen-

te acida) e il 'concentrato', dove si trovano le parti nobili quali tannini, polifenoli in generale, acidi e aromi. Nel macchinario c'è una membrana che esercita una pressione osmotica con delle pompe che separano le componenti di basso peso molecolare (il permeato) e quelle ad alto peso molecolare (il concentrato). A questo punto, il permeato entra nella seconda sezione del macchinario dove, in un ambiente sottovuoto, l'alcol viene estratto quasi in purezza (80-90%) mentre l'acqua vegetale viene reintegrata con delle pompe nel concentrato. E così si ottiene un vino senza alcol al 100%".

E a chi contesta che questo processo comporti un uso eccessivo di acqua ed energia, Pivetta risponde: "L'impiego di energia è minimo e riusciamo a gestirlo con i pannelli fotovoltaici. Inoltre, grazie a questo processo si attivano sinergie e si recuperano vini e alcol che rimarrebbero inutilizzati".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GENNARO ESPOSITO
Chef de La Torre del Saracino, due stelle Michelin a Vico Equense (Napoli)

Sergio Germano (Consorzio Barolo): "Importante accertarsi che la bevanda sia salubre"

LA GUIDA

0,5%

gradi di alcol
La gradazione entro cui deve stare un vino dealcolato; sotto 8,5% per i parzialmente dealcolati

25

grammi/litro
Lo zucchero ideale nei vini dealcolati per l'equilibrio del prodotto

2

anni
Il tempo entro cui bere un vino dealcolato. Una volta aperto dura pochi giorni

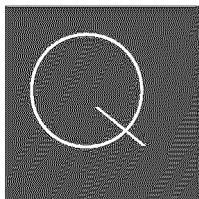
1,5

milioni di euro
Il costo del macchinario Libero Wine della Omnia Technologies. Lungo 10 metri, largo 2,5

INTERVISTA/1: IL PRODUTTORE

L'alta qualità del vino base fa la differenza

Martin Foradori Hofstätter, pioniere dei dealcolati: "Il mercato sta crescendo. Abbiamo lanciato un'etichetta premium e produciamo anche per i supermercati"



Quando tutti (o quasi) gridavano allo scandalo, lui andava dritto per la sua strada. Senza girarsi né farsi influenzare da chi dissentiva. Martin Foradori Hofstätter faceva ricerca e produceva lungo le sponde della Mosella i suoi vini dealcolati a base Riesling, firmati Dr. Fischer, la sua

cantina con sede in Germania che si affianca alla tenuta Hofstätter del Trentino-Alto Adige (11 milioni di fatturato). Oggi la produzione alcol free si è arricchita: si è aggiunta un'etichetta premium. E sono in corso prove di rosso con il Pinot Nero.

Com'è l'andamento del mercato dei vini dealcolati per la sua azienda?

“La nostra produzione è iniziata nel 2020 con 15 mila bottiglie, grazie all'intuizione di mio figlio Niklas, che allora studiava in Germania. Oggi produciamo in tutto centomila bottiglie di dealcolati, per il 70% destinate al mercato italiano. Il canale che ha risposto subito è stato quello dell'hotellerie internazionale, a cui ora stanno seguendo tutti gli altri, enoteche comprese. Mi viene da dire "l'ho sempre detto". La soddisfazione più grande è vedere che ora anche i più agguerriti contrari ai vini dealcolati stanno scoprendo che per questa categoria c'è spazio e mercato. Il vino dealcolato offre molte opportunità per la ristorazione. La principale è raggiungere chi a tavola è abituato a bere solo acqua e bibite gassate”.

Che tecnologia utilizzate per dealcolare?

“Si tratta della distillazione sottovuoto, un processo che permette di ridurre il contenuto alcolico del vino, preservando al contempo i delicati aromi della mate-

ria prima. All'interno di un'apposita apparecchiatura viene ridotta la pressione atmosferica (a circa 15 mbar) e così si abbassa anche il punto di ebollizione dell'alcol da circa 78° C a circa 25-30° C. Grazie al suo punto di ebollizione inferiore rispetto agli altri componenti del vino, l'alcol evapora per primo. L'aspetto cruciale della distillazione sottovuoto è il controllo della temperatura. Questo processo consente di estrarre l'alcol a temperature basse, contribuendo a preservare gli aromi e i composti aromatici più delicati. Questo è fondamentale per assicurarsi che il vino dealcolato mantenga le qualità sensoriali della materia prima, nel nostro caso, il Riesling”.

Perché ha deciso di produrre un'etichetta premium? Crede che avrà un suo mercato?

“Attualmente la nostra linea Steinbock Zero include un fermo e una bollicina a base di Riesling, ma in questi giorni abbiamo lanciato sul mercato un prodotto dealcolato di alta fascia 'Dr. Fischer Zero Riesling Sparkling' - questo il nome del nuovo prodotto - che si distingue soprattutto per l'eccezionale qualità del vino base: un Riesling nato da uve selezionate con circa 9% di alcol e un residuo zuccherino naturale di 30 grammi per litro. Questo tipo di base ci consente una dealcolazione più rapida che preserva il perfetto equilibrio tra frutto, corpo, acidità e residuo zuccherino naturale. Il risultato è un prodotto fresco, raffinato e leggero. Inoltre, già produciamo anche due 'private label' per la grande distribuzione italiane, segnale chiaro della richiesta da parte dei consumatori.”

Molti temono che i dealcolati non siano sani per la presenza di additivi, c'è questo rischio?

“Ma di che cosa stiamo parlando esattamente? Di quali additivi? Non mi risulta ce ne siano, forse le persone dovrebbero informarsi bene prima di criticare. L'unico è l'anidride carbonica per gli sparkling”. **L.LOR.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

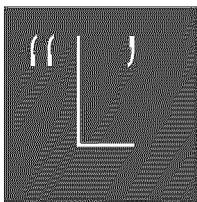
INTERVISTA/2: LO CHEF

L'alcol a cena

va ridotto

Basta abusi

**L'appello dello stellato Gennaro Esposito
"Troppi gli incidenti legati agli eccessi
Dai tè ai brodi, a tavola tante alternative
per preservare il piacere senza rimpianti"**



alcol a tavola è un tema che dobbiamo affrontare bene tutti, sia come quantità sia come qualità: una cena ben fatta, per essere sostenibile, non può contemplare più di due bicchieri di vino, già col terzo stiamo eccedendo. In quest'ottica i dealcolati possono

essere un'opportunità. Per questo voglio assaggiarli alla cieca per valutarli". Gennaro Esposito è uno chef che sa guardare oltre pregiudizi e apparenze. E sul tema dei vini senz'alcol vuole vederci chiaro, affidandosi a palato e buon senso, doti che hanno portato il suo ristorante La Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli) a brillare nella ristorazione italiana, con le due stelle Michelin.

Che ne pensa dei vini dealcolati?

"Non li ho ancora assaggiati e quindi non posso essere obiettivo nell'analisi. La mia posizione è critica e accogliente, ma prima di ogni altra cosa voglio degustarli con calma e cura, così da poter valutare bene, anche nell'abbinamento con il cibo".

Senza vino la cena non rischia di essere privata di un protagonista importante?

"È per questo che vanno studiate delle valide alternative. E ho già pianificato di testare i vini senz'alcol per studiarne le caratteristiche. Non ho pregiudizi. Quello che mi dispiace molto è che girando l'Italia si assiste a incidenti terribili, soprattutto nel weekend. E spesso le vittime sono giovani che avrebbero potuto divertirsi in modo sano o persone coinvolte loro malgrado".

Quale potrebbe essere la via d'uscita?

"Bisogna cercare di integrare e/o sostituire una parte degli alcolici che si servono in una cena con tisane, tè infusi o magari con dei brodi, qualcosa di piacevole che non trascuri l'aspetto del piacere. E che quindi non ci faccia rimpiangere il vino e nel contempo possa integrare o sostituire anche i superalcolici. Purtroppo l'alcol in Italia comincia a fare tante vittime, la distrazione alla guida in parte è legata al suo consumo, dobbiamo quindi essere responsabili e lavorare per dare il massimo a chi vuole godersi una cena con la giusta quantità di alcol. Ci sono posti dove il secondo o terzo drink non te lo servono proprio per evitare problemi: questo aiuta le persone alla consapevolezza. Va fatta una riflessione collettiva e lavorare affinché, ad esempio, in una comitiva chi guida sia lucido".

L'ingresso dei vini dealcolati e altre bevande alcol free nei menu è il segno del gusto che evolve. Che cosa è cambiato rispetto agli anni passati?

"Oggi al ristorante siamo attenti alle quantità di zuccheri, di sale, di grassi, non è solo un problema di alcol. Rispetto a una volta, si va di più a mangiare fuori e l'attenzione a qualità e salute è cresciuta. Di certo dobbiamo considerare l'aspetto del cambio di abitudini. Ci sono locali che hanno delle cantine stratosferiche, però abbiamo tutti pianto un amico o un parente coinvolto in un incidente e non penso che una buona bottiglia di vino valga più delle vite umane. Bisogna riflettere bene: a casa ci sono delle occasioni di consumo e in quel caso non devi dar conto a nessuno. Ma se ti metti alla guida non puoi far finta di nulla e comportarti in modo sconsiderato. Se vogliamo fare una degustazione dobbiamo organizzarci e tenere conto anche di questo aspetto".

L.LOR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FELIX SCHMITT/THE NEW YORK TIMES

1 Dealcolati e alcol free

I vini senza alcol possono essere dealcolati oppure derivanti da mosti dove viene bloccata la fermentazione

2 Bianchi

La maggior parte dei vini dealcolati sono frizzanti e vengono prodotti da uve a bacca bianca. Sui rossi ci sono ancora ricerche in corso



FELIX SCHMITT/THE NEW YORK TIMES

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279