



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



028279

NEL PANORAMA ENOLOGICO INTERNAZIONALE STA DESTANDO GRANDE INTERESSE E CURIOSITÀ

VINO DEALCOLATO: E SOLO PER BUSINESS?

I produttori sono interessati al nuovo mercato. Tra i cultori e i tecnici c'è più scetticismo e preoccupazione

A sentirne parlare la prima volta, tutti probabilmente abbiamo arricciato il naso, sollevato dubbi, avanzato domande per capire... Perché è certamente spiazzante la novità di un vino senza grado alcolico o quasi, specialmente in un territorio come il nostro, dove la viticoltura e la vinificazione hanno una storia ultrasecolare; dove la bottiglia di vino a tavola, a casa come al ristorante, è una consuetudine; dove i vini prodotti qui, con il Prosecco in testa, rappresentano un settore economico trainante, con un export invidiabile.

Ma a favore di questa novità si incrociano due fattori: il calo delle vendite di vino, con i magazzini pieni di bottiglie, e l'interesse crescente per questi vini a bassa gradazione alcolica.

Al Vinitaly, nella scorsa primavera, sono stati presentati i risultati di una ricerca realizzata dall'Unione italiana vini e dalla Swg, dalla quale è emerso che un italiano su tre – il 36% – è interessato a consumare vini dealcolati, e che i più sensibili sono i giovani. «Questi prodotti – spiega l'analista Swg, Riccardo Grassi – interessano prima di tutto un potenziale di un milione di non bevitori di alcolici, oltre a una platea di consumatori di vino o di altre bevande (14 milioni) che li ritiene un'alternativa di consumo in situazioni specifiche, come mettersi alla guida».

Un nuovo mercato si sta aprendo un po' dappertutto, denominato "Nolo" – da no e low alcohol – che negli ultimi due anni ha fatto registrare un +52% di valore in Germania e negli Usa, dove questo mercato vale già oltre un miliardo di dollari.

Se c'è interesse per i vini dealcolati, c'è anche la preoccupazione che essi non rappre-

sentino un alibi per bere di più, per abituarsi e passare poi agli alcolici, un po' come accade per le sigarette elettroniche.

Non bisogna dimenticare che, a meno che non si parli di vini completamente analcolici, la presenza di alcol, seppur ridotta, resta, e con essa anche i rischi correlati, che sono i medesimi di altre bevande alcoliche al di sotto del 9% di gradazione alcolica, come la birra. «Il rischio – avverte Elena Dogliotti, biologa nutrizionista e supervisore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi – potrebbe essere che, essendoci un quantitativo di alcol minore le persone siano portate ad aumentarne il consumo e di conseguenza ad essere maggiormente esposti ai rischi alcol correlati. Non dimentichiamo, inoltre, che tutto ciò che non è acqua andrebbe consumato con attenzione e moderazione. Infatti, anche nel caso in cui l'alcol sia totalmente assente, le bevande prodotte a partire dal vino potrebbero apportare calorie, zuccheri, aromi artificiali, stabilizzanti o altri additivi per ricreare la sensazione della palatabilità». **FP**



EMANUELE TOLARDO, ENOTECNICO CHE LAVORA PER UNA DITTA CHE PRODUCE ANCHE IMPIANTI PER DEALCOLARE IL VINO

“Pro e contro, ma c'è interesse”

«Chi proviene dal mondo dell'enologia guarda ancora con un po' di diffidenza al vino dealcolato, perché è un prodotto diverso dal vino tradizionale e con caratteristiche ancora da perfezionare. C'è ancora molto margine di miglioramento, e l'azienda per cui lavoro sta investendo da tempo nello sviluppo di nuove tecnologie per renderlo sempre più piacevole e vicino all'esperienza del vino classico». È il parere dell'enotecnico Emanuele Tolardo, che lavora nel settore enologico per VasonGroup, un'azienda leader nell'impiantistica enologica e prodotti enologici, oltre che nella produzione di macchinari per la dealcolizzazione del vino.

«Ci sono pro e contro per questo nuovo prodotto – continua Tolardo –, ma i numeri parlano chiaro: c'è un interesse crescente per il vino dealcolato e quasi tutte le cantine medio-grandi del Nordest sono interessate ad averlo almeno nella loro gamma di prodotti. Quanto se ne venda e se ci sia un effettivo riacquisto da parte dei consumatori non è ancora chiaro, ma intanto i “big” cercano di metterlo nel loro listino».

Quali i motivi della crescita dell'interesse?

«Non è per un fatto religioso. Qualcuno pensava al mercato “halal”, cioè quello dei cibi e bevande dei Paesi musulmani, dove non si possono consumare alcolici; tuttavia, la tecnologia non permette di produrre

vino “halal”, perché per essere tale dovrebbe avere alcol al di sotto dello 0,05 per cento: un livello talmente basso che l'attuale tecnologia non riesce a raggiungere. I Paesi musulmani, però, continuano ad acquistare bevande che derivano da mosto d'uva non fermentato e poi annacquato per abbassare il tenore zuccherino: in pratica, il succo d'uva».

Per chi è, allora, il vino dealcolato?

«Per l'Estremo Oriente e per gli Usa. In Cina e Giappone, infatti, i consumatori non hanno gli enzimi, come noi europei, per degradare l'alcol e solo un vino dealcolato risulta loro appetibile. Negli Usa, invece, i consumatori sono più attenti agli aspetti salutistici e

alle calorie: ora, ciò che porta calorie nel vino è soprattutto l'alcol e un vino dealcolato è più in linea con le loro richieste. Poi c'è la fascia di mercato di chi è astemio e il mondo dei giovani: sempre negli Usa, ad esempio, i giovani non bevono vino per il suo alto tenore alcolico, ma se si porta il vino ad un tasso alcolico come la birra, tipo a 4-5 gradi, si può intercettare il loro interesse».

Un mercato, quindi, ancora fluido...

«Quello del vino dealcolato è un mercato “alternativo” e non “sostitutivo” a quello del vino tradizionale: le aziende stanno monitorando quello che sta accadendo, sia vino a zero gradi sia quello a 4-5 gradi; tutto è ancora molto fresco e in fase di studio». AM



Emanuele Tolardo

L'ESPERTO CONSULENTE ENOLOGICO ENZO MICHELET

“Non è vino, e in Italia non andrà”

«Posso rispondere in maniera spontanea? Non è una necessità, almeno per i Paesi che hanno la cultura del vino». Da par suo, Enzo Michelet non fa giri di parole per rispondere alla nostra domanda: “Perché è nato il vino dealcolato?”.

Presidente onorario dell'Unione ex allievi della Scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano, Michelet quasi 40 anni fa ha fondato un suo studio di analisi, sperimentazioni e consulenze enologiche; accademico ordinario della Accademia italiana della vite e del vino, collaboratore della sezione Viticoltura e Enologia del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), svolge intensa attività di consulenza per aziende vitivinicole in Italia e all'estero.

«Nel codice internazionale delle pratiche enologiche al capitolo I c'è la definizione: “Il vino è esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica completa o parziale di uva fresche, pigiate o no, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolico non deve essere inferiore a 8.5% vol”. Allora questa bevanda, che io non chiamerei nemmeno vino, anche se aggiunto dell'aggettivo dealcolato, perché un vino senza alcol è un'altra cosa – continua Michelet –, interessa i Paesi nordici, dove mettono allo stesso livello vino e superalcolici. Qui da noi la richiesta è bassa: penso che uno piuttosto rinunci a bere, per una questione culturale: direi – sorride – che fino al Reno i Galli sono stati convertiti dai Romani alla cultura del vino, oltre non più».

«È una scelta esclusivamente commerciale, sulla quale ai miei clienti consi-

glio di riflettere, ma capisco che le sfide abbiano il loro fascino specialmente per gli effervescenti imprenditori di questo territorio, e io quindi passo per il “solito romantico”. Invero la produzione del dealcolato comporta una serie di complicazioni e considerazioni complesse e costi maggiori rispetto alla normale produzione del vino. Per cosa poi? Per dare un prodotto a gente che credo voglia spendere poco, accomunandolo a una bibita, per mettere magari sul tavolo della festiciola degli otto anni del proprio figlio un bicchiere di vino, che anche dal punto di vista etico e deontologico mi sembra sbagliato».

Realizzarlo è paradossale e costoso.

«Sì, perché fai fermentare (perché se non lo fai è mosto) e poi spendi per annullare quello che hai fatto per avere solo un profumo più banale e certamente meno complesso di quello del vino. Poi è costosissimo: un impianto da 20 mila litri al giorno (che è piccolo) costa oltre un milione di euro: quindi significa che la cosa interesserà solo le aziende grandi e grandissime. Viene anche persa la capacità del vino di essere una specie di antimicrobico grazie all'alcol e quindi bisognerà pensare ad aumentare gli additivi. Una volta, quando l'acqua non era disinfettata, il vino ha fatto la sua parte per contenere malesseri e febbri estive. Ma non nascondo che ci sono anche dei nostri piccoli produttori che non chiudono gli occhi e mi chiedono di studiare per loro questa possibilità».

Lei ha comunque studiato questo vino-non-vino.

«Le prove che fanno adesso, le ho fatte per studio

personale 40 anni fa, utilizzando, dopo averlo adattato, un piccolo impianto pilota che in Israele usavano per togliere il sale dall'acqua marina: ho provato e il risultato non fu precisamente piacevole. Esattamente come quello di oggi, che per diventare bevibile deve essere dolcificato con lo zucchero (credo diventando così non esente da limitazioni per chi ha certi problemi)».

Nel nostro territorio quanti produttori ne possono essere interessati?

«Direi l'1-2% vogliono studiarlo, il 10% ne parla (aumentando la loro ansia e quella degli altri produttori). Non di più. Anche perché non si può nemmeno produrre in cantina così come si fa il vino (servono stabilimenti o locali appositamente destinati e poi licenze fiscali ottenendo soluzioni di alcol) e poi sorgono anche nuovi problemi pratici ancora da normare, perché ad esempio mi dicono che ancora non si sa come trattare la miscela di alcol contenente l'acqua di vegetazione tolta al vino».

Insomma, in Italia non funzionerà.

«Secondo me no. Qualche tempo fa ero da un cliente che era interessato al dealcolato: uno dei suoi commerciali, che aveva fatto una sua inchiesta in Italia, ha decretato che la novità era già finita, anche se gli incrementi annuali sono del 10%. Ma se per esempio il valore attuale è l'1%, significa che si andrà all'1,1%, quindi niente!

Una cosa simile, l'abbiamo già vista col Novello, che a suo tempo aveva avuto un boom. Tutti lo facevano. Oggi non ne parla più nessuno. Sparito. Era un'idea, l'hanno cavalcata e addio. Mi spaventano i più intra-

prendenti, perché se intravedono una possibilità il loro Dna commerciale prende il sopravvento, magari si buttano. Ma se perdiamo la nostra unicità, la nostra peculiarità, la nostra storia che ne sarà poi? Questa bevanda la faranno ovunque? In questo i grandi gruppi internazionali, con le loro reti di vendita sono molto performanti. E se proprio posso dirla tutta, sono spaventato dal disegno che vuole distruggere uno di quei prodotti di quella rompiscatole che è l'agricoltura: vuoi mettere al posto della vite un bel rubinetto a cui aggiungeranno qualcosa per fare una specie di vino, magari da bere mangiando carne fatta in laboratorio? Anche questa è una bevanda inventata: magari fra un po' interesserà un colosso delle bevande e poi vedremo». Forse non succederà mai, ma quante cose, oggetti, prodotti, bevande... guerre, che sembravano impossibili oggi ci sono.

Al Cerletti, dove lei è “nato”, come la pensano?

«L'anno prossimo quella che per noi era “la Scuola enologica” (non era necessario sottolineare “il Cerletti”) compirà 150 anni, un istituto scientifico che aveva anche sprazzi umanistici. È stata all'avanguardia e unica (sperimentava producendo lei stessa le novità); oggi è una scuola moderna, anche se non più unica, ancora proiettata nel futuro, attenta alla novità come per esempio l'intelligenza artificiale applicata all'agricoltura che spero non assopisca l'intelligenza naturale. Oggi si punta tutto sulla tecnica, e così ogni novità va giustamente studiata, ma aggiungo che deve essere anche soppesata come ho sempre fatto io, spenden-

do una vita per conoscere, con lo scopo di imparare a usare ma anche a limitare a volte inutili tecnicismi, per continuare a insegnare a produrre un vino che pure attualizzato sia intrinsecamente lo stesso delle origini, frutto di un equilibrio dato dalle leggi della natura che tutto governano».

Alessandro Toffoli



L'ON. MARCHETTO IN COMMISSIONE ALLA CAMERA

“Non tocchiamo i vini a Ig”

Dell'avvento del vino dealcolato e del suo impatto sul settore vitivinicolo si è parlato in Commissione agricoltura della Camera dei deputati, che il 14 maggio ha convocato alcuni rappresentanti delle associazioni di categoria – Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Copagri – per una “Indagine conoscitiva in merito alle prospettive del settore vitivinicolo”.

Componente della Commissione è la deputata opitergina di Fratelli d'Italia Marina Marchetto Aliprandi, a cui abbiamo rivolto alcune domande.

Onorevole Marchetto, avete affrontato in Commissione il tema della produzione del vino dealcolato, ora possibile anche in Italia dopo il recente decreto. Secondo lei, l'avvento del vino dealcolato creerà problemi ai produttori di vino oppure può rappresentare un'opportunità?

«I consumatori stanno manifestando nuove preferenze di acquisto e non possiamo non tenerne conto. Le tendenze attuali portano al centro della scena i prodotti a ridotto contenuto alcolico, preferiti ad altri anche a seguito di un rinnovato interesse per la tutela della propria salute. Fatta questa premessa, il segmento dei vini dealcolati non può non essere considerato come un'opportunità per coloro che trovano in essi un nuovo mercato da aprire».

L'apertura al vino dealcolato viene motivata come una risposta al calo del consumo di vino e alle preoccupazioni per i rischi sanitari legati al vino. È d'accordo? O ci possono essere altre strade?

«Le strade percorribili sono molteplici e quella dei vini dealcolati non rappresenta sicuramente una soluzione contro l'abuso di alcol. Si tratta di prodotti particolari che hanno un appeal differente a seconda dei gusti dei consumatori. Per questo la categoria dei dealcolati non può essere considerata il pilastro di una strategia volta a ridurre l'uso smodato di alcol e la proliferazione delle malattie da questo derivanti. Dobbiamo investire in campagne di educazione che insegnino ai consumatori il giusto modo di bere il vino, sia per tutelare la propria salute che per apprezzare le caratteristiche di questo prodotto. Il consumo di vino è “un'esperienza sensoriale”, un viaggio verso la terra da cui ha avuto origine e alla scoperta delle tradizioni di cui è espressione. Va cambiato l'approccio del consumatore al bere e le campagne di educazione e informazione sono lo strumento migliore per creare intorno a questa nostra eccellenza abitudini di consumo più sane e virtuose».

Quali aspetti critici vede lei nella produzione e commercializzazione dei vini

dealcolati?

«Alcune perplessità possono emergere sulla qualità gustativa di questi prodotti, soprattutto pensando ad una futura apertura dei vini a Indicazione geografica (Ig) a questo segmento. Le tecnologie attuali per dealcolare restituiscono dei prodotti molto diversi rispetto a quelli che siamo abituati a degustare. Per questo merita una riflessione più approfondita la possibile dealcolazione anche dei vini a Indicazione geografica, che sono espressione di eccellenza qualitativa sotto ogni profilo».

C'è chi guarda alla novità del vino dealcolato come ad un “oltraggio” alla tradizione vitivinicola. Che ne pensa?

«Come detto, il profilo che merita per noi più attenzione è non intaccare la qualità dei nostri vini a Ig. I produttori hanno lavorato duramente negli anni per creare prodotti unici e con elevati livelli qualitativi, apprezzati e rinomati in tutto il mondo. Esplorare nuove possibilità è giusto ma lo dobbiamo fare con cautela, senza disperdere il valore che è stato costruito, preservando la qualità e la distintività dei prodotti che offriamo ai consumatori».

Franco Pozzebon



La senatrice Marina Marchetto Aliprandi

SANDRO BOTTEGA, PRESIDENTE DELL'OMONIMA AZIENDA LEADER IN VINI E DISTILLATI

“Una opportunità. E nel mondo è vino”

Azienda leader nel settore dei vini e dei distillati, sia a livello nazionale che internazionale, Bottega Spa ha la sede principale a Bibano di Goda Sant'Urbano ma ha uno sguardo aperto sul mondo e una visione a 360° sul mercato del vino. «Sono assolutamente a favore del vino dealcolato – afferma Sandro Bottega, presidente dell'azienda, da noi interpellato sul tema –. È giusto che sia commercializzato perché ci sono persone che non vogliono bere alcolici e, quindi, è bene dare loro una risposta. In secondo luogo, è una opportunità perché per i consumatori di alcolici si trova un diverso e nuovo momento di consumo: un vino dealcolato o basso alcool può essere consumato in diversi momenti della giornata».

Quindi, lei vede il vino dealcolato soprattutto come una opportunità...

«Certo, permette di utilizzare l'esubero di produzione di vino e d'uva che c'è. Vedo questa opportunità in modo assolutamente positivo. Ci sono dei produttori che pensano in modo diverso dal mio e ritengono che il vino dealcolato non si dovrebbe chiamare vino. Personalmente sono aperto a tutte le opzioni. Tuttavia, il mercato ci chiede che ci sia la parola “vino” su questo prodotto, altrimenti non sa come classificarlo e dove collocarlo negli scaffali dei supermercati, dei duty free o dei negozi. Pertanto, ci vuole maggiore chiarezza: una chiarezza che si deve essere a livello planetario. In realtà, la maggior parte dei Paesi del mondo lo chiama “vino” e credo che anche noi qui in Italia dovremmo poterlo chiamare così».

Lo scorso dicembre, è sta-

to approvato un decreto su questa materia, suscettibile però di modifiche...

«Faccio parte di Federvini e sono piuttosto informato sull'iter legislativo. Le cose sono abbastanza delineate, ma ci sono ancora alcuni punti da chiarire. Ad esempio, come e dove utilizzare l'alcol prodotto dal processo di dealcolizzazione e se gli stabilimenti di produzione del vino dealcolato devono essere separati o no da quelli di produzione del vino tradizionale. Ci sono ancora alcuni chiarimenti da fare, ma speriamo che si facciano al più presto. In ogni caso, comunque vada, noi qui in Italia siamo in ritardo».

Non è così nelle altre parti del mondo?

«No, tanti Paesi del mondo hanno già una normativa chiara. Solo noi non siamo ancora regolamentati in maniera corretta e precisa. In diversi altri Paesi già da 2 o 3 anni c'è una regolamentazione efficace».

In Italia, c'è già chi produce e commercializza vino dealcolato?

«Sì, certo, ma con vino prodotto all'estero. Il vino dealcolato può essere venduto anche in Italia nella categoria “soft drink”».

Anche voi ne producite?

«Noi produciamo già da tre anni dei “soft drink”, che sono realizzati con una base di mosto a zero gradi di alcol. Siamo già in questo mercato con circa 400-450 mila bottiglie all'anno. Le vendiamo sia in Italia sia all'estero. Stante la legislazione attuale, non possiamo ancora chiamarlo “vino” ma solo “soft drink”».

E per quanto riguarda gli aspetti critici? Vi è chi afferma che il vino, privato dell'alcol, perda la sua struttura e bisogna sostenerlo con altre sostanze...

«In realtà, non è vero. Non

si devono aggiungere altre sostanze: non è previsto. Resta semplicemente vino senza alcol, dealcolato, appunto, come la birra analcolica. Credo sia giusto chiamarlo così. Per me il problema principale resta la “vacatio legis”; sicuramente non sarà buono, profumato e gustoso come un vino normale, ma avrà altri vantaggi».

Quindi lei è a favore...

«Certo, lo ribadisco: sono a favore. E non dimentichiamo che noi siamo imprese e dobbiamo produrre reddito e lavoro, affinché i viticoltori abbiano lavoro e l'uva venga utilizzata. Un prodotto, come il vino dealcolato, credo sia un'opportunità per tutti quanti. Che poi si chiami “vino” – e non con altre diciture – siamo aperti, ma “vino” mi pare la denominazione più opportuna».

Alessio Magoga



Sandro Bottega

IL DECRETO SUL VINO DEALCOLATO

L'apertura alla novità del vino dealcolato in Italia deriva dall'approvazione, nel dicembre del 2024, di un apposito Decreto ministeriale, il n. 672816, che ha introdotto nell'ordinamento italiano disposizioni normative dettagliate sulla produzione, denominazione ed etichettatura dei vini dealcolati, adeguando l'Italia al Regolamento Ue n. 2117/2021.

Prima di questa riforma, il termine "vino" e gli altri termini legati ai prodotti vitivinicoli erano riservati solo ed esclusivamente a prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche o mosti d'uva, con titoli alcolometrici minimi ben definiti, ad esempio gli 8,5% vol. fissati per il vino.

Il Decreto individua sette categorie di prodotti vitivinicoli che possono essere

sottoposti a processi di dealcolizzazione: vini, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità di tipo aromatico, vini spumanti gassificati, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati.

I processi di dealcolizzazione autorizzati sono tre: la parziale evaporazione sotto vuoto, l'uso di membrane e la distillazione. Tali processi, che possono essere applicati singolarmente o congiuntamente, sono autorizzati solo a condizione che il prodotto finale non presenti difetti organolettici, né subisca alterazioni, come l'aumento del tenore zuccherino o l'aggiunta di acqua e aromi esogeni.

Inoltre – uno degli aspetti più delicati e dibattuti – il Decreto stabilisce in modo chiaro e inequivocabile che i prodotti vitivinicoli Dop e Igp non possono essere sog-

getti a processi di dealcolizzazione, né parziale né totale. Così vengono tutelate le eccellenze Dop e Igp e i consumatori, che si aspettano di acquistare vini dotati delle caratteristiche prescritte dai disciplinari di produzione con il contenuto alcolico minimo in essi indicato.

Il Decreto dà disposizioni anche riguardo all'etichettatura, con l'obbligo di riportare, in modo evidente e uniforme, la dicitura "dealcolato" per i prodotti con una gradazione non superiore a 0,5% vol. e la dicitura "parzialmente dealcolato" per i vini con un contenuto alcolico superiore allo 0,5% vol. ma inferiore al limite minimo previsto per la categoria di origine, quindi tra 8,5 e 9% vol.

Riguardo alla terminologia, il Decreto italiano utilizzando il termine "dealcolato" differisce dalle disposizioni

del Regolamento Ue, il quale prevede che possa essere utilizzato esclusivamente il termine "dealcolizzato".

Il Decreto introduce rigorosi requisiti per i locali in cui possono essere eseguiti i processi di dealcolizzazione: essi devono essere appositamente destinati alla dealcolizzazione dei vini e non essere intercomunicanti con strutture per la produzione o la detenzione dei prodotti vitivinicoli tradizionali (questa indicazione è stata attenuata con la modifica al decreto dello scorso maggio). Inoltre, devono rispettare specifici criteri di tracciabilità e registrazione.

In più viene prevista la possibilità di destinare i sottoprodotti derivanti dai processi di dealcolizzazione alla produzione di distillati o di bioetanolo, previa denaturazione e nel rispetto delle norme fiscali applicabili.