



Vini dealcolati: a Tipicità il convegno di Assoenologi

Il punto su vini senza alcol ed a bassa gradazione

Nell'ambito della trentatreesima edizione di **Tipicità**, a Fermo, si è svolto un interessante convegno, organizzato da Assoenologi, dal titolo "**Vini dealcolati: nuova sfida per nuove opportunità?**". Già un anno fa, all'interno della medesima fiera, il **Professor Attilio Scienza** aveva parlato del "vino del futuro", con una degustazione di vini ottenuti da vigneti resistenti alle malattie fungine.

Alla luce delle novità normative da poco entrate in vigore anche nel nostro Paese, e considerando una crescita fortissima nel mercato delle bevande analcoliche, il convegno di quest'anno ha proposto una possibile risposta al quesito dell'anno precedente: può il vino "No-Lo" (no alcohol/low alcohol) rappresentare una opzione importante per il futuro del vino?

Il primo ad intervenire sull'argomento è stato il padrone di casa, l'enologo **Giuliano D'Ignazi**, presidente della sezione marchigiana di Assoenologi:

«I vini dealcolati e parzialmente dealcolati – ha affermato **D'Ignazi** – non debbono essere considerati sostituti del vino ma prodotti complementari ad esso, che hanno lo

scopo di soddisfare quella fascia di mercato che richiede tali prodotti principalmente per motivi di dieta, religiosi o per timore di superare i limiti fissati dal codice stradale. Sono, dunque un male necessario, ma, al contempo, possono appresentare anche una buona opportunità di approccio al mondo del vino, per quei mercati che finora avevano concentrato i propri consumi su altri prodotti.»

Gli fa eco il collega della sezione Abruzzo-Molise, l'enologo **Giovanni Pasquale**, che ha parlato di «diffidenza da superare» e di «leve commerciali da esplorare».



Giuliano D'Ignazi e Gianni Pasquale (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Il mercato dei vini No-Lo

A livello globale, il mercato dei No-Lo sta vivendo una crescita significativa per cui i vini dealcolati rappresentano sia una sfida che un'opportunità per l'industria vinicola, anche alla luce dell'interesse dei consumatori, soprattutto tra le fasce più giovani.

Negli Stati Uniti, il mercato delle bevande no e low alcohol ha raggiunto un valore di circa 1 miliardo di dollari. Tuttavia, il vino dealcolato è scelto solo dal 9% dei Millennials e dal 10% della Generazione Z, mentre i cocktail analcolici e la birra analcolica sono preferiti rispettivamente dal 30% e 15% dei Millennials e dal 37% e 16% della Generazione Z.

Secondo un rapporto di **Grand View Research**, si prevede un tasso di crescita annuale composto

(CAGR) del 7,9% dal 2024 al 2030, con la prospettiva di raggiungere un valore di 3,78 miliardi di dollari, entro il 2030. In particolare, nel 2023, il segmento dei vini frizzanti senza alcol ha registrato un incremento del 7% rispetto al 2022, mentre i vini fermi hanno visto una crescita del 6%, secondo i dati più recenti pubblicati da IWSR.



Il momento della degustazione (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Importante l'intervento del dott. **Denis Pantini**, responsabile di Nomisma Wine Monitor, che ha offerto una **panoramica sui trend attuali e futuri del settore**, con l'interessante annotazione della Germania come Paese trainante per quanto riguarda i consumi di bollicine No-Lo.

Per fornire dettagli inerenti alla tecnologia della dealcolazione, sono intervenuti il dott. **Marco Balliana** ed il dott. **Francesco Giacomazzi** della Omnia Technologies, mentre l'enologo **Paolo Brogioni**, direttore nazionale di Assoenologi, ha affrontato il tema della **normativa dealcolazione** che, per quanto riguarda il nostro Paese, attualmente ha lasciato fuori da questa apertura il mondo delle IGT, delle DOC e delle DOCG, a differenza di quanto accaduto in Francia, dove l'apertura ai dealcolati è stata totale.

La chiusura del convegno è stata affidata ad un video del Presidente Nazionale di Assoenologi, l'enologo **Riccardo Cotarella**, prima di spostarsi in Cantinetta, per gli assaggi di 14 vini No-Lo, provenienti da varie parti del mondo.

«Il vino dealcolato è frutto di una seconda lavorazione – ha affermato **Brogioni** – per

cui si toglie qualcosa che ci si era impegnati ad ottenere, pur cercando di mantenere un legame forte con il prodotto di partenza».

Per un pubblico di tecnici, ma anche per semplici appassionati della materia, appare ancora lunga la strada da percorrere affinché questi prodotti possano costituire realmente un'alternativa da prendere seriamente in considerazione. L'alcol, infatti, non solo si rivela necessario per una miglior estrapolazione degli aromi, ma anche per il corpo del vino stesso e per una sua più lunga persistenza. In sua assenza, dunque, è necessario intervenire aggiungendo zuccheri e conservanti.

Data di creazione

11/03/2025

Autore

raffaello-decrescenzo