



## Vino vegano: etica, produzione e mercato di una tendenza in crescita

*Dai chiarificanti vegetali alle certificazioni ufficiali. Come nascono i vini vegani e perché conquistano consumatori e produttori*

A prima vista il vino sembrerebbe la bevanda vegana per eccellenza: nasce dall'uva, fermenta naturalmente e non necessita di ingredienti di origine animale. **Eppure, non sempre è così.**

Nel processo tradizionale di vinificazione, in particolare durante la chiarifica – il passaggio che rende il vino limpido e brillante – si utilizzano spesso prodotti derivati da animali. Non rimangono nel vino, ma vengono impiegati per eliminare impurità e particelle sospese.

### Cosa sono i vini vegani

Un **vino vegano** è prodotto senza l'impiego di sostanze di **origine animale**, né in vigna né in cantina. Le differenze rispetto a un vino tradizionale non riguardano la fermentazione o la maturazione quanto le scelte etiche e i materiali impiegati.

Al posto delle proteine come **caseina** (dal latte), **albumina** (dall'uovo) e **gelatina** (dal collagene animale), oggi si usano chiarificanti alternativi come **bentonite** (minerale argilloso) e **proteine di pisello o di patata**. Questi prodotti consentono di ottenere lo stesso risultato – vini limpidi, stabili e gradevoli – ma senza ricorrere a derivati animali.

Molti produttori che scelgono di seguire questa strada vanno **oltre la cantina**. In particolare, adottano **fertilizzanti vegetali**, selezionano **tappi** e **colle cruelty-free** e prestano attenzione a ogni fase della filiera, dalla vigna fino all'etichetta.



L'etichetta di un vino vegano.

## Come viene prodotto un vino vegano

Il processo non è molto diverso da quello convenzionale. In vigna si evita l'uso di **letami animali** e spesso si adottano **pratiche biologiche o sostenibili**. In cantina, invece, si scelgono chiarificanti alternativi e tecniche che rispettano la naturale espressione del vino.

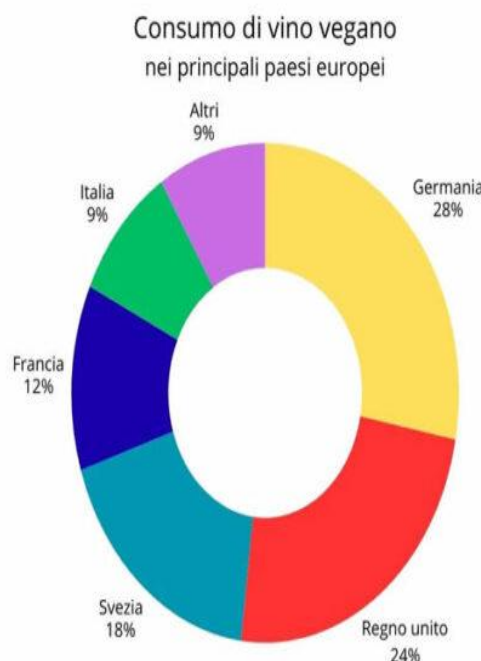
Per riportare in etichetta la dicitura "*vino vegano*" è necessaria una **certificazione ufficiale** rilasciata da enti come **V-Label**, **ICEA**, **The Vegan Society** o **BIOS** che, attraverso audit periodici, verificano ogni fase della produzione, controllando le etichette e richiedendo una documentazione dettagliata sulle materie prime.

**Non esiste ancora una normativa europea specifica** ma la crescente richiesta di trasparenza spinge sempre più cantine ad aderire a **sistemi di certificazione** riconosciuti a livello internazionale.

## La percezione tra consumatori ed esperti

Negli ultimi anni la presenza di **vini vegani sul mercato** è aumentata, spinta dal boom dell'alimentazione plant-based e da una maggiore attenzione a temi etici e ambientali. Per molti consumatori, scegliere un vino vegano significa **allineare il proprio stile di vita a valori di sostenibilità e consapevolezza**.

Paesi come **Germania, Regno Unito e Scandinavia** hanno mostrato una particolare ricettività mentre in Italia, pur legata a una tradizione enologica secolare, **cresce il numero di cantine che propongono versioni vegane dei loro vini**. Una tendenza che, da nicchia, si sta trasformando in opportunità commerciale sia per i piccoli produttori sia per le grandi aziende vitivinicole.



Consumo di vino vegano in diversi Paesi europei.

Il settore sta diventando, insomma, una **nuova opportunità commerciale** sia per i piccoli produttori artigianali che per le grandi aziende vitivinicole.

Il vino convenzionale, naturalmente, **non è “inferiore” né meno pregiato**: la produzione

---

tradizionale garantisce vini di alta qualità, complessità organolettica e longevità. Questi strumenti garantiscono stabilità microbiologica, limpidezza e gusto coerente, caratteristiche fondamentali soprattutto nelle grandi produzioni o nei vini destinati a lunga conservazione.

Le due tipologie possono entrambe esprimere al meglio terroir e varietà, e molte innovazioni introdotte nei **vini vegani** derivano proprio dalla tradizione, reinterpretata in chiave contemporanea.

**Data di creazione**

04/09/2025

**Autore**

serena-belfante