



Vino analcolico: moda passeggera o nuova frontiera del bere consapevole?

Normativa, mercato, tecniche produttive e limiti sensoriali dei vini no e low alcohol, tra nuove abitudini di consumo e identità vitivinicola

Negli ultimi anni il dibattito attorno ai **vini no e low alcohol** si è fatto sempre più intenso. Complice il calo dei consumi di vino tradizionale, l'inasprimento delle norme sulla guida in stato di ebbrezza e una crescente attenzione al benessere, il settore vitivinicolo si trova oggi a confrontarsi con una domanda nuova, trasversale e in rapida evoluzione. Ma si tratta di un trend strutturale o di una semplice risposta contingente al mercato?

Vino analcolico e normativa: cosa dice oggi la legge

Un primo punto fermo è arrivato dal quadro normativo: con il **Regolamento UE 2117/2021**, infatti, è stata introdotta, a livello europeo, la categoria dei prodotti vitivinicoli *dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati*. In Italia, il recepimento è avvenuto con il **D.M. 672816 del 20 dicembre 2024**, che ha definito regole chiare per produzione ed etichettatura. Da quel momento, anche nel nostro Paese il termine "vino" può essere utilizzato per prodotti ottenuti da dealcolazione totale o

parziale, aprendo di fatto la strada al riconoscimento normativo del vino analcolico, conferendo a questa tipologia una dignità fino a poco tempo fa impensabile.

Mercato e consumi: chi sceglie oggi il vino analcolico

Secondo i più recenti dati di settore, **il mercato italiano dei vini a bassa o nulla gradazione alcolica** è cresciuto di oltre il 30% negli ultimi due anni, con una domanda particolarmente concentrata nella fascia d'età 25-40 anni. Un boom che trova conferma soprattutto negli e-commerce specializzati no & low alcohol, dove il consumatore può confrontare stili, prezzi e filosofie produttive. Anche eventi come **Vinitaly 2025** hanno sancito il passaggio del vino dealcolato da nicchia a categoria osservata speciale.

Interessante l'analisi di **Giuseppe Vaccaro**, CEO della **Winelab & Distribution**, azienda campana specializzata nella distribuzione di vini e bevande analcoliche:

«La nostra crescita, così come quella dell'intero settore, è arrivata a dicembre 2024, quando l'Italia ha finalmente recepito la direttiva europea che consente l'uso del termine "vino" anche per i prodotti ottenuti da dealcolazione, totale o parziale. Da quel momento, i vini dealcolati hanno acquisito una propria dignità, suscitando un notevole interesse: interviste, partecipazioni a fiere, degustazioni e perfino i primi riconoscimenti da parte delle associazioni di categoria. Un cambiamento impensabile fino a poco tempo fa».

Come si produce un vino dealcolato

Dal punto di vista produttivo, però, parlare di **vino analcolico** significa includere prodotti molto differenti: esistono, infatti:

- **vini dealcolati** ottenuti rimuovendo l'etanolo da un vino già formato,
- **prodotti low alcohol** con gradazioni fino a 5% vol e
- **bevande totalmente analcoliche**, nelle quali la fermentazione viene bloccata prima ancora di iniziare.



A Cuor Leggero, il vino dealcolato di Colli Ripani (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Le tecniche di dealcolazione sono complesse e costose. Tra le più diffuse vi sono **osmosi inversa**, **membrane selettive** e **distillazione sottovuoto**, processi fisici che mirano a separare l'alcol preservando, per quanto possibile, struttura e profilo aromatico. Tuttavia, l'alcol è un vettore fondamentale di profumi e corpo, la cui rimozione pone problemi di equilibrio sensoriale, stabilità microbiologica e conservazione, tanto da rendere **obbligatoria l'indicazione di una data di scadenza**.

Non è inoltre possibile parlare di DOC o DOCG, poiché queste denominazioni prevedono una gradazione minima e non è ammesso il semplice taglio tra vino tradizionale e vino dealcolato.

Alternative analcoliche: bevande a base di mosto

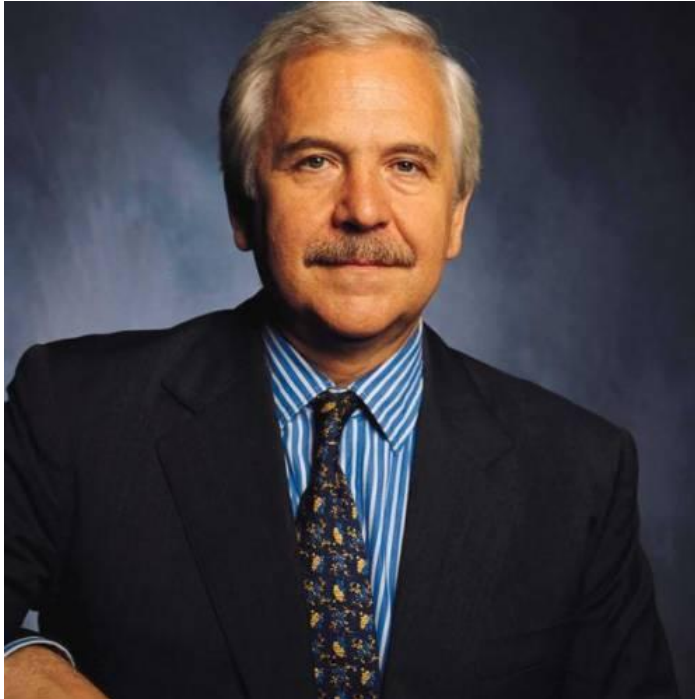
Accanto a queste tecnologie, si stanno affermando anche strade alternative, come la produzione di bevande a base di mosto, completamente prive di alcol. È il caso di **BevoSobrio**, giovane realtà marchigiana che ha scelto di bloccare la fermentazione all'origine, ottenendo prodotti frizzanti analcolici senza zuccheri aggiunti, destinati a chi non può o non vuole assumere nemmeno tracce di etanolo. Un segmento distinto dal vino analcolico in senso stretto, ma complementare, che intercetta esigenze salutistiche, religiose e culturali.

Le prime esperienze delle cantine italiane

Sempre nelle Marche non mancano esempi di cantine strutturate che hanno deciso di investire nel vino dealcolato. **Colli Ripani** e **Santa Barbara** sono state tra le prime a presentare al mercato regionale vini ottenuti tramite processi avanzati di dealcolazione, puntando su vitigni identitari come Pecorino, Sangiovese, Verdicchio e Rosso Piceno. L'obiettivo dichiarato non è creare surrogati, ma offrire un'alternativa credibile, capace di raccontare il territorio anche a chi sceglie un consumo diverso.



Vino dealcolati dell'azienda Santa Barbara (Foto © Raffaello De Crescenzo).



Federico Castellucci (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Moda passeggera o nuova frontiera del bere consapevole?

Il dibattito resta aperto, come ha ricordato **Federico Castellucci**, già Direttore Generale [OIV](#): «*La sfida è trovare un equilibrio tra innovazione e identità, senza allontanarsi troppo dalla bevanda di partenza. Il vino dealcolato non sostituirà il vino tradizionale, ma potrebbe intercettare nuovi consumatori, sottraendoli a bibite e bevande industriali, e avvicinarli – magari per la prima volta – al mondo del vino*».

Più che una moda, dunque, il vino analcolico sembra configurarsi come **uno strumento aggiuntivo** all'interno dell'offerta vitivinicola contemporanea, da interpretare con competenza, trasparenza e visione. I numeri del mercato e le scelte di alcuni produttori indicano una direzione possibile, da percorrere senza rinnegare la propria vocazione identitaria.

Data di creazione

09/01/2026

Autore

raffaello-decrescenzo