



NOLO

Dealcolati? In Italia la partita è appena iniziata



Tra miti e false leggende da sfatare, la categoria dei vini a zero alcol suscita molte perplessità › Le tecniche attualmente ammesse dall'Ue per ottenerli sono: distillazione, evaporazione e con membrana › Ma sono tutte ancora in fase di sviluppo

di **Alessandro Franceschini**

Oggi è già possibile scegliere tra uno spumante Blanc de blancs vintage 2022 di French Bloom, ottenuto da uve Chardonnay in purezza in vendita online a 108,55 euro, prodotto da Maggie Frerejean-Taittinger (suo marito è pronipote del fondatore della famosa Maison, che però non c'entra nulla con questa azienda) o uno Spumante Bianco "Zerozecco" (sì, siamo nel campo dell'*Italian sounding*), da varietà non meglio specificate, una private label del discount Aldi, in vendita a 3,49 euro, ma che quando è in offerta sul volantino può scendere anche sotto i 2 euro. In mezzo? Probabilmente mille sfumature di dealcolato. Se non ora, a breve.

Se questo è lo stato dell'arte dell'offerta dei **vini dealcolati**, c'è da scommettere che nel prossimo futuro, anche in Italia, la segmentazione potrebbe arrivare, se non a una diversificazione simile a quella presente nel vino, certamente a un paniere di notevole ricchezza. Questo non tanto e solo perché dopo il decreto ministeriale del dicembre 2024 sarà possibile produrli anche nel nostro Paese, quanto perché la spinta tecnologica per migliorare e ottimizzare i processi di produzione certo non si fermerà, con l'obiettivo di farli sempre più buoni.

Le critiche e le tecniche consentite

Molti dei più accerrimi nemici dei vini dealcolati mettono al centro del dibattito diversi argomenti che hanno l'obiettivo di minare il senso stesso della loro esistenza. Ha senso produrre

IN APERTURA il nostro Paese è arrivato ora in questo mercato e, per emergere, dovrà giocare in attacco © Mumemories - AdobeStock



SOPRA DALL'ALTO la distillazione a bassa temperatura (© nortivision - Shutterstock) e l'evaporazione con "Spinning Cone Column" (© Vintech Pacific Limited) sono due delle tecniche più utilizzate per produrre dealcolati



vini molto tecnici e "lavorati", che hanno bisogno di essere riassetati e ricomposti dopo la dealcolazione? Non basterebbe, a questo punto, cercare vini meno alcolici ma comunque più simili agli originali? Ha senso togliere dal vino un naturale e fondamentale componente per il suo equilibrio come l'alcol, per motivazioni salutistiche, se poi, devo aggiungere stabilizzanti e, soprattutto, mosti o mosti concentrati, quindi zuccheri dell'uva, per renderlo bevibile? E, infine, tutto questo comparto è sostenibile dal punto di vista economico e ambientale? I costosi macchinari per produrre vini dealcolati non sono troppo energivori?

Come è ormai noto tra gli addetti ai lavori, le tecniche consentite dal regolamento Ue per separare e poi eliminare l'alcol da vino sono tre: distillazione, evaporazione e infine le tecniche a membrana. Senza entrare troppo nello specifico di argomenti inevitabilmente molto tecnici, ma comunque nel tentativo di donare una bussola per orientarsi, diciamo che la prima tecnica, quella della **distillazione**, pur avvenendo a una bassa temperatura, ha il limite di perdere svariati composti aromatici all'interno del processo di rimozione della parte alcolica, aspetto che tende a renderla ideale per ottenere vini dealcolati da usare come base per la produzione di bevande analcoliche (alle quali vengono poi normalmente aggiunti aromi), meno per vini dealcolati da bere in purezza e dotati di un corredo aromatico più che sufficiente per dare un minimo di soddisfazione.

Nel caso dell'**evaporazione sottovuoto**, invece, si comincia a fare sul serio e in questo momento una delle tecnologie di cui tutti parlano con grande entusiasmo per i risultati che consente di ottenere è quella denominata "Spinning Cone

Column". Semplificando: allo stesso modo di quando facciamo roteare il vino in un bicchiere per rendere volatili le sostanze aromatiche, questa tecnologia sfrutta la presenza di coni rotanti che girano a circa 380-400 giri al minuto spalmando il vino sulle sue pareti e creando così un film sottile in un ambiente sottovuoto all'interno di una colonna d'acciaio. In questo modo viene prima estratta la componente più aromatica, dopodiché alzando un po' la temperatura si passa all'estrazione dell'etanolo (che evapora a temperatura inferiore a quella dell'acqua). Gli aromi, precedentemente estratti, vengono poi reincorporati nel vino.

Infine abbiamo le **tecniche a membrana**, che si dividono in due. Ci sono quella definite "membrane a contattore" che consentono di separare a temperatura ambiente attraverso una membrana - idrofobica e microporosa che divide due soluzioni circolanti a diversa concentrazione - l'alcol all'interno di una soluzione di acqua e anidride solforosa. C'è poi l'osmosi inversa, che invece fa passare il vino a pressioni elevate attraverso membrane semi-permeabili, permettendo l'estrazione di una miscela di acqua e alcol: successivamente, in questo caso, l'alcol viene separato per distillazione e l'acqua residua viene reintegrata nel vino originale.

Una questione di equilibrio

«La dealcolazione? Si può fare per diversi motivi. In realtà anche per dare equilibrio al vino». **Riccardo Brighigna** è un enologo umbro, ormai abruzzese di adozione, che fa il consulente per svariate realtà di differenti dimensioni. «In Napa Valley, ad esempio, tolti ovviamente i produttori che fanno bottiglie premium, oggi dealcolizzano in molti. ▶



SOPRA anche se da noi è possibile dar vita ai no alcol solo da fine 2024, la scelta a scaffale è già ampia © D. Petkovic - AdobeStock; si può dealcolare per la necessità di dare equilibrio a un vino che tende ad alte gradazioni a causa di estati sempre più calde © BongrakArt - Shutterstock

► Con le estati calde i vini possono arrivare facilmente a 16 gradi di alcol: 2 di ritocco al ribasso consentono di ottenere vini più equilibrati». E lo scopo, secondo Brighigna, ha effetti positivi anche dal punto di vista aromatico, consentendo di mantenere l'eleganza e la finezza di vitigni, come ad esempio il Pinot nero, molto delicati.

Se la riduzione del grado alcolico, però, è una pratica già possibile da più di 10 anni entro il limite del 20% del grado iniziale, senza scendere sotto la gradazione minima di legge (8,5 o 9°, a seconda della fascia geografica di produzione), la dealcolazione recentemente introdotta, invece, riguarda la sottrazione di alcol al di sotto di questo limite ed è "parziale" se compresa tra il limite sopra citato e un grado finale oltre 0,5°, mentre è "totale" arrivando al di sotto di 0,5°.

Il tema della mancanza di equilibrio dei vini completamente dealcolati, e quindi bisognosi di un lavoro di ricostruzione da molti considerato invasivo, c'è ed è presente perché senza alcol, il vino in sé, tout court, è imbevibile. «Certo, è una lama al palato, totalmente squilibrato», spiega questa volta **Marco Mascellani**, winemaker pugliese e con clienti un po' in tutto il Centro-sud, comprensorio anche in questo caso dove non manca interesse per i dealcolati. «L'alcol conferisce volume, dolcezza, contribuisce alle sensazioni morbide del vino che vanno a contrastare l'acidità e i tannini. Togliendolo, i 6-7 g di acidità totale presenti diventano preponderanti». Quindi? Bisogna aggiungere mosto o mosto concentrato rettificato per stabilizzare il prodotto finale.

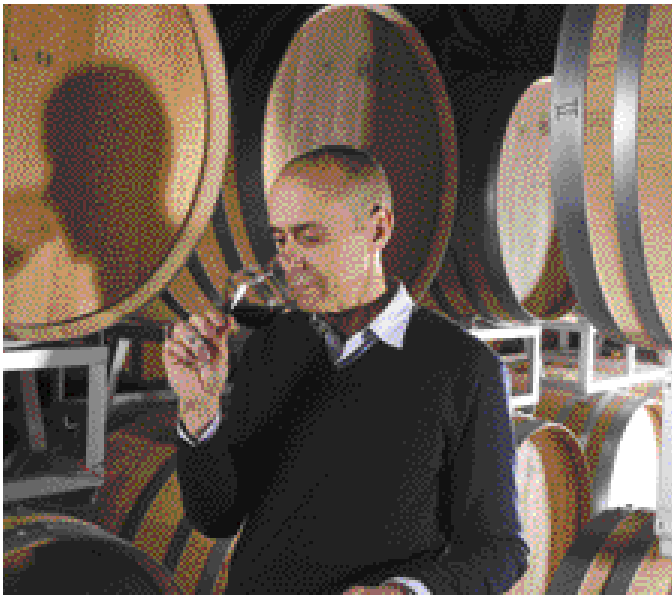
Calorie e qualità

I vini dealcolati sono più calorici di quelli tradizionali? No. Anzi, lo sono meno. Se aggiungere zucchero sotto forma di mosto concentrato è necessario per riequilibrare il vino dealcolato, la critica di chi sostiene che tutta questa fatica in nome del salutismo venga meno a causa del fatto che vie-

ne aggiunto zucchero, non sembra aver ragione di esistere. «Il prodotto dealcolato è molto **meno calorico**, perché 1 g/l di alcol ti fornisce circa 7 kilocalorie, mentre 1 g/l di zucchero te ne dà 4», continua Mascellani.

I vini di partenza da dealcolare possono anche essere mediocri? Anche in questo caso la risposta è negativa, ed è anche una domanda probabilmente mal posta. «Molti, in modo un po' grossolano, oggi si limitano a dire che mediamente i prodotti dealcolati in commercio sono cattivi. Sono d'accordo, ma è l'approccio che deve cambiare». Quale vino scegliere da destinare alla dealcolazione non è ovviamente un tema secondario: chi sta affrontando questo universo da persona direttamente coinvolta è certamente **Marco Tebaldi**, enologo di formazione, al timone di un progetto che prossimamente darà origine a una società, con diversi attori- produttori e investitori istituzionali - e che opererà in conto terzi per fornire le tecnologie necessarie alla dealcolazione. «Bisogna pensare al vino dealcolato fin dalla partenza di tutto il processo. Quello ideale dovrebbe essere fatto partendo da vini che in origine hanno un assetto gustativo tale da non necessitare di dover aggiungere poi molti zuccheri». Sicché, sino a 15-20 g/l di zucchero, è tollerabile, ma oltre, arrivando anche a 50-60, presta facilmente il fianco alle critiche di chi li definisce dei "vini caramella".

È meglio se i vini di partenza sono **aromatici e bianchi**? Alla prima domanda la risposta è univocamente affermativa. Quanto meno in questo momento. «Certamente il vino che devi dealcolare deve essere aromatico, anzi super concentrato di aromi», conferma Brighigna. Perché? «Perché sono quelli che anche se una parte della componente aromatica viene danneggiata durante il processo di dealcolazione, riescono comunque a conservarla in modo sufficiente per mantenere profumi che rimandano al mondo del vino», aggiunge Mascellani.



Sostenibilità e impatto ambientale

I vini dealcolati sono sostenibili dal punto di vista ambientale? Questa è forse la domanda più difficile alla quale rispondere in questo momento, non solo perché entrano in gioco molte variabili, ma anche perché la tecnologia utilizzata per la dealcolazione dei vini è in continuo divenire. «Qualsiasi tecnica venga utilizzata per dealcolare sarà sempre un'operazione in più rispetto alla produzione di vino come avviene ora, e quindi inevitabilmente avrà l'effetto di aumentare l'impatto ambientale», dice Mascellani. Indiscutibile, ma secondo Tebaldi, «l'esubero di vino che non trova mercato, mediamente pari a circa 30 milioni di ettolitri annui e statisticamente incluso nei cosiddetti "usi industriali", viene in gran parte già avviato alla distillazione con un impatto equivalente alla dealcolazione. Ma con una perdita di valore importante per la filiera».

Le macchine per dealcolare non sono economiche – si arriva, per esempio, tranquillamente intorno a 1,5-2 milioni di euro per la Spinning Cone Column – «però è una macchina che fa grandi volumi ad alte velocità», spiega ancora Brighigna.

La gestione dei sottoprodotti è sostenibile? «La distillazione e l'evaporazione sotto vuoto non generano rifiuti, separano praticamente vino dealcolato e alcol che poi è possibile recuperare per usi alimentari come brandy o liquori», interviene Tebaldi. «Anche la tecnologia che combina l'utilizzo di membrane con la distillazione non genera rifiuti, perché alla fine fa la stessa cosa e separa un alcol molto concentrato».

Rimane la tecnica della membrana a contatto, questa sì, invece, problematica perché scambia mediamente un volume di acqua ogni grado alcolico che sottrae e quindi lascia un sottoprodotto che nessuno distillerà avendo al suo interno poco alcol da recuperare e al tempo stesso difficile da smaltire.

Cosa ci riserva il futuro?

All'orizzonte ci sono altre tecnologie oltre alle tre ammesse in questo momento, una sorta di quarta via e si chiama **CO₂ supercritica**. «Si tratta di anidride carbonica in uno stato di mezzo fra il liquido e il gassoso: è un potentissimo solvente. Viene utilizzata per fare la sottrazione della caffeina al caffè, si può usare anche per togliere l'alcol al vino. Ma questo processo non è ancora ammesso dal regolamento comunitario». Insomma, è una partita da giocare ancora lunga quella del vino dealcolato, con una certezza. «L'Italia è arrivata per ultima in questo mercato», conclude Tebaldi. «O ci arriva giocando una partita in attacco, posizionandosi in alto, oppure finirà nella inevitabile guerra tra poveri».

A SINISTRA DALL'ALTO abbiamo approfondito l'argomento con tre enologi: Riccardo Brighigna, Marco Mascellani e Marco Tebaldi