



I vini dealcolati veicolo di investimenti. Ad Abruzzo in Bolla banche, aziende e Consorzi a confronto tra insidie e sfide

12 Giugno 2025 

L'AQUILA – La terza edizione di **Abruzzo in Bolla** è alle porte e tra i temi caldi di quest'anno non mancherà una discussione sui vini senz'alcol.

Saranno una sfida, opportunità o insidia? Questo l'interrogativo che si porranno lunedì 23 giugno (ultima giornata della kermesse che parte sabato 21) **Marzia Varvaglione** (Presidente Ceev), **Martin Foradori Hofstätter** (Hofstätter), **Fabio Babetto** (Responsabile Ufficio Agrario Gruppo Banco Desio), **Gianni Sinesi** (Sommelier professionista e produttore) e **Alessandro Nicodemi** (Produttore e presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo).

Benché in Italia si ragioni polarizzandosi per “questa o quella squadra” è il momento di una lucida analisi sul tema. Tra produttori e addetti ai lavori, si andrà ad analizzare la filiera da affrontare per ottenere una bottiglia di vino dealcolizzato e perché oggi, non è più possibile prescindere da questa realtà.

Con la liberalizzazione tutta italiana sulla loro produzione è arrivato il momento di iniziare a organizzarsi per comprendere i margini di produzione, i mercati su cui investire e se l'Italia è pronta per affacciarsi a questa novità. Certo, non è un prodotto semplice e non c'è tradizione che faccia comprendere se c'è un futuro a lungo termine o se questo prodotto resterà destinato a una nicchia. Certo è che i bevitori scarseggiano in generale e al ristorante di bottiglie se ne vedono sempre meno sui tavoli, al netto delle stringenti norme sul codice della strada.

Per far fronte a questa mancanza produttori come Hofstätter e Varvaglione si sono già misurati con prodotti a zero alcol da oltre un anno, perfetti per poter coinvolgere i bevitori non solo italiani, anche stranieri che non possono e non vogliono assumere alcol. Si conta che il settore dovrebbe crescere di circa il 47% nei prossimi anni (Iswr).

“A chi dice che non ci sarà mercato per il dealcolato in Italia rispondo che è miope. Basta saperlo proporre e averlo in carta, il consumatore più curioso lo proverà. E sono contento che se ne parli e lo si assaggi”, analizza Martin Foradori. Dello stesso avviso è Marzia Varvaglione che in Puglia è stata la pioniera sull'argomento, provocando un ulteriore balzo in avanti dell'azienda che porta il suo nome e che sarà tra gli espositori di Abruzzo in Bolla tra le quasi cinquanta cantine da tutta Italia.



E se al ristorante i sommelier sono coloro che avranno l'arduo compito di parlare di queste novità direttamente ai clienti, proprio Gianni Sinesi aiuta a fare chiarezza su come proporli: "Non so quanto i sommelier potranno puntare sui dealcolati nelle carte vini, perché credo sia molto difficile dare la completezza e l'esperienza che può raggiungere un calice di vino privandolo della parte alcolica", analizza, "tuttavia i sommelier dovranno prepararsi al meglio per accrescere la competenza anche nell'ambito no alcol perché, a tendere, questa potrebbe diventare una fetta di mercato importante".

Ad ogni modo serve cultura e preparazione per selezionare i prodotti migliori, puntando non solo sul no alcol – ancora oscura materia – ma molto più sul low alcol come i Feral drink o Nolo drink. Tuttavia i dealcolati avranno bisogno di una loro narrazione "perché nati da una esigenza contemporanea e poi perché l'heritage, una nuova tendenza che magari potrebbe trasformarsi in una nuova e legittima declinazione, come è successo per i vini cosiddetti naturali".

I vini senz'alcol muoveranno anche l'economia agricola e richiederanno degli investimenti mirati sull'acquisto di impianti e strutture dedicate proprio alla produzione. Per questo è importante anche sapere dove andare a cercare i fondi e i finanziamenti necessari.

Secondo Fabio Babetto, responsabile Ufficio Agrario di Banco Desio, proprio dalle banche c'è già totale apertura a tutto ciò che può significare nuove opportunità: "Seguiamo le aziende agricole con un ufficio dedicato, attento a ogni esigenza dell'agricoltore di oggi", spiega. "Ogni tema che richiede un dispendio economico necessita di liquidità e quindi di un finanziamento. Il nostro lavoro è cercare di intercettare programmi che possano essere vantaggiosi (come i Psr) riducendo i costi e incrementando l'intensità agevolativa, quindi evitando la possibilità di avere un contributo ridotto".

In Abruzzo la situazione come si sta evolvendo? Alessandro Nicodemi stavolta interviene a titolo esclusivamente personale sull'argomento dealcolati poiché il vino da tavola – ad oggi l'unico autorizzato alla dealcolizzazione – non rientra nella gestione del Consorzio di Tutela. La sua è una posizione possibilista e aperta a comprendere ciò che accadrà nel prossimo futuro.

"La liberalizzazione è avvenuta solo il 1 gennaio 2025, quindi chi vuole dealcolizzare un vino può farlo. Tuttavia sono fermamente convinto che chi ama il vino così come lo conosciamo difficilmente saprà apprezzare il prodotto senz'alcol che è una bevanda zuccherina e profumata", riflette Nicodemi.

In Abruzzo però, con una produzione di circa 2,5 milioni di vino da tavola, questa operazione



potrebbe essere una nuova destinazione, ma solo se si riuscisse a trovare una fetta di mercato: “Non pensiamo al dealcolato come El Dorado, resterà una nicchia perché con la dealcolizzazione si va a impoverire il Dna di un prodotto che rappresenta territorio e tradizione”.

A questo punto essenziale anche citare la possibilità di poter avere un polo di dealcolizzazione regionale e anche su questo il produttore lascia una porta aperta: “Secondo me per le dimensioni regionali le prospettive non mancano. Bisogna capire se c’è la volontà di un singolo produttore o di più produttori di investire in questa operazione. Tocca attendere lo sviluppo degli eventi”.

E allora per saperne di più l’appuntamento è a L’Aquila presso il Palazzo dell’Emiciclo il 23 giugno, citofonare Abruzzo in Bolla.