



Foradori: “Critiche ai dealcolati? Solo da chi non sa! In Italia confusione, perciò lascio la produzione in Germania”

9 Aprile 2025 

VERONA – A caratterizzare la 57esima edizione del Vinitaly è certamente una parola: dealcolati. Sono tanti i produttori più audaci che hanno già creduto in questo progetto, in maniera del tutto cosciente e ragionata, non certo per moda. Uno di questi è **Martin Foradori Hostätter** che, sin dal 2020, ha investito sulle potenzialità del Riesling a zero alcol e oggi, si presenta sul mercato con una nuova etichetta 100% Riesling Kabinett per completare la linea Dr. Fischer.

Chi dice vini dealcolati – o dealcolizzati, come dispone la normativa europea – scopre un vaso di Pandora e via quindi alle polemiche e alle tante incertezze che ancora caratterizzano questa produzione. Foradori però, raccontando la sua esperienza, non parla mai di imposizione sul mercato, bensì di una scelta da offrire necessariamente a un consumatore che cambia e si evolve, andando alla ricerca di alternative al vino.

“Il vino dealcolato è sempre esistito e non c’è nulla di nuovo sotto il sole. È cambiato il modo in cui li si producono, si fa più attenzione alla garanzia di qualità – ragiona il produttore intervistato da *Virtù Quotidiane* al salone di Verona – . Sono un attento osservatore, quando sono in giro per il mondo e ristoranti vedo che sui tavoli sono presenti molte alternative al vino, di ogni genere. Per questo è necessario saper stare al passo, agire più che reagire ai cambiamenti. Mio figlio, nel 2019, ha proposto una degustazione alla cieca di dealcolati, svelandocelo solo alla fine e mi sono accorto che l’ottima qualità non dipende solo dalla presenza dell’alcol. Per questo abbiamo deciso che era arrivato il momento di provarci”.

Nel 2020 quindi, arriva la linea Steinbock con un Riesling classico – come lo definisce Foradori – spumantizzato e fermo. Un primo ingresso premiato dalle vendite, soprattutto italiane.

“Il 75% delle bottiglie prodotte è rimasto in Italia e questo dimostra che, se ben raccontato, il mercato c’è. Così abbiamo scelto di puntare anche sul Riesling Kabinett per proporre un nuovo progetto no alcol di qualità. Prodotto in Germania e dealcolizzato attraverso la distillazione a membrana, la sua particolarità sta nel non aver aggiunto mosto rettificato poiché è la varietà a non richiederlo. Un esperimento che evita ancor più lo stravolgimento delle qualità gusto-olfattive”.

Una visione ampia ben oltre le classiche polarizzazioni che hanno caratterizzato anche il Vinitaly di quest’anno: “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 in questo contesto”.

Con la liberalizzazione della produzione in Italia – non senza incertezze – la produzione e la scelta aumenterà, infatti secondo le stime Iwsr il settore dovrebbe crescere di circa il 47% prossimamente. Ad ogni modo non manca la classica confusione all’italiana che scoraggia la produzione in loco che partirà dal 2026: “Ci sono troppi problemi ancora da risolvere – incalza Foradori – . Non è chiara la questione della tassazione e non si sa ancora cosa fare con l’alcol estratto. Per questo resto in Germania con la produzione”.

In occasione del convegno organizzato durante l’ultima giornata di Vinitaly dedicato al tema “Tecnologia 0.0: produzione e innovazione a confronto” organizzato da Uiv e Veronafiere, emerge che a inibire la produzione è l’applicazione delle accise in attesa del decreto interministeriale.

Inoltre non mancano perplessità circa l’obbligo di separazione degli spazi, problema in via di risoluzione. Durante il confronto dedicato è intervenuto anche Foradori che ha messo d’accordo gli intervenuti: “Stiamo parlando dell’atterraggio su Marte mentre in Italia non abbiamo ancora il binocolo per vedere la luna”, ha detto.