

Vini dealcolati, Zaccagnini il primo in Abruzzo a produrli. Intervista all'enologo: "Li chiede il mercato. Costretti ad andare in Germania"

26 Novembre 2024



BOLOGNANO – Di fronte a un mercato fatto di persone sempre più attente alle regole salutistiche, soprattutto i più giovani, e poco inclini a bere vini dall'alta gradazione alcolica, con i grandi rossi che sono quelli più colpiti dalla crisi dei consumi nel settore enologico, i vini dealcolati sembrano essere la sfida su cui si gioca il futuro delle aziende vitivinicole.

Lo ha capito bene il gruppo Argea, che dal 2023 ha preso il controllo di Zaccagnini a Bolognano (Pescara) e che ha puntato sulla produzione proprio di vini 0% alcol a marchio Zaccagnini (unica azienda in Abruzzo a farlo), ma anche tra gli altri del gruppo.

Per introdurre la novità, Zaccagnini ha scelto la linea più iconica di casa, il Tralcetto (con le bottiglie contrassegnate da un piccolo tralcio di vite annodato sul collo) e che ha visto aggiungere al Montepulciano, al Cerasuolo e al Trebbiano, due referenze dealcolate, una

VirtùQuotidiane

rossa e una bianca a base di uve italiane.



www.virtuquotidiane.it Vini dealcolati, Zaccagnini il primo in Abruzzo a produrli. Intervista all'enologo: "Li chiede il mercato. Costretti ad andare in Germania"

VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it Vini dealcolati, Zaccagnini il primo in Abruzzo a produrli. Intervista all'enologo: "Li chiede il mercato. Costretti ad andare in Germania"

Poiché in Italia la commercializzazione dei vini dealcolati è consentita ma la produzione purtroppo ancora vietata, proprio nel giorno in cui il ministro **Francesco Lollobrigida** ha presentato lo schema di decreto che dovrebbe dare una volta per tutte il via libera alla produzione anche nel nostro Paese, abbiamo intervistato l'enologo **Lorenzo Di Biase**, che con Zaccagnini per le due etichette alcol-free è costretto a portare il vino in Germania dove un'azienda provvede all'estrazione dell'alcol.

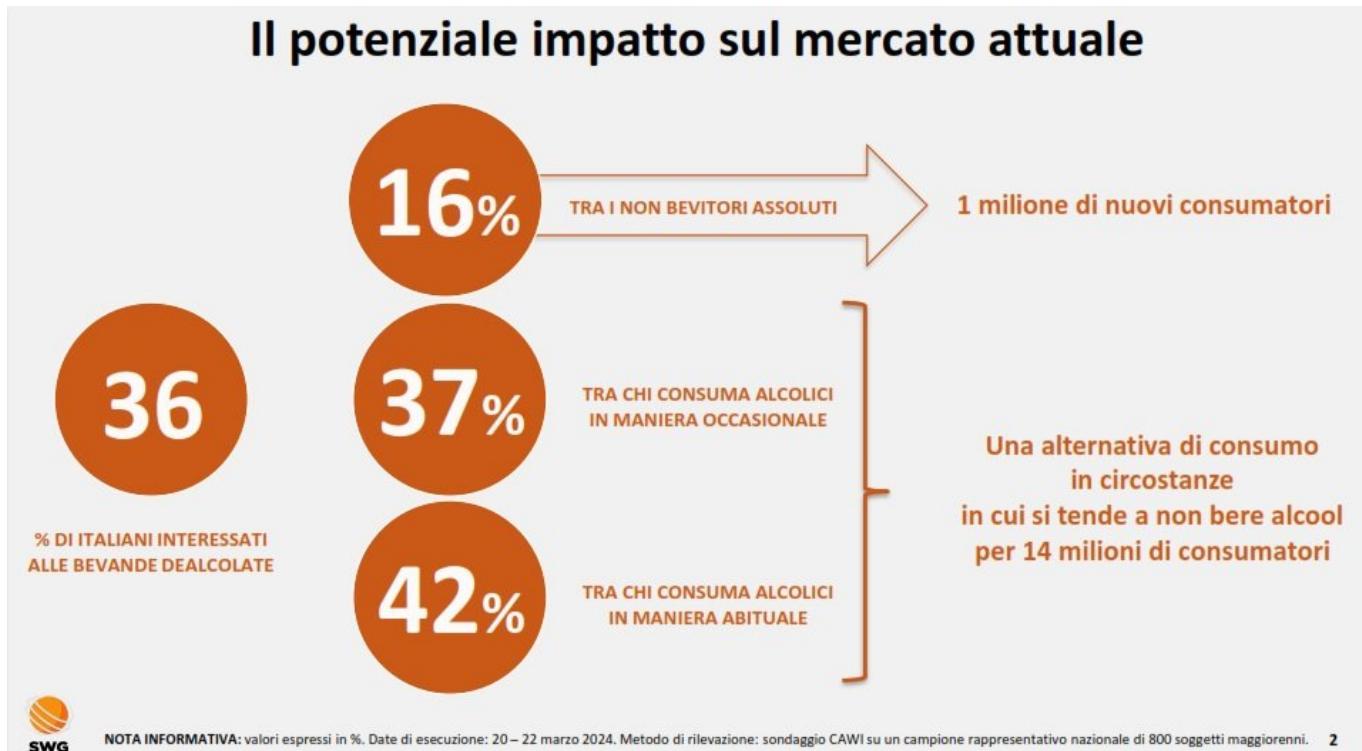
“Questo settore sta prendendo piede a livello internazionale”, evidenzia l'enologo a *Virtù Quotidiane*, “perché c’è un mercato ampio di chi cerca un vino senza alcol per un discorso di allergeni, chi per salute, chi anche semplicemente per curiosità. Per rispondere a questa esigenza di mercato, soprattutto estero, abbiamo iniziato a lavorare con questi due vini. La produzione non può avvenire ‘in casa’, perché si andrebbe a generare una soluzione di acqua e alcol come scarto e quindi noi ci affidiamo a un conto terzista tedesco”.

Il trend in crescita

Secondo un’indagine realizzata da Swg e dall’osservatorio del vino Uiv In Italia il 36% dei consumatori è interessato a bevande dealcolate. Di questi il 16 per cento sono non bevitori di alcolici, cioè un potenziale di un milione di persone; il 37 sono coloro che consumano alcolici in maniera occasionale; e il 42 per cento sono invece consumatori abituali. Questa parte restante (14 milioni circa) li ritiene un’alternativa di consumo in situazioni specifiche come mettersi alla guida.

La quota di attenzione verso i vini dealcolati (21%) è più alta nelle fasce più giovani (28% da 18 a 34 anni), il target a maggior contrazione dei consumi di vino che nel 79% dei casi dichiara “importante” se non “molto importante” o “fondamentale” poter ridurre i problemi legati all’abuso di alcol mettendo a disposizione dei consumatori prodotti a zero o bassa gradazione.

Se negli Stati Uniti, incubatore di tendenze specie tra i giovani, il mercato Nolo (no e low alcohol) vale già un miliardo di dollari, da noi i no alcol sono ancora una nicchia (62 milioni di dollari, valore cresciuto di sette volte negli ultimi quattro anni), ma le vendite di vini senz’alcol provenienti dall’Italia hanno sovraperformato il mercato nel 2023, sia a volume (+33% contro +8%), sia a valore (+39% contro +24%). Il prezzo medio di un alcol-free wine è leggermente superiore a quello di un vino tradizionale: 12,46 dollari al litro contro 11,96 nel 2023.



Come vengono prodotti

Il processo di produzione dei senza alcol di Zaccagnini sostanzialmente si divide in due fasi. La prima prevede la produzione del vino, esattamente nella sua versione tradizionale. Una volta pronto, lo si spedisce in Germania dove il terzista inizia la dealcolizzazione.

Fino ad ora il processo utilizzato è stato di distillazione su colonne di evaporazione sottovuoto che consente l'asporto di alcol, appunto, per evaporazione e successiva condensazione. Inizialmente il vino, dalla vasca di stoccaggio viene traferito nella colonna di evaporazione sottovuoto all'interno della quale si trovano una serie di coni.

La distillazione si svolge in due passaggi: lo scopo del primo step è raccogliere gli aromi che, essendo molto volatili sono i primi a trasformarsi in vapore. Grazie alla tecnologia gli aromi si condensano e vengono raccolti per essere, successivamente, utilizzati. Nel secondo step l'obiettivo è l'evaporazione dell'etanolo: man mano che si sale all'interno della colonna, la temperatura si alza gradualmente di pochi gradi e questo consente la vera e propria de-alcolizzazione: è in questo momento che l'etanolo evapora. Alla fine del processo gli aromi vengono reinseriti nel vino de-alcolizzato ottenendo così una gradazione alcolica bassa < 0,5% vol o senza gradazione: 0.0% vol.

La produzione al momento è di 300 ettolitri di bianco e altrettanti di rosso che vengono per lo più esportati “in America e in Europa, e una piccolissima parte resta in Italia. Più è alta la qualità del vino di partenza, più sarà alta quella del dealcolato”, spiega Di Biase. “Sia a livello olfattivo che al palato le differenze con i vini convenzionali sono nette, a cominciare dalla sensazione di calore che viene via; tuttavia, sul piano di acidità, di estratto delle sostanze polifenoliche il vino mantiene tutte le sue caratteristiche iniziali, anche aromatiche”.

Per il momento la produzione resterà su questi quantitativi, “ma se il mercato ce lo dovesse richiedere andremo sia ad aumentare, ma anche eventualmente ad allargarci su altre linee”.

Ciò che cambierà però sarà da subito il processo di estrazione dell’alcol, che da quello di evaporazione sottovuoto passerà alla modalità di osmosi. “Il vino, prodotto in maniera convenzionale”, precisa Di Biase, “attraverserà una membrana che permette il passaggio delle molecole da una soluzione più concentrata a quella meno, ovvero l’acqua. Quest’ultima si carica di sostanze aromatiche e composti fenolici che verranno riaggiunti al vino dopo aver subito l’eliminazione dell’alcol attraverso una distillazione”.