

Vini senz'alcol? Preferiti dai tedeschi, gli italiani piuttosto non bevono! Intervista al sommelier del Quellenhof Luxury Resort

29 Gennaio 2025



SAN MARTINO IN PASSIRIA - I dealcolati sono una realtà con cui dovremo fare i conti in carta dei vini. Come verranno selezionati e poi venduti però, è ancora tutto un mistero. Per questo ci vengono in soccorso gli addetti ai lavori: i sommelier. A **Matteo Lattanzi**, sommelier del Quellenhof Luxury Resort di San Martino in Passiria (Bolzano), abbiamo chiesto come si approccerà a questo nuovo prodotto da vendere e se c'è già, o si sta costruendo, il perfetto identikit del cliente no alcol.

Secondo il sommelier non siamo ancora pronti per accoglierli, benché l'interesse generale dica altro. Tanto in cantina quanto a tavola, produttori e consumatori hanno ancora una certa diffidenza verso le novità, ma comunque i progressi non mancano.

“Questo è il momento delle valutazioni e posso dire che oggi, i prodotti disponibili vanno dal

soddisfacente all'insufficiente, senza mezze misure - afferma il sommelier - . Il nostro lavoro prevede molteplici assaggi, ma teniamo in considerazione anche la possibilità di abbinamento e vendita. Si tratta di un punto cruciale perché in ogni ristorante, con la sua cucina, è molto complesso trovare la quadra. Ad esempio, dove si fa fine dining (come al Quellenhof, ndr) bisogna pensare in tale prospettiva”.

“I vini no alcol sono una nuova esperienza per tutti noi e presuppongono ricerca - continua Lattanzi - . Ciò che abbiamo riscontrato, durante i nostri primi assaggi, è una perdita di quei sentori tipici di una certa varietà come lo Chardonnay, facendo un esempio. L'alcol resta sempre un veicolo per ogni caratteristica organolettica che, con questa lavorazione, non la si ritrova o svanisce subito”.

Eppure di curiosi del mondo no alcol ce ne sono e al ristorante, anche nelle mete in cui la produzione di vino è interessante, non mancano gli outsider dell'alcol. Matteo ne traccia un identikit che non risponde all'italiano, oppure al consumatore giovane e intraprendente.

“Il vino analcolico ce lo chiedono, molto spesso, i tedeschi. Sono loro a non volere un vino da abbinamento a tutto pasto, piuttosto vogliono gustare una bottiglia per il semplice piacere del relax”, dice. “Su questo aspetto mi sono documentato e ho scoperto che proprio in Germania ogni tre bottiglie vendute una è di vino dealcolato. È un deciso cambio di passo nel consumo che porta le enoteche ad avere più scelta, ciò che in Italia ancora non c'è. Certo, il trend è in crescita, ma non siamo ancora ben attrezzati”.

Qual è la percezione del dealcolato secondo la clientela italiana e local che frequenta il Quellenhof? “Lavoriamo anche con gente della zona che arriva qui in taxi, oppure ha sempre qualcuno pronto a guidare al ritorno. Qui si viene per un'esperienza completa e questa presuppone anche un percorso di abbinamento cibo e vino. Chi esce vuole non limitarsi. Per ora, posso ben dirlo, abbiamo pochissima richiesta di vini no alcol”. Non solo, secondo il sommelier: “L'ospite italiano, se è astemio, non cede alle alternative zero alcol, preferisce non bere. E lo fa non solo per tradizione, ma anche per uno stile di vita più salutista”.

C'è poi chi spende, senza preoccuparsi del prezzo. Il classico consumatore aperto alla novità. “Il produttore che oggi inizia a guardare ai dealcolati lo fa guardando anche a questa fascia di consumatori. Lo hanno fatto anche con lo Champagne senza alcol, ma chi compra Champagne lo fa per la sua integrità, oltre al prestigio”.

Ma ora i dealcolati saranno realtà anche nel nostro Paese, quindi bisogna attrezzarsi. Serve una carta, un percorso degustazione dedicato, e su questo Lattanzi è preparato, tant'è che nel menù degustazione prevede già un supporto a zero alcol.

“Si tratta di una trota dorata dell’allevamento Schiffer dal gusto asiatico, servita con salsa ponzu. Una pietanza delicata che prevede un abbinamento no alcol. Si tratta di un Riesling analcolico e il consumatore lo apprezza per le nuove prospettive. Ci misuriamo già con i no alcol e, se l’offerta lo permetterà, incrementeremo”, anticipa il sommelier.

Avremo sempre più a che fare con questi prodotti, tant’è che ci vorrà una carta vini aggiornata. Secondo il professionista, però, questi prodotti non potranno rientrare a tutti gli effetti tra i vini da suddividere in maniera classica: “Creerò una carta dedicata ai vini analcolici da distinguere in base alla categoria. Penso che questi non potranno mai assimilarsi ai vini tradizionali perché non mi sento così soddisfatto quando ne bevo, almeno non allo stato attuale. È necessario riuscire a produrre un vino analcolico assicurando la stessa qualità del tradizionale, allora ci piacerà lavorare con questi vini, ma il lavoro da fare è tanto”.