

Anche l'Alto Adige guarda ai low alcol con il Kerner. Perché dealcolare il vino tradizionale non è più un tabù

1 Agosto 2024

di **Serena Leo**



VARNA – Se l'Italia inizia a ragionare sul no alcol come una possibilità, ci sono cantine che ci provano con una parziale dealcolazione del vino. Abbazia di Novacella, a Varna (Bolzano) è una di queste. Come novità della linea Insolitus c'è Minus, un Kerner parzialmente dealcolato. Nello spazio riservato alla sperimentazione e all'innovazione dell'Abbazia di confine più antica si fa spazio un dibattito fervente anche per i vini di montagna, apparentemente al sicuro dai cambiamenti climatici e le sue conseguenze. Ma del come si collocano sul mercato questi vini e il perché non è peccato ridurne l'alcol, *Virtù Quotidiane* lo chiesto agli addetti ai lavori.

In attesa del famigerato tavolo tecnico a tema no e low alcol annunciato dal ministro

dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** all'assemblea nazionale Uiv, **Werner Waldboth** – direttore vendite di Abbazia di Novacella – ha raccontato come il nuovo Minus 2023 tratterà un percorso di apertura verso il low alcol, senza far diventare questa la direzione futura per tutti i vini della cantina, ma certamente un'alternativa percorribile.

“Volevamo confrontarci con una nuova realtà perché come cantina siamo sempre pronti a metterci alla prova con l'innovazione, spirito della linea Insolitus”, ha detto. “Con questo vino andremo incontro alle esigenze di coloro che cercano prodotti leggeri e con un ridotto contenuto di alcol, che non vogliono rinunciare a qualità e tipicità”.

Il vino parzialmente dealcolato Minus 2023 è ottenuto esclusivamente da uve Kerner allevate nella Conca di Bressanone ad un'altitudine tra i 650 e gli 800 metri. Dopo la fermentazione in acciaio, il contenuto alcolico del vino viene portato dall'iniziale 12,5% a 10,5% attraverso l'osmosi inversa. Successivamente riposa ancora 6 mesi in contenitori di acciaio prima dell'imbottigliamento e la successiva commercializzazione. Minus mantiene tutte le tipiche caratteristiche del Kerner, ma si propone come un vino leggero, da aperitivo diremmo.

Un esperimento a cui si pensa già da tempo e non guarda solo ad esigenze commerciali, come afferma Waldboth, piuttosto tiene conto anche il climate change che non lascia scampo neanche ad altitudini più favorevoli per la viticoltura.

“Il Kerner nelle annate più calde ha sviluppato maggiore concentrazione alcolica e in molti non apprezzano questa deriva”, rileva Waldboth. “La dealcolazione in cantina non è il rimedio scelto da subito, prima si è puntato ad interventi mirati in campo defogliando meno, poi abbiamo valutato la riduzione del grado alcolico. Dato che non c'è tradizione a basso contenuto alcolico con la linea Insolitus abbiamo scelto di confrontare il Kerner tradizionale con questo prodotto nuovo”.

È vero che si è in una terra di confine, ma il processo di abbassamento del grado alcolico uve avviene in Italia dove è possibile arrivare fino al 2% in meno all'originario, a discapito della denominazione che passa a vino da tavola. Un tema, dal punto di vista commerciale, che necessita di un corretto storytelling per i wine lovers.

“Questo vino si rivolge a una clientela più giovane attenta alla salute e a un vino meno alcolico, in sostanza non vuole bere troppo. Si tratta di prodotti estivi e semplici, quasi un'alternativa a un'altra bevanda. Noi volevamo intercettare questo target proponendo un prodotto altoatesino aromatico, dalla buona acidità e freschezza. Tutto questo è preservato con un grado alcolico contenuto. È adatto per l'aperitivo e mette tutti d'accordo – continua Waldboth – . Non è un vino da pasto e su questo vogliamo essere sinceri. Corpo e struttura di

un Kerner convenzionale non c'è e non è adatto per reggere un pasto completo. Piuttosto è un buon opening e si posiziona bene tra chi apprezza questo momento”.

Se i vini a bassa gradazione alcolica o no alcol potranno, un giorno, sostituire i vini tradizionali è un tema, ma non è un'alternativa a tutti gli effetti. “Possono affiancarsi in base alle occasioni. Non vedo neanche un problema di concorrenza”, afferma Waldboth che deve fare comunque i conti con un mercato che cambia e chiede vini adatti a uno stile di vita in transizione.

Se c'è un futuro no alcol da Abbazia di Novacella è ancora un mistero ma Waldboth non lo esclude. “Per il momento no. Di assaggi ne sono stati fatti tanti, ma non è scoccata la scintilla che ci porterebbe a replicare un prodotto dealcolato. Sui secchi analcolici non ci abbiamo pensato. Ma chissà, nella linea Insolitus ci sono tante novità. Il Minus però, non si ripete – conferma il direttore – . Ogni esperimento lo facciamo solo una volta. L'anno prossimo valuteremo nuove strade e, possiamo già dirlo, non ci sarà un altro vino parzialmente dealcolato”.