

In Veneto il primo stabilimento per la dealcolizzazione (anche bio). Pizzolato: “Il mercato premia chi innova senza compromessi”

18 Marzo 2025

di **Serena Leo**



VILLORBA – Si chiamerà NoLo Italian Hub e sarà la nuova società dedicata esclusivamente alla produzione di prodotti no e low alcol anche bio. Tra i protagonisti del primo “service conto terzi” c’è l’azienda Pizzolato che lancerà il primo progetto made in Italy dedicato ai vini biologici senz’alcol, offrendo la possibilità di dealcolizzare anche a terzi.

Settimo Pizzolato, presidente e amministratore delegato dell’azienda, accoglie con favore **il decreto che liberalizza la produzione dei vini senz’alcol** bio e racconta a *Virtù Quotidiane* il suo progetto, promettendo di rispondere alle esigenze di un mercato in gran fermento.

Lo stabilimento dedicato verrà realizzato in Veneto, in provincia di Padova, vicino all’attuale cantina Pizzolato. Si tratta di una scelta strategica che permetterà di ridurre l’impatto ambientale lungo tutta la filiera produttiva, proprio come l’azienda garantisce da sempre.

“Il percorso di innovazione in cui si inserisce questo progetto è iniziato diversi anni fa, quando nei mercati esteri si cominciava a percepire che il settore no-low sarebbe diventato rilevante – racconta Settimo Pizzolato – . L’accelerazione degli investimenti e l’adozione delle nuove tecnologie, sono avvenuti a seguito del recente via libera normativo, dando una spinta decisiva a questo ambizioso sviluppo”.

Sui vini no-low alcol le sperimentazioni condotte hanno portato a soddisfacenti risultati, afferma Pizzolato.

Il metodo

“Abbiamo scelto di utilizzare la tecnica della distillazione sottovuoto. Questa metodologia, grazie a un controllo preciso della temperatura (fino a 75 °C) e all’utilizzo di filtri con pori non inferiori a 0,2 micrometri, consente di ridurre il tenore alcolico preservando intatti i profumi e gli aromi naturali dell’uva, elemento cruciale anche per il vino biologico. Il nostro impianto adotterà esclusivamente la tecnica della distillazione sottovuoto, prevista dal Regolamento delegato UE 2025/405 riguardo i vini biologici dalla quale si ottiene un risultato di alto livello qualitativo. Crediamo infatti che il biologico debba essere un valore aggiunto a un prodotto altrettanto buono, garantendo un vino dealcolato dal carattere distintivo sotto il profilo organolettico”.

La novità sta nel garantire la dealcolizzazione del vino anche a terzi, proprio come gli addetti ai lavori hanno auspicato durante le innumerevoli discussioni e dibattiti sull’argomento: “L’impianto darà la possibilità di accedere anche alle imprese vitivinicole più piccole, contribuendo così allo sviluppo del settore nel suo complesso”.

Il progetto si avvia a poche settimane dal via libera del governo italiano e, ancora una volta, si dimostra quanto Pizzolato sia attento alle nuove opportunità di mercato guardando lungo nel tempo. Non farsi sfuggire questa opportunità è la regola.

“Il recente via libera normativo, insieme alla firma del nuovo decreto dedicato anche ai bio no alcol (in vigore da marzo 2025) rappresenta un punto di svolta nel mercato enologico”, afferma l’imprenditore. “Oggi, investire in soluzioni innovative come il vino nolo è fondamentale per anticipare le esigenze di consumatori sempre più orientati verso stili di vita sani e sostenibili. Per noi di Cantina Pizzolato, che puntiamo sin dall’inizio su valori come il biologico e la sostenibilità, questa opportunità è una naturale evoluzione: il mercato premia chi investe e innova senza compromessi, sia a livello nazionale che internazionale”.

La dealcolazione parziale

Un altro punto su cui Pizzolato pone l'attenzione è la dealcolizzazione parziale. "Per questa sarà necessaria una modifica del decreto relativo al vino biologico. A causa del cambiamento climatico, infatti, diventa sempre più rilevante poter intervenire anche solo parzialmente su vini che, a causa delle temperature elevate, raggiungono un tenore alcolico troppo elevato e poco competitivo per il mercato".

Il mercato quindi, è il motore e muove anche il mondo del vino. Per Settimo Pizzolato è il momento di concentrarsi verso le nuove tendenze di consumo.

"A livello internazionale stiamo concentrando i nostri sforzi su mercati maturi e già molto ricettivi verso le nuove tendenze di consumo, in primis quello statunitense, dove la domanda di prodotti biologici e Ready to Drink è in forte crescita. Un'area particolarmente sensibile a queste tematiche è anche il Nord Europa, in particolare i paesi scandinavi, che da tempo mostrano un'elevata attenzione verso le scelte di consumo consapevole e la riduzione del contenuto alcolico, con un mercato già maturo per i prodotti nolo".

E così anche l'Italia viene attenzionata come possibile piazza attenta a nuovi consumi analcolici. "I consumatori oggi, sono sempre più attenti a qualità, salute e sostenibilità, ma anche preoccupati per la stretta sulla normativa del codice della strada. Siamo convinti che il mercato italiano, sebbene partito più lentamente rispetto ad altri Paesi, sia pronto per accogliere l'evoluzione dei no alcol bio. La nostra strategia punta a consolidare la leadership nei mercati esteri, senza tralasciare la crescita nel territorio nazionale".