

Vicino l'ok alla produzione di vino dealcolato in Italia. Varvaglione, tra i primi a farlo: "Amplia il business"

16 Ottobre 2024



TARANTO – La dealcolazione in Italia potrebbe non essere più un tabù. Ieri sera il Consiglio dei ministri ha esaminato la questione contenuta nella bozza di decreto legislativo sulle accise. Il tema è chiaro: prevedere la produzione di vino senz'alcol in Italia, processo non autorizzato al momento. Il decreto, ora in attesa dell'approvazione definitiva, è un chiaro passo verso un'apertura sulla discussione che è ancora polarizzata tra addetti ai lavori e wine lovers.

Il vino dealcolato in Italia, secondo la normativa, sarà autorizzato dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli e si potrà procedere solo in questo modo: i trattamenti potranno essere finalizzati solo a ridurre il tasso alcolico, inoltre la quantità di alcol etilico ottenuta dal processo non dovrà superare i 50 ettolitri all'anno. Altre norme e ulteriori requisiti tecnici saranno stabiliti dal ministero dell'Economia. Una serie di regole che metterebbero un punto

alla materia inedita con cui i produttori di vino, ora, dovranno misurarsi all'interno dei confini nazionali.

Un via libera che le cantine italiane, dalle più grandi alle più piccole, stanno aspettavano da tempo.

Per **Marzia Varvaglione**, presidente dell'Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani (Agivi) e volto dell'omonima azienda pugliese, tra le prime cantine d'Italia a produrre vino dealcolato (seppur fuori dall'Italia) questa è un'opportunità da cogliere: "Noi italiani siamo sempre stati produttori e non solo commercianti in materia di vino", commenta a *Virtù Quotidiane*. "Il caso dei no alcol l'Italia va visto come un modo per acquisire vantaggi e competitività nella produzione, dando qualità aggiuntiva al prodotto che, fino ad oggi, è stata buona e accettabile, ma migliorabile".

Il dealcolato tira e non è solo un prodotto destinato a un mercato residuale e, sebbene ci siano tante remore, l'idea funziona. Infatti fa ancora notizia l'investimento del gruppo Lvmh sulla produzione di champagne senz'alcol. Una trovata che dimostra quanto il mercato del lusso sia attento alle nuove tendenze anche a tavola, ma anche al rendere glamour un consumo consapevole della bevanda, evitando gli effetti noti dell'alcol.

"Il dealcolato andrà a intercettare un target più interessante che è quello di chi si dichiara astemio, di chi non consuma alcol perché impossibilitato, ma lo vorrebbe, chi per religione non può. Proprio sul discorso bollicine sappiamo bene che ad amarle è proprio il pubblico femminile e quello altospeso. Il dealcolato va a posizionarsi anche come un prodotto di inclusione in determinati momenti come le celebrazioni – afferma la Varvaglione – . Inoltre non bisogna demonizzare questi prodotti ghettizzandoli, piuttosto possono essere un motivo per scoprire di più sul mondo del vino senza dover partire dalla classica base alcolica".

Un business che vede questi prodotti interessare un potenziale di 1 milione di non bevitori di alcolici, ma consumatori di vino o altre bevande. Sono proprio loro a preferirli perché li ritengono un'alternativa per poter guidare senza incorrere in sanzioni, oppure per non ubriacarsi, per una vita più "healthy". Una possibilità che potrebbe rendere la bevanda un nuovo alleato per l'Italia del vino, ora in grado di aprirsi altri mercati, dare ad aree produttive in difficoltà un salvagente per rimettersi in gioco.

Ma cosa crea dubbi e perplessità sul vino dealcolato è presto detto. Si tratta della questione gustativa e la capacità di affinamento, argomento su cui c'è ancora da lavorare secondo Varvaglione.

“Se sugli spumanti ci siamo, sui rossi c’è bisogno di metterci ancora più impegno. Bene sull’acidità, ma la persistenza non è ancora sufficiente. Il tutto dipende dal tipo di procedimento di dealcolazione che viene seguito, che sia per membrane o per spinning cone column. Tutti questi passaggi tendono a penalizzare la struttura del vino”.

E sul discorso scadenza – cosa a cui è sottoposto un vino dealcolato – la Varvaglione tiene a precisare come “una shelf life di 5-6 anni è ottimale, anche se si potrebbe far meglio. Al momento però, non è interesse produrre no alcol da invecchiamento, anche perché manca il veicolo principale per il procedimento ed è l’alcol”.

Dealcolato nemico dell’ambiente

Dealcolato però, non è proprio sinonimo di sostenibilità ora come ora. I processi di produzione sono ancora troppo costosi, ma soprattutto più impattanti dal punto di vista ambientale.

“È necessario guardare al metodo di produzione che si va ad utilizzare”. Su questo Marzia Varvaglione non ha dubbi: “C’è sempre da prestare attenzione, indipendentemente da ciò che si realizza, l’impiego di risorse idriche, governance e socialità, solo così si può creare un vino sostenibile a 360 gradi. Ad esempio il processo di dealcolizzazione con spinning cone usa energia elettrica certo, ma con l’impiego di fonti rinnovabili fruibili grazie agli impianti fotovoltaici si può abbattere questo ostacolo”.

Su questo la produzione direttamente in loco potrebbe aiutare ed evitare, in termini di impronta carbonica, una riduzione di passaggi da uno stato all’altro per realizzare il vino.

E non proprio amico della salute

E se il vino no alcol facesse bene anche alla salute tout court sarebbe una trovata geniale, certo, ma non è proprio così. La quantità di zucchero aggiunta per enfatizzare gli aromi che la dealcolizzazione fa perdere non aiuta allo scopo, ma è un rischio calcolato.

E allora, in un momento in cui produttori di vino come **Bruno Vespa** rimbalzano alla cronaca per lo sdoganare il consumo scanzonato di vino sulla base di “migliaia di studi” non meglio precisati e forse inesistenti, cosa può fare bene e cosa può fare male è una domanda legittima e inevasa.

“È errato dire che bere alcol fa bene, è errato dire che bere alcol fa male”, dice la produttrice. “È l’esagerazione a creare il problema. Si deve fare educazione del bere consapevole, alimentare, educazione alla moderazione nei consumi. Il vino, come viatico di cultura italiana,

serve per scoprire nuove frontiere e non per dimenticare, si può bere senza esagerare. Non si può dire che bere due o tre bicchieri facciano bene, ma un bicchiere di vino a pasto può ammettersi, calcolandone i rischi certo. Non devono passare messaggi sbagliati e non possiamo essere negazionisti a tutti i costi, fingendo che non ci sia un problema, piuttosto bisogna usare strumenti adatti per evitare fraintendimenti”.

Ma tornando ai dealcolati e qualora l’iter legislativo dovesse andare a buon fine, i prossimi passi da porre saranno orientati a creare tavoli di concerto per comunicare al meglio il processo di dealcolizzazione.

“È necessario mettere insieme le associazioni di categoria per parlare di innovazione nel mondo del vino. L’obiettivo è migliorare ancora di più il vino senz’alcol. Inoltre va sottolineato che un prodotto non deve escludere necessariamente l’altro, il classico vino, piuttosto va favorita la libertà di scelta”, chiosa Varvaglione.