



Riccardo Cotarella: “Low alcol è processo naturale, abbandoniamo le ideologie. E agricoltura a scuola per riavvicinare il vino ai giovani”

4 Agosto 2026 

ORVIETO – Non è un mistero che il vino italiano stia attraversando un momento di crisi che può significare, se si sa guardare oltre, anche a un’opportunità. In questa fase di transizione anche gli enologi danno la loro ricetta e chi meglio di **Riccardo Cotarella** può farlo.

L’enologo e presidente Assoenologi, parte dall’Orvieto doc che recentemente ha puntato sul basso grado alcolico non tecnologico, ma frutto di un lavoro che parte dalla vigna. Una ricetta che ha portato la denominazione ad avere successo nelle vendite e che, insieme ad altri molti consorzi e cantine, stanno riscrivendo il corso del vino italiano.

È necessario però abbandonare le proprie certezze e la filosofia spiccia, affidandosi alla praticità e alla lucidità che farà affrontare questo periodo.

Partiamo da Orvieto. Questa denominazione ha scelto di cavalcare l’onda della crisi puntando al low alcol. È stato un processo naturale o uno snaturarsi?

No, tutt’altro. Il low alcol si fa direttamente in pianta anticipando la vendemmia e in cantina si lavora come si è sempre fatto, senza alcun artificio nuovo. È un processo naturale che si può realizzare abbandonando le ideologie e le prese di posizione filosofiche. Bisogna saper guardare alla realtà: se ci sono i cali di consumi e si richiedono prodotti non alternativi, ma che mantengano il dna dei vini, sarebbe da masochisti non farlo. A capirlo dovrebbero essere le aziende che ancora non riconoscono il valore del saper cambiare corso.

Quando è iniziato questo processo di rinnovamento verso il basso grado alcolico?

Quando si ha sete si cerca l’acqua, quando c’è tanta sete se ne cerca anche nel deserto sperando di trovarla. Questa è un po’ la situazione che ha fatto interrogare i produttori. Bisogna scendere con i piedi a terra e dare un indirizzo ai nostri vini e soddisfare una fetta di mercato che chiede prodotti meno alcolici. Sono anni che si predica di un vino meno alcolico, ma senza dealcolazione meccanica. Va bene lavorare in pianta e con i bianchi è possibilissimo, mentre con i rossi meno. È una finezza e non costa niente in termini di investimento, anzi. Laddove si fa ripartizione della vendemmia in momenti più lunghi si crea un vantaggio economico. Inoltre la gestione mirata della chioma e i vigneti collocati in aree più fresche aiuterebbero. Potremmo chiamarla sostenibilità economica.



Il basso grado alcolico com'è stato preso dai produttori dell'Orvieto doc? È un'idea che funziona subito oppure va spiegata passo per passo?

Fare vino è un'impresa come succede per altri settori, questo vale per tutti. Si tratta di un progetto che richiede anche passione e cuore, certo, ma la realtà vuole anche un indirizzo imprenditoriale e senza non è possibile andare avanti. Bisogna rispettare tracciabilità e sostenibilità per essere bevuto, amato e cercato, non deve essere solo poesia. Alcune cantine l'hanno capito prima delle altre, parlo dell'Orvieto Doc, altri si sono aggregati. Questa scia di praticità ha portato alla consapevolezza che fare vino non è un hobby costoso, bensì un investimento che deve tornare.

Un tempo alta gradazione era sinonimo di eleganza. Sono lontani quei tempi?

Il vino non è più un alimento, piuttosto è un prodotto di cultura e per appassionati, oggi però cambiano i consumatori e i più giovani hanno bisogno di un vino diverso, quello che non lascia spazio per pensare. Basti immaginare che fino a 40 anni fa una tavola senza una bottiglia non era concepibile, si faceva convivialità in tempi dilatati, quella che oggi non si fa più. Il vino si beve in altre situazioni che prima non esistevano. Penso alla spiaggia, al ristorante, anche in momenti più leggeri e si richiede un vino che accordi queste esigenze. Come enologi dobbiamo essere pronti a fornire questi vini senza graffiarne l'identità unica che il mercato cerca ancora. Il dealcolato non è la risposta perché è un prodotto lontano dal vino, per intenderci. Però, se il mercato lo chiede, bisogna darsi da fare anche in questo senso. Il processo è un po' un accanimento terapeutico sul vino per me, ma lo fanno i francesi, spagnoli, tedeschi, dobbiamo essere realisti e farlo anche noi. A volte bisogna fare ragionamenti che vadano al di là delle proprie passioni.

Ma il basso grado naturale nel vino può essere la risposta per la crisi?

È stato un successo nell'Orvieto Doc. La differenza su un vino bianco giovane non è devastante anzi, rende il prodotto più profumato. Stesse uve, stesse tecnologie e ideologie negative al bando.

E allora oltre al basso grado come saranno i prossimi consumi?

Saranno accessibili a tutti, non si avrà un vino autoreferenziale, bensì un prodotto del popolo. Per far questo serve istruzione e come enologi abbiamo proposto l'istituzione di un'ora a settimana di agricoltura a scuola, non negli istituti professionali ma in tutte le scuole. Si vuole raccontare come si susseguono le stagioni in campo, quanto i prodotti come il vino hanno impattato dal punto di vista storico e culturale. Ecco, parlando semplicemente e senza



termini astratti. Ci siamo accorti che i giovani si allontanano dal vino anche perché in campagna non saprebbero distinguere un ciliegio da una vite. Se non si parte dalla cultura, perché il vino fa parte della cultura italiana, rischieremo di collocarlo solo nel passato, rendendolo un passatempo per nostalgici.

Come gli enologi possono aiutare a superare la crisi?

Gli enologi convivono con ragionamenti di mercato e ci sono tanti elementi negativi che scoraggiano l'acquisto. Ad esempio i dazi in America, la questione vino e salute, i giovani che non conoscono e non bevono vino. Mentre ci sono altoparlanti che amplificano le cose negative, nessuno parla di cose positive. Noi enologi dobbiamo raccontare il vino nella sua tradizione e storicità e poi, solo in ultimo, passare alle note tecniche che risultano ora quasi respingenti. Non sono i giovani ad essere lontani dal vino ma viceversa. Ci sono persone in giro nel mondo che non hanno mai sentito parlare di vino e sono i più interessati alle degustazioni. Il vino attrae ed è qualcosa che partecipa alla vita delle persone, come un invitato a una festa. E tale deve essere, cambiando nella sua fisionomia quando serve.