vinetur

Italia abre dos vías para adaptar el vino a la demanda de menos alcohol

La desalcoholización en bodega sigue vetada para vinos con DOP e IGP

lunes 23 de noviembre de 2026



Italia ha abierto dos vías distintas para adaptar el vino a la demanda de bebidas con menos alcohol: la desalcoholización en bodega y la producción de vinos de baja graduación natural desde el viñedo. Esa fue una de las ideas centrales del taller

organizado por Millevigne y celebrado el pasado 17 de noviembre en SIMEI, en Fiera Milano Rho, donde juristas, investigadores y consultores repasaron normas, mercado, técnicas agronómicas y tecnologías de bodega.

La sesión, moderada por la directora científica de Millevigne, Alessandra Biondi Bartolini, giró en torno a una distinción que el sector considera básica. Por un lado están los vinos desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados, obtenidos con intervención técnica en bodega. Por otro, los vinos que nacen con una graduación más baja por decisiones tomadas en el viñedo y en la vinificación, sin pasar por un proceso de desalcoholización. Biondi Bartolini subrayó que ambos caminos exigen preparación, conocimiento del mercado, adaptación técnica y una planificación precisa para que el resultado no sea solo un producto nuevo, sino también un vino con calidad y atractivo comercial.

La diferencia no es menor para las empresas de bebidas. Puede condicionar inversiones en viñedo, equipamiento de bodega, desarrollo de producto y etiquetado, porque cada vía tiene límites legales distintos y requiere decisiones técnicas propias. También puede ayudar a evitar confusiones en un segmento que gana espacio dentro de la oferta de bebidas con menor graduación.

Lorenzo Biscontin, consejero delegado de Cantina Italia.ai y consultor en gestión y marketing, presentó cifras de IWSR para situar el tamaño del negocio. En el mundo se consumen 688.000 hectolitros de vinos sin alcohol y de baja graduación, con mayor peso del vino sin alcohol. En 2023, Estados Unidos concentró el 38% del consumo total. En Europa, Reino Unido y Alemania encabezan la demanda, mientras que Canadá y Japón registran ritmos anuales próximos al 30% en el segmento sin alcohol.

Biscontin apuntó además tres frenos de compra que siguen pesando sobre estos productos: la preferencia de una parte del público por bebidas con graduación plena, la amplia oferta de otras categorías y una percepción negativa del sabor. Como ejemplo comercial citó a Stella Rosa y la filosofía Taste-First de su consejero delegado, Steve Riboli, apoyada en cuatro ideas: transparencia con el consumidor, innovación en sabores por delante de la tradición, presentación del producto como alternativa real al vino y regularidad en la calidad.

En el plano jurídico, Filippo Moreschi, abogado del Colegio de Mantua y vicepresidente de la Unione Giuristi della Vite e del Vino, repasó la normativa europea e italiana, desde el Reglamento UE 2117/2021 hasta los decretos ministeriales italianos de 2024 y 2025, además del Reglamento 471/2026, conocido como Paquete del Vino. Moreschi recordó que en Italia sigue prohibida la desalcoholización de los vinos con Indicación Geográfica, tanto DOP como IGP.

También explicó los cambios previstos en el etiquetado. A partir del próximo 19 de septiembre de 2027, las actuales menciones “desalcoholizado” y “parcialmente desalcoholizado” serán sustituidas por “Zero alcol”, o “0,0%” cuando el grado alcohólico no supere el 0,05% vol., y por “A tenore alcolico ridotto” para productos por encima del 0,5% vol. En ambos casos deberá figurar la indicación “ottenuto mediante dealcolazione”.

El itinerario de la baja graduación natural tiene otra base legal. Moreschi señaló que, si se actúa con técnicas agronómicas y enológicas sin desalcoholización, el producto sigue dentro de la categoría “vino” tal como la define el Reglamento UE 1308/2013. Esa opción también puede aplicarse a vinos con Indicación Geográfica, siempre que se modifiquen los pliegos de producción correspondientes.

La parte agronómica corrió a cargo de Tommaso Frioni, del DIPROVES de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza. Frioni explicó que el objetivo es frenar la acumulación de azúcar en la uva sin romper el equilibrio aromático ni la acidez. Entre las soluciones que, según expuso, han dado buenos resultados figuran la poda en verde intensa antes del envero y el uso de antitranspirantes naturales en la zona de los racimos. A su juicio, estas prácticas apuntan hacia un modelo de viñedo pensado de forma específica para vinos de menor graduación, con exigencias propias también en términos de viabilidad económica y ambiental.

El bloque técnico en bodega lo cerró Antonella Bosso, del CREA-Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia de Asti y delegada italiana ante la OIV. Bosso repasó ventajas y límites de las tecnologías de desalcoholización autorizadas en la actualidad, entre ellas la evaporación y la destilación al vacío, además de técnicas de membrana como la ósmosis inversa y la destilación osmótica.

Bosso presentó además los primeros avances de DEVIN0, un proyecto transfronterizo Interreg VI-A Italia-Francia ALCOTRA 2021-2027 que prueba esas tecnologías sobre variedades italianas y francesas. En la parte italiana se trabaja con Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato bianco y Brachetto; en la francesa, con Grenache, Syrah, Vermentino y Cinsault. El trabajo busca comprobar cómo responden uvas distintas a procesos de reducción o eliminación del alcohol, una cuestión con efecto directo sobre el perfil final del vino y sobre las decisiones de inversión de bodegas que quieran entrar en esta categoría.