vinetur

Italia abre la puerta al vino sin alcohol tras años de prohibición

La nueva normativa permitirá a las bodegas reducir costes y emisiones y competir en el creciente mercado internacional sin alcohol

miércoles 18 de marzo de 2026



Italia se prepara para permitir la elaboración de vino desalcoholizado dentro de sus fronteras tras la aprobación de un decreto a finales de 2025 que revierte la prohibición vigente hasta ahora. Productores italianos presentes en la feria ProWein 2026 han confirmado que esperan poder iniciar el proceso de desalcoholización en el país en los próximos días, una medida que consideran positiva tanto desde el punto de vista económico como medioambiental.

Hasta este momento, las bodegas italianas debían enviar sus vinos a países como Alemania o Bélgica para someterlos al proceso de desalcoholización. Aurora Semenzin, responsable de comunicación de Valdo Spumanti, explicó que esta situación suponía no solo un gasto económico considerable, sino también un impacto ambiental relevante debido al transporte necesario. Según Semenzin, la nueva normativa permitirá reducir la huella de carbono y simplificar los procesos logísticos.

El decreto aprobado por el gobierno italiano establece normas específicas para pequeños productores —aquellos que elaboran menos de 1.000 hectolitros anuales— y para grandes productores —más de 1.000 hectolitros—, especialmente en lo relativo a la gestión del alcohol extraído durante el proceso. Además, toda la producción deberá realizarse bajo un régimen fiscal específico y las bodegas deberán contar con una licencia actualizada conforme al artículo 28 del Texto Único sobre Impuestos Especiales.

La prohibición original sobre la desalcoholización se justificaba por el temor a que estos productos pudieran suponer una amenaza para el sector vinícola tradicional italiano. Giancarlo Moretti Polegato, consejero delegado de Villa Sandi y miembro del consejo de Federvini, señaló que la industria consideraba que los vinos desalcoholizados podían afectar negativamente al empleo y a la imagen del vino italiano. Sin embargo, tras años de debate y presión por parte del sector, se ha llegado a la conclusión de que estos productos representan una categoría nueva dirigida a consumidores diferentes y no restan valor al vino convencional.

Polegato comparó esta situación con la introducción del Prosecco Rosé en 2020, que tras cierta preocupación inicial ha llegado a representar entre el 10% y el 12% de la producción total de Prosecco. El directivo espera que la nueva normativa entre en vigor

antes de finalizar marzo, lo que permitirá a empresas como Villa Sandi dejar de enviar sus vinos a Alemania para ser desalcoholizados y realizar todo el proceso en Italia.

Por su parte, Caviro, uno de los mayores grupos vinícolas italianos con más de 36.200 hectáreas cultivadas por sus socios, ha confirmado estar preparado para lanzar nuevos productos desalcoholizados tan pronto como sea legalmente posible. El decreto limita las técnicas permitidas a aquellas reconocidas por el Reglamento Europeo 1308/2013 y por la Organización Internacional de la Viña y el Vino, como la evaporación al vacío, la destilación mediante columna cónica rotatoria y la ósmosis inversa.

Los vinos podrán comercializarse como “vino desalcoholizado” si contienen menos del 0,5% de alcohol o como “vino parcialmente desalcoholizado” según los límites establecidos por la Unión Europea. La demanda de productos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico sigue aumentando en Italia y otros mercados internacionales. Según datos presentados en ProWein por Patrick Schmitt MW sobre ventas de espumosos por copa, el mercado sin alcohol ha crecido un 200% en los últimos diez años y se prevé que continúe expandiéndose.

La flexibilización normativa permitirá a los productores italianos competir en mejores condiciones frente a otros países europeos donde ya se permite este tipo de elaboración. El sector confía en que esta medida impulse nuevas oportunidades comerciales y responda a las tendencias actuales del consumo responsable.