vinetur

Le secteur viticole italien examine deux voies distinctes pour réduire le degré d’alcool

La désalcoolisation intervient après la fermentation, tandis que les vins naturellement moins alcoolisés restent dans la catégorie juridique des vins

lundi 23 novembre 2026



Le 17 novembre, lors d’un atelier organisé au SIMEI, à Fiera Milano Rho, producteurs, chercheurs et juristes ont clairement distingué deux voies différentes pour produire des vins sans alcool ou à faible teneur en alcool. Le secteur viticole italien cherche à répondre à l’intérêt croissant pour des produits plus légers sans brouiller les catégories juridiques ni les méthodes de production.

Organisé par Millevigne, l’événement a porté sur ce que les intervenants ont présenté comme deux modèles distincts. Le premier consiste à désalcooliser le vin au chai, en retirant l’alcool après sa production. Le second vise à produire des vins dont le degré alcoolique est naturellement plus faible dès le départ, grâce aux choix effectués dans le vignoble et au cours de la vinification. Alessandra Biondi Bartolini, directrice scientifique de Millevigne, a expliqué que ces produits relèvent d’un segment de l’activité viticole qui exige une planification sur plusieurs fronts, notamment la connaissance du marché, les attentes des consommateurs, la réglementation et les choix techniques.

Cette distinction pourrait orienter les décisions d’investissement dans l’ensemble du secteur des boissons, en particulier pour les entreprises viticoles qui envisagent de se lancer sur le segment des vins à faible teneur en alcool. Les voies techniques, les limites juridiques et les règles d’étiquetage applicables au produit fini diffèrent. Les investissements dans le vignoble et au chai pourraient donc dépendre de la volonté du producteur de réduire naturellement le degré alcoolique ou de retirer l’alcool après la fermentation.

S’appuyant sur les données d’IWSR, Lorenzo Biscontin, directeur général de Cantina Italia.ai et consultant en affaires et marketing, a indiqué que le marché mondial des vins sans alcool et à faible teneur en alcool représente 688 000 hectolitres, les vins sans alcool constituant la part la plus importante. Il a précisé que les États-Unis représentaient 38 % de la consommation totale en 2023, tandis que le Royaume-Uni et l’Allemagne dominent le segment en Europe. Selon lui, le Canada et le Japon affichent parmi les taux de croissance annuels les plus élevés, proches de 30 % pour le segment sans alcool.

Biscontin a relevé trois principaux obstacles auxquels le marché reste confronté : de nombreux consommateurs préfèrent les produits à leur degré alcoolique habituel, les vins sans alcool ou à faible teneur en alcool sont en concurrence avec une grande variété d'autres boissons, et le goût demeure un point faible aux yeux de nombreux acheteurs. Il a cité Stella Rosa comme exemple de marque internationale qui a tenté de répondre à ce problème en privilégiant le goût, avec une approche axée sur la transparence, l'innovation aromatique, le positionnement du produit comme une véritable alternative au vin et la constance de la qualité.

Sur le plan juridique, Filippo Moreschi, avocat à Mantoue et vice-président de l'Union des juristes de la vigne et du vin, a présenté les règles européennes et italiennes qui encadrent actuellement le segment. Il a évoqué le règlement de l'Union européenne 2117/2021, des décrets ministériels italiens publiés en 2024 et 2025, ainsi que le règlement 471/2026, connu sous le nom de Wine Package. Il a indiqué que l'Italie interdit toujours la désalcoolisation des vins bénéficiant d'une indication géographique, notamment les vins DOP et IGP.

Moreschi a également indiqué que les règles d'étiquetage changeront à compter du 19 septembre 2027. Les mentions actuelles, telles que « désalcoolisé » et « partiellement désalcoolisé », seront remplacées par « sans alcool » ou « 0,0 % » lorsque le titre alcoométrique ne dépasse pas 0,05 % vol., et par « teneur réduite en alcool » pour les produits dépassant 0,5 % vol. Ces étiquettes devront également porter la mention « obtenu par désalcoolisation ».

Il a précisé que le cadre juridique diffère pour les vins naturellement peu alcoolisés. Lorsque les producteurs réduisent le degré alcoolique au moyen de techniques agronomiques et œnologiques, sans désalcoolisation, le produit reste pleinement dans la catégorie juridique des vins au sens du règlement européen 1308/2013. Cette voie peut également être suivie pour les vins bénéficiant d'une indication géographique, a-t-il ajouté, à condition de modifier les règles de production applicables.

Tommaso Frioni, de l'Université catholique du Sacré-Cœur à Plaisance, a abordé le volet viticole de cette stratégie. Il a expliqué que le principal objectif technique est de limiter l'accumulation de sucres dans les raisins sans nuire à l'équilibre aromatique ni à

l’acidité. Parmi les méthodes citées figuraient l’écimage sévère avant la véraison et l’utilisation d’antitranspirants naturels dans la zone des grappes. Selon lui, ces essais ouvrent la voie à un modèle viticole différent, conçu spécifiquement pour les vins à faible teneur en alcool, qui tient compte non seulement de la durabilité environnementale, mais aussi de la viabilité économique pour les viticulteurs.

Antonella Bosso, du Centre de recherche en viticulture et œnologie du CREA à Asti, également déléguée de l’Italie auprès de l’Organisation internationale de la vigne et du vin, a passé en revue les technologies de chai actuellement autorisées pour la désalcoolisation. Elle a indiqué que les outils disponibles comprennent l’évaporation sous vide et la distillation sous vide, ainsi que des systèmes à membrane tels que l’osmose inverse et la distillation osmotique. Chaque méthode présente des compromis que les producteurs devront évaluer en fonction de la qualité, du coût et de l’adéquation aux différents styles de vin, a-t-elle précisé.

Bosso a également présenté les premiers travaux de DEVIN0, un projet transfrontalier mené dans le cadre du programme Interreg VI-A Italie-France ALCOTRA 2021-2027. Le projet teste des technologies de désalcoolisation sur des cépages italiens, notamment le Barbera, le Dolcetto, le Cortese, le Moscato Bianco et le Brachetto, ainsi que sur des cépages français, dont le Grenache, la Syrah, le Vermentino et le Cinsault.

Les échanges au SIMEI ont montré que, en Italie, l’essor des vins plus légers ne se limite plus aux discours marketing. Il gagne le droit, la gestion du vignoble et les techniques de chai. Les producteurs doivent désormais décider non seulement du type de produit qu’ils veulent vendre, mais aussi du cadre réglementaire et du modèle de production qu’ils sont prêts à adopter.