vinetur

I produttori di vino abbracciano la dealcolizzazione mentre cresce la domanda di bottiglie a basso tenore alcolico

Le nuove norme di etichettatura e il miglioramento della tecnologia stanno rimodellando il modo in cui le cantine producono, commercializzano ed esportano questi vini

lunedì 8 giugno 2026



I produttori di vino si trovano ad affrontare una domanda più forte di bottiglie con meno alcol o senza alcol, mentre le preoccupazioni per la salute e il cambiamento delle abitudini di consumo spingono il settore ad adattare sia i metodi di produzione sia il quadro normativo.

Questo cambiamento sta attirando maggiore attenzione sulla dealcolizzazione, l’insieme di tecniche utilizzate per rimuovere o ridurre l’alcol nel vino e in altre bevande alcoliche, cercando al tempo stesso di preservarne aroma, sapore e consistenza. Gli osservatori del settore affermano che la tendenza è legata ai consumatori che desiderano moderazione, maggiore controllo sull’assunzione e prodotti adatti a stili di

vita orientati al benessere.

Le norme legali per questi prodotti differiscono da paese a paese, ma la direzione è sostanzialmente simile. Le autorità di regolamentazione stanno fissando limiti più chiari su quanto alcol possa essere rimosso, su come queste bevande possano essere classificate e su cosa i produttori debbano dichiarare in ℊ℗ichetta. In molti mercati, le cantine sono tenute a indicare il grado alcolico finale e a specificare se il vino sia stato parzialmente dealcolizzato o completamente dealcolizzato, così che gli acquirenti capiscano cosa stanno acquistando.

Queste regole di etichettatura sono diventate più importanti con la crescita della categoria. Per i produttori, la questione non riguarda solo la conformità, ma anche la fiducia dei consumatori. Una bottiglia commercializzata come a basso tenore alcolico o analcolica deve rispettare definizioni legali che possono variare da una giurisdizione all'altra, complicando esportazioni e vendite transfrontaliere. Ciò significa che le cantine che entrano in questo segmento spesso devono adattare confezionamento e descrizioni del prodotto a ciascun mercato.

Diversi tecnologie sono ora centrali nel processo. La distillazione sotto vuoto è uno dei metodi più utilizzati perché consente di rimuovere l'alcol a temperature più basse, contribuendo a limitare i danni ai delicati composti aromatici. L'osmosi inversa è un'altra opzione comune. In questo processo, il vino passa attraverso membrane che separano alcol e acqua dagli altri componenti, dopo di che il liquido può essere ricombinato in modo controllato. Anche la tecnologia a cono rotante viene utilizzata in alcuni impianti per eliminare composti volatili e alcol con maggiore precisione.

Ogni metodo offre vantaggi, ma nessuno è privo di compromessi. I produttori devono bilanciare efficienza tecnica e qualità sensoriale. La rimozione dell'alcol può alterare corpo, sensazione in bocca e intensità aromatica, tutti elementi centrali nel modo in cui i consumatori giudicano il vino. Questa sfida ha reso ricerca e sviluppo una priorità per le cantine e per i produttori di attrezzature che cercano di migliorare i risultati senza privare i vini della loro identità.

La pressione commerciale dietro questo lavoro sta crescendo. I consumatori, soprattutto i giovani adulti, mostrano un interesse crescente per bevande che favoriscano la moderazione piuttosto che la sola astinenza. I vini a basso tenore alcolico e dealcolizzati sono sempre più visti come opzioni per i pasti infrasettimanali, le occasioni sociali e i contesti in cui si desidera il rituale del vino senza il suo pieno effetto alcolico. La categoria attrae anche chi evita l'alcol per motivi di salute, religiosi o personali.

Per il settore del vino, questo crea un'opportunità in un momento in cui i modelli tradizionali di consumo sono sotto pressione in diversi mercati. I produttori vedono nei prodotti a ridotto contenuto alcolico un modo per diversificare i portafogli e raggiungere consumatori che altrimenti potrebbero abbandonare del tutto la categoria. Anche dettaglianti e operatori dell'ospitalità stanno prestando maggiore attenzione mentre ampliano l'offerta analcolica e a basso tenore alcolico sugli scaffali e nelle carte dei vini.

Tuttavia, l'accettazione non è universale. Uno dei principali ostacoli resta la percezione. Alcuni consumatori continuano ad associare il vino dealcolizzato a una qualità inferiore o a un prodotto che non offre l'esperienza attesa del vino convenzionale. Questo rende fondamentali comunicazione e prestazioni del prodotto. Se le cantine vogliono acquisti ripetuti, hanno bisogno di bottiglie che facciano più che soddisfare una definizione normativa.

La questione è particolarmente importante in un settore in cui la tradizione ha un peso notevole. Il vino è stato a lungo definito non solo dalla varietà d'uva e dal luogo d'origine, ma anche dalla fermentazione e dal contenuto alcolico. Con la crescente diffusione della dealcolizzazione, legislatori e produttori sono spinti a decidere fino a che punto possa arrivare l'innovazione prima che un prodotto non rientri più nelle categorie consolidate.

È probabile che questo dibattito continui man mano che la tecnologia migliora e la domanda si espande. Per ora, il mercato si sta muovendo verso una più ampia accettazione dei vini con contenuto alcolico ridotto, sostenuta da nuovi strumenti produttivi e da standard di etichettatura più rigorosi. Il ritmo della crescita dipenderà dalla capacità dei produttori di offrire una qualità all'altezza delle aspettative dei

consumatori, navigando al tempo stesso un mosaico di norme nazionali che continua a influenzare il modo in cui questi vini vengono prodotti, venduti e compresi.