vinetur

Un’azienda di Zorneding sviluppa un processo brevettato per recuperare gli aromi del vino dopo la dealcolazione

Il sistema combina riscaldamento sottovuoto e filtrazione proprietaria per recuperare gli aromi del vino, affrontando un ostacolo in un mercato in crescita del 44%

martedì 10 novembre 2026



Un’azienda di Zorneding, vicino a Monaco, ha sviluppato un processo brevettato che punta a risolvere uno dei principali problemi del vino dealcolato: come rimuovere l’alcol senza sottrarre al vino gran parte dei suoi aromi e della sua struttura.

La birra analcolica è ormai diffusa in Germania e in molti altri mercati. Il vino dealcolato si è affermato più lentamente, anche perché molti dei suoi principali composti aromatici sono strettamente legati all’alcol. Quando l’etanolo viene rimosso, gran parte di ciò che conferisce al vino profumo, corpo e persistenza può svanire.

Il metodo dell’azienda di Zorneding inizia con un riscaldamento delicato sottovuoto, che separa l’etanolo dal resto del vino a temperature inferiori rispetto a un processo convenzionale. Questa prima fase produce una base di vino dealcolato e una frazione separata contenente alcol, nella quale resta concentrata una quota consistente dei composti aromatici. L’azienda afferma di aver impiegato circa 10 anni per perfezionare la fase successiva: un sistema di filtrazione in fase solida che estrae gli aromi dall’etanolo, consentendo di reintrodurli nel vino dealcolato.

La distinzione è importante ai sensi della normativa tedesca sul vino. I produttori non possono aggiungere semplicemente aromi esterni e continuare a commercializzare il prodotto come vino. Il metodo dell’azienda mira a preservare e reintrodurre i composti aromatici propri del vino, anziché aggiungere aromi estranei. La composizione esatta del filtro non è stata resa nota ed è mantenuta come segreto commerciale.

L’azienda offre piccole prove alle cantine che vogliono verificare se i propri vini siano adatti a una versione dealcolata. Secondo BR24, per un test bastano circa 10 litri di vino, a un costo di circa 750 euro. L’azienda gestisce impianti che utilizzano lo stesso sistema anche in altri Paesi, mentre la sede di Zorneding è un luogo in cui i viticoltori possono valutare se una linea commerciale di prodotti dealcolati abbia senso per il loro portafoglio.

Il lavoro va oltre la trasformazione meccanica. L’azienda ricorre anche ad analisi di laboratorio per rappresentare gli aromi con grafici e curve e afferma di collaborare con altre attività di ricerca nel settore. L’obiettivo è che in futuro i viticoltori possano scegliere varietà di uva, vigneti e stili di produzione tenendo conto della dealcolazione, anziché considerare la rimozione dell’alcol un intervento finale. Claudia Geyer, che ha

contribuito allo sviluppo del processo, ha dichiarato che questo approccio potrebbe consentire di mantenere nella versione dealcolata l’origine del vino e lo stile personale del produttore.

BR24 ha descritto una prova pratica con un vino bianco Passerina, venduto inizialmente a circa 10 euro. Il sommelier Alexander Gottschalk, specializzato in vini dealcolati e alternative spumantizzate, ha assaggiato per primo il vino dealcolato senza la fase di recupero degli aromi. Lo ha giudicato leggero e piuttosto neutro, con qualche nota speziata, ma ha osservato che aveva poca intensità e corpo e ricordava quasi l’acqua. Nella versione con gli aromi ripristinati, ha rilevato una differenza netta già al primo naso, descrivendola come più espressiva e più simile a un vino, con maggiore ampiezza al palato e un finale più lungo.

Il giudizio dal punto di vista della ristorazione è stato più cauto, pur restando nel complesso positivo. Lea Hüttenhofer, del ristorante Waltz di Monaco, ha dichiarato a BR24 che negli ultimi anni i vini dealcolati sono migliorati sensibilmente, allontanandosi da prodotti simili a succhi d’uva dolci e frizzanti. Nella prova con la Passerina, ha trovato piacevole e floreale al naso la versione con il recupero degli aromi, ma ha affermato che al palato mancavano ancora profondità e persistenza. A suo giudizio, era un prodotto valido e migliore di molte alternative dealcolate già sul mercato, ma non ancora una soluzione compiuta.

Questa combinazione di potenzialità e limiti si inserisce in una fase di crescita della domanda di bevande a basso o nullo contenuto alcolico. Secondo l’Istituto tedesco del vino, le vendite al dettaglio di vino dealcolato sono aumentate di recente del 44%. La categoria rappresenta tuttavia ancora solo circa il 2% dei ricavi complessivi del vino. L’istituto ha riferito che una delle 506 aziende intervistate su tre aveva già prodotti dealcolati nella propria gamma.

Il cambiamento è legato anche alle abitudini di consumo in evoluzione tra i giovani adulti. In Germania, la quota di persone tra i 18 e i 25 anni che bevono alcolici ogni settimana è scesa dal 44% del 2011 al 25% del 2025, secondo i dati citati da BR24. Questa tendenza spinge i produttori a cercare prodotti che rispondano alla domanda di moderazione senza rinunciare del tutto all’identità del vino.

In Baviera, la categoria sta già attirando investimenti industriali. La cooperativa vinicola francone GWF ha avviato un impianto di dealcolazione e prevede di aggiungerne un secondo, utilizzando anch’esso la tecnologia di Zorneding. Gli specialisti citati da BR24 hanno affermato che il vino potrebbe seguire un percorso già intrapreso dalla birra. In Baviera, quasi il 10% della birra è ormai analcolico e i birrifici hanno utilizzato questo segmento per compensare il calo delle vendite in altre categorie.

Per cantine, ristoranti e altre attività del settore delle bevande, la perdita degli aromi è stata uno dei principali ostacoli a fare del vino dealcolato una categoria credibile, anziché un ripiego. Se processi come quello sviluppato a Zorneding si dimostreranno affidabili con uve e stili diversi, potrebbero offrire ai produttori maggiori possibilità di proporre vini dealcolati che rispecchino ancora varietà, origine e stile della casa, e dare agli operatori della ristorazione più margine per creare carte distintive per i consumatori che desiderano vino senza alcol.