vinetur

Il settore vitivinicolo italiano valuta due strade distinte per produrre vini a ridotto contenuto alcolico

Una strada rimuove l’alcol dopo la fermentazione, ma i vini con una gradazione naturalmente più bassa restano nella categoria giuridica del vino

lunedì 23 novembre 2026



Produttori, ricercatori e giuristi riuniti il 17 novembre a un workshop di SIMEI, a Fiera Milano Rho, hanno tracciato una netta distinzione tra due percorsi diversi per ottenere vini analcolici e a basso contenuto alcolico. Il settore vitivinicolo italiano valuta come rispondere al crescente interesse per prodotti più leggeri senza confondere le categorie giuridiche o i metodi di produzione.

L'evento, organizzato da Millevigne, si è concentrato su quelli che i relatori hanno descritto come due modelli distinti. Il primo è la dealcolizzazione in cantina, che consiste nel rimuovere l'alcol dal vino dopo la produzione. Il secondo è la produzione di vini che partono da una gradazione alcolica naturalmente più bassa, grazie alle scelte compiute in vigneto e durante la vinificazione. Alessandra Biondi Bartolini, direttrice scientifica di Millevigne, ha affermato che questi prodotti appartengono a un segmento del settore vitivinicolo che richiede una pianificazione su più fronti, tra cui la conoscenza del mercato, le aspettative dei consumatori, la normativa e le scelte tecniche.

Questa distinzione potrebbe influenzare le decisioni di investimento nell'intero comparto delle bevande, soprattutto per le aziende vinicole che valutano se entrare nei segmenti a basso contenuto alcolico. Il percorso tecnico, i limiti normativi e le regole di etichettatura finali sono diversi: gli investimenti in vigneto e in cantina possono quindi dipendere dalla scelta di ridurre l'alcol naturalmente o di rimuoverlo dopo la fermentazione.

Citando i dati di IWSR, Lorenzo Biscontin, amministratore delegato di Cantina Italia.ai e consulente aziendale e di marketing, ha dichiarato che il mercato globale dei vini analcolici e a basso contenuto alcolico ammonta a 688.000 ettolitri, con una quota maggiore rappresentata dai vini analcolici. Nel 2023 gli Stati Uniti hanno rappresentato il 38% dei consumi totali, mentre Regno Unito e Germania sono i principali mercati europei del segmento. Canada e Giappone, ha aggiunto, registrano alcuni dei tassi di crescita annua più elevati, vicini al 30% nel segmento analcolico.

Secondo Biscontin, il mercato deve ancora superare tre ostacoli principali: molti consumatori preferiscono prodotti con una gradazione alcolica tradizionale, i vini analcolici e a basso contenuto alcolico competono con un'ampia gamma di altre

bevande e il gusto resta un punto debole agli occhi di molti acquirenti. Ha citato Stella Rosa come esempio di marchio internazionale che ha cercato di affrontare il problema puntando prima di tutto sul gusto, con un approccio basato sulla trasparenza, sull'innovazione dei sapori, sul posizionamento del prodotto come vera alternativa al vino e sulla costanza qualitativa.

Sul piano normativo, Filippo Moreschi, avvocato a Mantova e vicepresidente dell'Unione giuristi della vite e del vino, ha illustrato le norme europee e italiane che regolano attualmente il segmento. Ha citato il Regolamento dell'Unione europea 2117/2021, i decreti ministeriali italiani emanati nel 2024 e nel 2025 e il Regolamento 471/2026, noto come Wine Package. Ha spiegato che in Italia la dealcolizzazione è tuttora vietata per i vini a indicazione geografica, compresi i vini DOP e IGP.

Moreschi ha inoltre affermato che le regole di etichettatura cambieranno dal 19 settembre 2027. Le diciture attuali, come «dealcolato» e «parzialmente dealcolato», saranno sostituite da «senza alcol» o «0,0%» quando il titolo alcolometrico non supera lo 0,05% in volume, e da «a ridotto contenuto alcolico» per i prodotti con un titolo superiore allo 0,5% in volume. Le etichette dovranno riportare anche la dicitura «ottenuto mediante dealcolizzazione».

Ha spiegato che per i vini con una gradazione alcolica naturalmente bassa il quadro normativo è diverso. Se i produttori riducono l'alcol con tecniche agronomiche e di vinificazione, senza ricorrere alla dealcolizzazione, il prodotto resta a tutti gli effetti nella categoria giuridica del vino prevista dal Regolamento UE 1308/2013. Questo percorso può essere seguito anche per i vini a indicazione geografica, ha precisato, a condizione che vengano modificate le relative regole di produzione.

Tommaso Frioni dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza ha approfondito gli aspetti legati al vigneto. Ha spiegato che il principale obiettivo tecnico è limitare l'accumulo di zuccheri nell'uva senza compromettere l'equilibrio aromatico o l'acidità. Tra i metodi citati figurano la cimatura drastica prima dell'invaiatura e l'impiego di antitraspiranti naturali nella zona dei grappoli. Secondo Frioni, queste sperimentazioni indicano la possibilità di adottare un modello viticolo diverso, pensato specificamente per vini a basso contenuto alcolico e attento non solo alla sostenibilità ambientale, ma

anche alla sostenibilità economica per i viticoltori.

Antonella Bosso del Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia del CREA di Asti, che è anche delegata italiana presso l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, ha passato in rassegna le tecnologie di cantina attualmente consentite per la dealcolizzazione. Gli strumenti disponibili, ha spiegato, comprendono l'evaporazione sottovuoto e la distillazione sottovuoto, oltre a sistemi basati su membrane, come l'osmosi inversa e la distillazione osmotica. Ogni metodo comporta compromessi che i produttori dovranno valutare in base alla qualità, ai costi e all'idoneità per i diversi stili di vino.

Bosso ha inoltre presentato i primi risultati di DEVIN0, un progetto transfrontaliero nell'ambito del programma Interreg VI-A Italia-Francia ALCOTRA 2021-2027. Il progetto sta testando le tecnologie di dealcolizzazione su varietà italiane, tra cui Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato Bianco e Brachetto, e su varietà francesi, tra cui Grenache, Syrah, Vermentino e Cinsault.

Il confronto a SIMEI ha mostrato che in Italia la spinta verso vini più leggeri non si limita più al linguaggio del marketing. Coinvolge ormai la normativa, la gestione del vigneto e le tecnologie di cantina: ai produttori spetta decidere non soltanto quale prodotto vogliono vendere, ma anche quale quadro normativo e modello produttivo intendono seguire.