イタリアのワイン業界、低アルコール製品に向けた2つの道筋を検討

発酵後にアルコールを除去する方法がある一方、自然にアルコール度数を抑えたワインは法的なワインのカテゴリーに属する

2026年11月23日（月）



11月17日、Fiera Milano Rhoで開催されたSIMEIのワークショップで、生産者、研究者、弁護士は、ノンアルコールおよび低アルコールワインを実現する2つの異なる方法を明確に区別した。イタリアのワイン業界では、法的なカテゴリーや製造方法を混同することなく、軽やかな製品への関心の高まりにどう応えるかが検討されている。

Millevigneが主催した同イベントでは、登壇者が2つの別個のモデルとして説明した方法に焦点が当てられた。1つは、ワインを製造した後にアルコールを取り除く、ワイナリーでの脱アルコール処理。もう1つは、ブドウ畑や醸造段階での選択によって、自然にアルコール度数を低くした状態から造るワインだ。Millevigneの科学ディレクター、Alessandra Biondi Bartolini氏は、こうし

た製品を手がけるには、市場の把握、消費者の期待、規制、技術上の選択など、複数の側面で計画が必要なワイン事業の領域に属すると述べた。

この違いは、飲料業界全体の投資判断を左右する可能性があり、とりわけ低アルコール分野への参入を検討するワイン企業にとって重要となる。技術的な方法、法的な制限、最終的な表示ルールはそれぞれ異なるため、生産者がアルコール度数を自然に抑えるのか、発酵後に取り除くのかによって、ブドウ畑やワイナリーへの投資も変わり得る。

Cantina Italia.aiの最高経営責任者で、ビジネスおよびマーケティングのコンサルタントでもあるLorenzo Biscontin氏は、IWSRのデータを引用し、ノンアルコールおよび低アルコールワインの世界市場は68万8,000ヘクトリットルに達し、そのうちノンアルコールワインの割合がより大きいと述べた。2023年には米国が総消費量の38%を占め、欧州では英国とドイツがこのカテゴリーをリードしたという。また、カナダと日本では年間成長率が最も高い水準の一部となっており、ノンアルコール分野では30%に迫る伸びを示しているとした。

Biscontin氏によると、市場には主に3つの課題が残る。多くの消費者が通常のアルコール度数の製品を好むこと、ノンアルコールおよび低アルコールワインが幅広い種類の他の飲料と競合すること、そして多くの購入者にとって味が依然として弱点であることだ。同氏は、この課題への取り組みを試みた国際ブランドの例としてStella Rosaを挙げた。同ブランドは、透明性、風味の革新、ワインに代わる本格的な選択肢としての位置づけ、品質の一貫性維持を柱とする「味を最優先する」アプローチを採っている。

法規制については、マントヴァの弁護士で、ブドウ・ワイン法律家連合の副会長を務めるFilippo Moreschi氏が、現在このカテゴリーを規定する欧州およびイタリアのルールを説明した。同氏は、欧州連合規則2117/2021、2024年と2025年に公布されたイタリアの省令、そしてWine Packageとして知られる規則471/2026に言及した。イタリアでは、DOPやIGPワインを含む地理的表示付きワインの脱アルコール処理が、依然として禁止されていると述べた。

Moreschi氏は、2027年9月19日から表示ルールも変更されると述べた。現在の「脱アルコール処理済み」および「部分的に脱アルコール処理済み」という表示は、アルコール度数が容量比で0.05%以下の場合は「アルコールゼロ」または「0.0%」に、容量比で0.5%を超える製品には「アルコール度数低減」に置き換えられる。これらの表示には「脱アルコール処理によって得られた」という文言も記載しなければならない。

自然にアルコール度数を低くしたワインでは、法的な扱いが異なると同氏は説明した。脱アルコール処理をせず、農業技術や醸造技術によってアルコール度数を下げた場合、製品はEU規則1308/2013に基づく法的なワインのカテゴリーに完全にとどまる。この方法は、関連する生産規則が改正されれば、地理的表示付きワインにも適用できるという。

この戦略におけるブドウ畑での取り組みについては、ピアチェンツァの聖心カトリック大学のTommaso Frioni氏が説明した。主な技術的課題は、香りのバランスや酸度を損なうことなく、ブドウへの糖分の蓄積を抑えることだという。同氏が挙げた方法には、ヴェレゾン前の強い摘心や、房の周辺への天然の蒸散抑制剤の使用がある。こうした試験からは、環境面の持続可能性だけでなく、栽培農家にとっての経済的な実現可能性にも配慮した、低アルコールワイン専用の新たなブドウ畑モデルが見えてくると述べた。

CREAのアスティ栽培・醸造研究センターに所属し、国際ブドウ・ワイン機構のイタリア代表も務めるAntonella Bosso氏は、現在脱アルコール処理に認められているセラー技術を紹介した。利用可能な技術には、真空蒸発と真空蒸留のほか、逆浸透や浸透蒸留などの膜を用いるシステムがあるという。品質、コスト、さまざまなワインスタイルへの適性を踏まえ、生産者は各手法の利点とトレードオフを検討する必要があると述べた。

Bosso氏はまた、Interreg VI-A Italy-France ALCOTRA 2021-2027プログラムのもとで進む国境を越えたプロジェクトDEVINOの初期段階の研究を紹介した。このプロジェクトでは、Barbera、Dolcetto、Cortese、Moscato Bianco、Brachettoなどのイタリア品種と、Grenache、Syrah、Vermentino、Cinsaultなどのフランス品種を対象に、脱アルコール処理技術を検証している。

SIMEIでの議論からは、イタリアで軽やかなワインを求める動きが、もはやマーケティング上の表現にとどまらないことが明らかになった。法規制、ブドウ畑の管理、セラーの技術へと広がり、生産者は何を販売するかだけでなく、どの規制枠組みと生産モデルを選ぶのかも判断するよう求められている。