



Vino analcolico

Il vino senz'alcol va di moda. L'UE per la sua produzione ammette un metodo già sperimentato. Ciò interessa anche la Confederazione e il settore vitivinicolo bio svizzero.

Testo: Beat Grossrieder e René Schulte

Dal 18 marzo 2025 i viticoltori nell'Unione europea (UE) possono nuovamente produrre vini bio analcolici. A questo scopo è stato esplicitamente inserito nel Regolamento bio UE il metodo della distillazione sottovuoto. Tale metodo era già stato applicato in precedenza ma, a causa di una modifica della legge, dal 2023 per due anni il suo impiego è stato reso praticamente impossibile alle aziende vitivinicole biologiche. I processi a membrana come l'osmosi inversa e altre tecniche per rimuovere l'alcol dal vino bio durante quel periodo erano vietati.

La decisione dell'UE ha ripercussioni anche in Svizzera. Riguardo ai metodi enologici autorizzati l'Ordinanza bio sviz-

zera infatti rimanda al diritto UE. Fino al 1° maggio, nel quadro del pacchetto di ordinanze agricole 2025, è inoltre in corso una procedura di consultazione. Secondo Luana Cresta del settore promozione della qualità e dello smercio dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), dal 2026 la Svizzera nel quadro dell'attuazione autonoma adotterà la norma UE, una tesi suffragata anche dagli accordi sull'equivalenza con l'UE. In poche parole: «Se le modifiche dell'Ordinanza bio entreranno in vigore, anche il vino bio svizzero potrà essere de-alcolizzato unicamente mediante evaporazione sottovuoto o distillazione.» A coloro che sceglieranno altri metodi sarà negata la certificazione bio per i propri prodotti.

Se con il tempo dovesse emergere che l'obiettivo può essere raggiunto in modo delicato anche con altri metodi, spiega l'esperta, l'UFAG potrebbe ripensarci e verificare se sono compatibili con i principi dell'Ordinanza bio svizzera. «L'UFAG è aperto ai suggerimenti dei professionisti.»

Il consumo di alcol in calo colpisce il settore vitivinicolo

Il vino analcolico è sempre più richiesto, a livello internazionale ma anche in Svizzera. L'associazione di categoria Swiss Wine parla di «una tendenza in crescita». La birra senz'alcol si è ormai affermata. I mocktail (cocktail analcolici) e le imitazioni analcoliche di gin, wodka e whisky

◀ Dal 2026 l'Ordinanza bio svizzera potrebbe autorizzare un metodo per la dealcolizzazione.

sono sempre più apprezzati. Ciò è dovuto non da ultimo a una nuova consapevolezza della salute della popolazione. Il cosiddetto movimento NoLo è in forte crescita (l'acronimo sta per no/low alcohol, vale a dire niente/poco alcol).

Le cifre dimostrano che effettivamente consumiamo sempre meno alcol. L'organizzazione di categoria Swiss Spirit calcola: «Dalla fine degli anni 2000 il consumo di alcol in Svizzera diminuisce leggermente ogni anno ed è ora inferiore a 8 litri di alcol puro per persona e anno. Nel 1900 si trattava ancora di 17 litri.» Questo sviluppo si ripercuote in particolare sul vino: se nel 2013 erano smerciati complessivamente 271 milioni di litri, nel 2023 si è trattato di soli 235 milioni di litri (statistiche vitivinicole dell'UFAG).

Primi passi

La contrazione del mercato obbliga i viticoltori a sviluppare soluzioni e a percorrere nuove vie. Da qui parte anche l'interesse di una parte del settore per il vino analcolico, sia convenzionale che biologico. Non tutti però ne sono entusiasti, ne sono la prova discussioni controverse, come ad esempio quelle sentite in occasione del recente congresso sui vini bio del FiBL a metà marzo a Sion VS dove la tendenza verso prodotti senza o con poco alcol sono stati un tema importante.

Un passo avanti lo ha già fatto il viticoltore Demeter Roland Lenz, specializzato in varietà robuste. Sin dal 2022 nella sua tenuta vitivinicola a Iselisberg nel Canton Turgovia si occupa intensamente di vini NoLo e attualmente propone tre prodotti senza alcol: un barrique bianco, un cuvée di vino bianco e uno di vino rosato, sviluppati in collaborazione con la start-up zurighese Amesco che ha dealcolizzato il vino. Sulle bottiglie tuttavia non figura il marchio Demeter. Probabilmente sarà così anche in avvenire, infatti il vino è stato ottenuto con un metodo di filtrazione che nel prossimo futuro non sarà ammesso in ambito biologico.

I vini, osserva Roland Lenz, sono comunque molto richiesti. Aggiunge: «Il pregio di un vino analcolico dipende dal vino



Su questo merlot bio spagnolo «0%» si riferisce chiaramente all'assenza di alcol.

base che deve essere di ottima qualità in modo da conservare il carattere anche senza alcol.» Per il viticoltore produrre un vino rosso analcolico rappresenta un «capolavoro». È difficile conservare la struttura complessa dopo la sottrazione dell'alcol. «Sarebbe meglio lasciare i vini rossi corposi così come sono e completarli con vini analcolici. Entrambi hanno motivo di esistere.»

Oltre a Roland Lenz ha intenzione di iniziare a produrre prodotti NoLo anche la tenuta biodinamica La Capitaine della famiglia vedese Parmelin a Gland, come conferma su richiesta. Nel frattempo la ditta La Vigneronne a Perroy nel Canton Vaud sta pianificando un vero e proprio centro di dealcolizzazione. «L'impianto in avvenire sarà aperto a tutti i viticoltori svizzeri interessati», informa Swiss Wine. Anche la ditta sciaffusana Rimuss & Strada Wein sta investendo in un impianto di distillazione sottovuoto con recupero degli aromi, come conferma il direttore Micha Davaz. L'impresa con licenza Gemma prevede di metterlo in funzione nel corso del primo semestre del 2026 inclusa vinificazione per conto terzi.

Voci critiche e alternative analcoliche

Beatrice Steinemann è molto critica nei confronti di tale sviluppo. «Durante la dealcolizzazione del vino un prodotto originariamente naturale viene fortemente modificato con un elevato impiego di energia e di risorse», spiega l'ingegnere diplomata in frutticoltura e viticoltura attiva presso il FiBL. A suo parere ciò non corrisponde al pensiero biologico. Il gruppo di esperti in materia di vino del quale fa parte condivide la sua opinione. Un altro problema è costituito dall'elevato tenore zuccherino di tali bevande. «Consigliamo

pertanto alla commissione del marchio Trasformazione e commercio di non inserire la distillazione sottovuoto autorizzata nell'UE nelle direttive di Bio Suisse, se mai la Svizzera dovesse adottarla.» A ciò si aggiunge il fatto che per la commissione di esperti esiste un mercato molto esiguo per un prodotto del genere. A titolo di paragone: «La birra analcolica in Svizzera rappresenta solo il 7 per cento – dopo uno sviluppo del mercato e dei prodotti durato decenni», osserva Beatrice Steinemann.

Non si sa ancora se la distillazione sottovuoto sarà mai ammessa per le aziende Gemma. Intanto Angela Deppeler, responsabile del settore vino presso Bio Suisse, richiama l'attenzione su altre alternative analcoliche: «Già ora alcune tenute vitivinicole oltre al vino vendono anche succo d'uva, agresto, succo d'uva con acqua frizzante e altre bevande a base di succo d'uva.» Le commercializzano con nomi di fantasia e bottiglie e etichette particolari. Un'altra opzione potrebbero essere vini «leggeri» con una gradazione alcolica tra l'8 e il 10 per cento. La Francia meridionale a questo proposito è più innovativa. Recentemente con la marca «Levin» è stata lanciata una serie di succhi di uve Chardonnay, Syrah e Pinot bio e vegani – fermentati con batteri e lieviti che non producono alcol. Salute!



La distillazione sottovuoto in sintesi

La distillazione sottovuoto sfrutta il principio secondo il quale i liquidi evaporano a basse temperature se sono sottoposti a bassa pressione. Il punto di ebollizione dell'alcol nel vino scende da 78 a 28-32 gradi grazie alla pressione ridotta nell'impianto di distillazione. A questa temperatura l'alcol evapora delicatamente e viene separato dal vino mentre gli aromi e altre componenti sensibili rimangono conservati. – Mentre l'UE ha già autorizzato la distillazione sottovuoto per i vini bio, in Svizzera attualmente non è ammessa. bgo