

# Gianluca Telloi: “Il sidro non è una tendenza. È una bevanda che aspettava di essere capita”

scritto da Veronica Zin | 2 Giugno 2026



*Il sidro d'alta quota non segue le mode, ma rappresenta una scelta agronomica e culturale profonda. Gianluca Telloi, responsabile di Proposta Vini, racconta il progetto Maley, nato dal recupero di meleti storici tra Valle d'Aosta e Savoia. Un'alternativa naturale (non ancora regolamentata) ai prodotti industriali dealcolati, capace di valorizzare la biodiversità alpina e ridefinire il concetto di bevibilità.*

Si parla molto di low alcol, forse troppo e con la stessa disinvoltura con cui, qualche anno fa, si parlava di vini naturali e sostenibili: parole giuste usate nel momento

sbagliato, o usate bene da pochi e male da molti. Gianluca Tello, responsabile di Ricerca e Selezione di Proposta Vini, ai prodotti a bassa gradazione alcolica ci lavora da anni, con la pazienza di chi sa che **certi argomenti richiedono tempo per sedimentarsi**. Il suo progetto si chiama **Maley: un sidro d'alta quota che nasce dal recupero di varietà di mele antiche e rare coltivate fino a 1.500 metri di altitudine tra la Valle d'Aosta e la Savoia francese**. Non è nato da una tendenza di mercato. È nato da una convinzione agronomica, botanica e, in fondo, culturale.

Ne abbiamo parlato con lui.

**Il mercato è pieno di prodotti dealcolati o alleggeriti artificialmente. Cosa distingue un low alcol naturale come il sidro da queste operazioni industriali? È una questione tecnica o anche culturale?**

Parlare di dealcolati naturali è una contraddizione in termini. Ci sono bevande che, per la natura del frutto di partenza, generano meno alcol: meno zuccheri significa meno lavoro per i lieviti e quindi meno alcol nel risultato finale. Questo è il punto di partenza. Ma per capirlo davvero bisogna andare indietro nel tempo, agli anni tra il Sessanta e l'Ottanta, quando la viticoltura europea è stata riscritta con una logica post-bellica: si doveva ricostruire, si cercavano varietà produttive, cariche di energia e di alcol. Nel frattempo, il clima è cambiato in maniera significativa e alcune scelte fatte cinquant'anni fa oggi non reggono più.

Questo ha riportato l'attenzione su varietà dimenticate, con gradazioni naturalmente basse. Penso al Portoghese in Trentino, che sviluppava undici gradi e mezzo ed era stato messo all'angolo negli anni Settanta. Oggi torna attuale. Penso alla Fortana in Emilia.

Sul fronte opposto c'è la tecnologia di dealcolazione industriale: impianti che tolgono alcol da un vino già fatto, spesso con risultati che possono anche funzionare tecnicamente. Prendere una bottiglia, spedirla in una distilleria in Germania che rimuove l'alcol per usarlo altrove: quanto è davvero sostenibile? Sono strade che esistono e di cui prendiamo atto. **Ma quando cerchiamo qualcosa, partiamo sempre dal frutto.**

**C'è il rischio che "low alcol" diventi un'etichetta di marketing svuotata di senso, come è successo con "naturale" o "sostenibile" nel vino?**

Lo è già diventato. Ne stiamo parlando e questo significa che ha già preso quella piega. Il problema è che probabilmente non abbiamo ancora la forza comunicativa per esprimere i concetti giusti con la chiarezza necessaria. Un vino a undici gradi esiste da sempre: prima nessuno lo chiamava low alcol. Ora che lo chiamiamo così, il consumatore è davvero pronto a scegliere consapevolmente tra uno Chardonnay parzialmente dealcolato con un impianto industriale e un Portoghese che ha undici gradi e mezzo perché è nato così?

Io non ho ancora quella certezza. Forse la parola da mettere in primo piano, più di "low alcol", è **bevibilità** che è un concetto che porta con sé l'armonia, la piacevolezza, l'accessibilità.

**Come si convince un consumatore di vino ad avvicinarsi al sidro con la stessa apertura mentale che avrebbe verso uno Champagne?**

È una domanda su cui ho lavorato davvero per anni. Vengo da un territorio alpino: in Valle d'Aosta, sopra certi comuni, la

vite non arrivava. Si coltivavano mele, si faceva sidro, si sopravviveva. Non era filosofia, era necessità. **Una mela matura o la mangi o la fermenti, altrimenti perdi energia. Il sidro nasce da lì, da quella logica essenziale.**

Il problema è storico. In Normandia e in Bretagna la tradizione del sidro è fortissima, eppure i produttori non hanno mai puntato davvero all'eccellenza, perché il loro obiettivo finale era il Calvados: lo spirito, la concentrazione assoluta, capace di durare trecento anni. Il sidro era il passaggio a metà, la bevanda quotidiana. In tutta Europa, poi, la cultura del vino ha prevalso per ragioni economiche, storiche, culturali. **Figuriamoci se una bevanda "alternativa" poteva conquistarsi un posto di prestigio.**

Oggi lo scenario è diverso. **C'è una voglia di esplorare nuove strade anche dal punto di vista aromatico e gustativo.** Il mondo del vino stesso ha aperto quella porta: quando si è cominciato a uscire dai quattro modelli classici, quando si è smesso di inseguire sempre gli stessi prototipi, è diventato possibile dire "proviamo anche questo". Ma c'è un elemento che conta più di qualsiasi strategia comunicativa: **essere autentici.** La bella immagine del meleto perfetto non basta; **il consumatore deve toccare con mano, camminare in mezzo a piante monumentali, capire cosa c'è davvero dietro. Quando sei autentico, sei irripetibile. E nessuno può clonare questo.**

**Il vero sidro va fatto con le mele da sidro, non da tavola. Quante persone, anche tra gli addetti ai lavori, sanno davvero distinguerlo nel bicchiere?**

Pochissime. Ed è questo il lavoro principale da fare oggi. **Non c'è consapevolezza diffusa, e a volte manca anche tra i produttori di sidro stessi.** La scorciatoia di usare mele da tavola è allettante: non impone i tempi lunghi degli impianti di varietà da sidro, non richiede di aspettare dieci anni che

le piante entrino in produzione. E all'interno delle mele da tavola esistono varietà che possono essere utilizzate in certe condizioni, come la Renetta o la Granny Smith. **Ma la differenza nel bicchiere c'è, ed è netta.**

Parlare di sidro oggi è come parlare di vino con la consapevolezza del 1920. C'è tutto da codificare, da scrivere, da costruire. Aggiungi che alcune delle vecchie varietà da sidro hanno resistenze naturali agli attacchi fungini; quindi, diventano attuali anche in una logica agronomica moderna. Ma bisogna rivedere gli impianti, bisogna credere nel progetto, bisogna avere una visione distributiva che accompagni quella produttiva. Senza equilibrio tra produzione e commercializzazione, il resto non regge.

**È una tela bianca. Con tutto quello che questo significa: libertà e responsabilità.**

**Quanto è difficile oggi reperire varietà antiche in quantità sufficiente senza compromettere la qualità? C'è un tetto produttivo invalicabile per Maley?**

Per Maley sì, esiste un tetto. Lavoriamo con varietà dei rilievi del Monte Bianco e del territorio savoiaro, e una produzione che non potrà superare le sessantamila bottiglie, almeno nell'orizzonte temporale attuale. I tempi di produzione sono lunghi, però sul versante savoiaro recuperiamo piante secolari che producono quattro o cinquecento chili di mele ciascuna. **Il problema reale è che quelle piante sono in stato di abbandono costante perché non c'è redditività sufficiente per giustificarne la cura.** Sul versante sud delle Alpi la perdita è già stata enorme, e recuperare richiederà decenni.

L'altra variabile, però, è il clima. Nei dati analitici degli ultimi quindici anni che seguo, i frutti sono sempre più fragili. Ci sarà bisogno di ricerca, di nuove varietà figlie

di quelle antiche, di un percorso lungo. È necessario, ma è un percorso ancora tutto da scrivere.

## **In un'annata difficile, con grandine o siccità a 1.500 metri, il sidro racconta le difficoltà dell'annata come fa il vino?**

Sì, e lo racconta in modo molto chiaro: **prima nel quadro aromatico, poi nell'equilibrio acido**. Ma c'è un elemento che distingue il sidro dal vino moderno, almeno nel modello che perseguiamo. I vecchi frutteti non venivano impiantati tutti insieme nello stesso anno: si metteva giù una pianta all'anno, di varietà diverse. Esattamente come succedeva un tempo nelle vigne, dove la monovarietà era l'eccezione. **Il risultato è un frutteto con piante di varietà diverse e di età diverse, che risponde agli attacchi patologici e alle condizioni climatiche in maniera diversificata.**

Questo garantisce sempre una base produttiva, anche in anni difficili. Il profilo aromatico cambia da un anno all'altro, certo, ma la produzione è tutelata da quella logica di impianto. È un modello complicato da gestire e da replicare, ma è fondamentale.

## **Esiste un consumatore ideale per Maley? Chi è, concretamente?**

Chi ha gli occhi per vedere la bellezza e capire che la modernità, in fondo, passa per l'armonia. Ho clienti con stelle Michelin e clienti che sono trattorie di montagna dove arrivi dopo una gita. Dal rifugista in quota al ristorante nel centro di Milano. Quello che li accomuna è la consapevolezza: capire che quella bevanda racconta un posto, una storia, un modo di fare le cose.

---

## Punti chiave

1. **Il sidro alpino nasce dal recupero di meleti storici ad alta quota**, unendo geografie, agronomia e cultura materiale.
2. **La vera bevibilità si ottiene da frutti a bassa gradazione naturale**, rifiutando i processi industriali di dealcolazione artificiale.
3. **Le mele da sidro garantiscono caratteristiche organolettiche uniche rispetto alle varietà da tavola**, ma richiedono tempi di attesa lunghi.
4. **I vecchi frutteti misti proteggono la produzione dalle complessità climatiche** grazie alla biodiversità e a piante di età differenti.
5. **Il limite produttivo di Maley tutela la qualità e la narrazione autentica** di un territorio montano fragile e prezioso.