

I nuovi orizzonti del mondo no-low alcol

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2023



Il settore delle bevande alcoliche no-low alcol, con tutti i suoi aspetti positivi e tutte le sue criticità, sta prendendo piede sempre di più negli ultimi anni.

La **maggior attenzione alla salute e ad un'alimentazione sana che caratterizza il consumatore post-pandemico**, infatti, ha influenzato le abitudini di consumo anche delle bevande alcoliche più tradizionali.

L'offerta di prodotti no-low alcol è molto variegata, e **ci si può scontrare con bevande di ogni tipo**. Vediamo quindi alcuni casi pratici, e come vengono prodotte, per comprendere meglio questo mondo.

Le bevande no-low alcol, come si producono?

Esistono **diversi approcci per la produzione di vini, birre e spirit no-low alcol**, ciascuno dei quali si adatta più o meno alle diverse categorie di prodotti.

No-low alcol ottenuti con tecniche “tradizionali”

Uno dei due metodi maggiormente impiegati è l'**osmosi inversa**, che prevede la separazione dell'alcol e una porzione di acqua dal prodotto attraverso l'utilizzo di una membrana selettiva. Questa tecnica è prevalentemente utilizzata nella produzione di birra, perché la quota di acqua rimossa insieme alle molecole di alcol deve essere reimmessa nel prodotto dealcolato. E sappiamo bene che **in molti Paesi la normativa vigente impedisce di aggiungere acqua al vino**.

L'altra tecnica più affermata è la distillazione sottovuoto, particolarmente adatta per diminuire o azzerare il grado alcolico del vino. **Riducendo la pressione dell'ambiente in cui è immerso il vino**, si sposta il punto di ebollizione dell'alcol più in basso rispetto a quello delle molecole aromatiche volatili, consentendone una facile separazione e l'ottenimento di un liquido dealcolato e ricco di aromi.

Una variante della distillazione sottovuoto è quella a cono rotante, che **permette in due fasi di separare prima le molecole volatili, dealcolare il liquido rimanente, e reimmergere gli aromi nel vino senza alcol**.

Oltre a queste due metodologie, ampiamente riconosciute nel panorama della produzione di bevande a basso o nullo contenuto alcolico, esistono altre **soluzioni alternative**.

No-low alcol da tecniche “innovative”

Ne è un esempio un metodo che previene direttamente la formazione dell'alcol durante la fermentazione e viene utilizzato principalmente nell'industria brassicola negli USA.

In alternativa, si può optare per la produzione di birre completamente fermentate, che vengono poi sottoposte a processi di privazione dell'anidride carbonica e dell'alcol, **ottenendo un prodotto più concentrato**. Prima dell'imbottigliamento si aggiungerà la quantità desiderata di acqua, alcol ed anidride carbonica a seconda che si voglia realizzare una birra tradizionale, no o low alcol.

Infine, per la produzione di spirit no-low alcol, **spesso non si prende neanche in considerazione la presenza di alcol all'origine, utilizzando infusioni di aromi in basi acquose non alcoliche**. Queste bevande possono facilmente essere utilizzate in miscelazione e sono meno adatte ad essere bevute da sole.

Le tecniche descritte afferiscono spesso al settore brassicolo, in cui è più facile ottenere un prodotto no-low alcol di qualità. Infatti **la quantità di alcol in una birra “tradizionale” è bassa, determinando un minor impatto di questa componente sul flavour del prodotto**. Invece, nel caso del vino, la quantità di alcol, e di conseguenza la sua presenza, è molto più percepibile.

In effetti, indipendentemente dal metodo di rimozione dell'alcol utilizzato, è importante considerare che l'alcol conferisce al vino caratteristiche benefiche a livello di aroma e consistenza. Alcuni produttori, intervistati da **Jacopo Mazzeo per SevenFifty Daily**, cercano di sostituire tali qualità utilizzando succo d'uva, tannini e aromi aggiunti.

Per ulteriori approfondimenti sull'argomento:

<https://www.winemeridian.com/approfondimenti/vino-analcolico-e-low-alcol-e-possibile-mantenere-la-qualita-del-prodotto-originale/>