

Vino analcolico e low-alcol: è possibile mantenere la qualità del prodotto originale?

scritto da Isabella Lanaro | 7 Luglio 2023



La richiesta di bevande analcoliche e low-alcol sta crescendo notevolmente: le previsioni dell'IWSR suggeriscono una crescita del mercato globale del +8% (CAGR) tra il 2021 e il 2025, mentre la piattaforma di vendita di alcolici online negli USA Drizly sostiene che nel 2022 la quota della categoria degli analcolici sia aumentata del 24% rispetto al 2021.

Ma se per la birra no e low alcol la produzione e l'ingresso nel mercato sembra essere più semplice, **il mondo del vino trova maggiori difficoltà nella creazione di un corrispettivo**

salutare che rispecchi le caratteristiche organolettiche dell'originale. Ne ha parlato in un'intervista al Meininger's International Irem Eren di BevZero, azienda che da 30 anni si occupa della dealcolizzazione del vino.

Preservare la qualità nel vino no e low alcol

Secondo Irem Eren, i consumatori ricercano vini analcolici in grado di preservare lo stesso carattere del vino originale. I vini che meglio si prestano a questo scopo sono i vini molto aromatici, fruttati e con un'acidità media. Nei vini rossi sono preferibili i tannini morbidi. **BevZero inoltre sostiene che in questo tipo di processi sia meglio partire da un prodotto completamente fermentato**, in quanto alcuni aromi e sapori non possono svilupparsi in altro modo.

L'alcol è uno degli elementi principali del vino e quando viene diminuito o eliminato la struttura cambia notevolmente. **La regola fondamentale per garantire un vino analcolico complesso e delicato è partire da un vino di qualità**, per poi rimuoverne l'alcol nel modo più delicato ed efficiente possibile. Ma anche la tecnologia scelta per la dealcolizzazione gioca un ruolo fondamentale nella preservazione della qualità e riduzione al minimo degli impatti negativi.

Metodi di dealcolizzazione

Irem Eren prosegue illustrando pro e contro dei due principali metodi di eliminazione dell'alcol: la separazione a membrana e la distillazione sottovuoto.

La tecnica di separazione a membrana con osmosi inversa (RO) è la più utilizzata in quanto si presta alla lavorazione a basse temperature (8-10° C). Tuttavia, **questo tipo di processo presenta due importanti problematiche: la perdita di composti**

aromatici volatili attraverso la membrana e la limitata capacità di abbassare il contenuto di alcol, precisamente dallo 0,7% all'1,5% vol per passaggio. Per fare un esempio, un vino al 15% richiederebbe 8 passaggi per ridurre l'alcol al 3%.

Al contrario, la distillazione sottovuoto può rimuovere rapidamente maggiori quantitativi, **portando l'alcol a <0,5% vol in un solo passaggio**. Durante il processo il vino viene scaldato dolcemente e le differenze nel punto di ebollizione portano alla separazione di alcol e acqua.

I vantaggi di questa tecnologia sono molteplici: vasta superficie, bassa temperatura e tempo di permanenza minimo per evitare danni termici o stress al vino. Inoltre, l'esperienza consente di catturare una parte dei composti aromatici volatili che possono essere aggiunti nuovamente al vino dealcolizzato.

Non mancano però gli svantaggi: **i costi del processo sono piuttosto elevati e sono necessarie competenze specifiche**. Per questo motivo, nel caso in cui i volumi trattati siano bassi, è preferibile rivolgersi ad un fornitore di servizi esperto.