

Vino analcolico: una tendenza in rapida crescita?

scritto da Giovanna Romeo | 14 Maggio 2021



Lo studio [No-and Low-Alcohol Strategic Study 2021](#) pubblicato da **IWSR** conferma la preferenza per la maggior parte dei mercati del mondo verso le bevande (vino, birra, liquori, mixology) no e low alcohol, ovvero con una bassissima gradazione alcolica. I dati stimano per i dieci paesi chiave presi in esame (tra cui Australia e Italia), un incremento dei consumi fino al 31% entro il 2024. Un tema molto caldo che oggi sta interessando anche l'Unione Europea e che ha suscitato in Italia l'attenzione della Coldiretti rispetto ad alcune pratiche che investirebbero il vino addirittura nella denominazione di origine.

Sue Williams del **Brisbane Time** riferisce che in Australia fanno impressione i numeri relativi ai consumi registrati per questa tipologia di bevande, divenuta la categoria in più

rapida crescita in un paese da sempre fortemente legato al piacere dell'alcol, con il rum in cima alla domanda. Con un controvalore riferito all'anno precedente di più di 4,5 milioni di dollari, secondo la società di dati globale IRI, il settore sta espandendosi rapidamente, registrando un balzo annuo dell'800%, e un valore che potrebbe raggiungere i 15 milioni di dollari entro la fine del 2021.

Perché questo trend? Da cosa dipende?

Scott Burton, direttore marketing di Australian Vintage Ltd, sostiene che non solo è una tendenza che non mostra segni di cedimento, ma è addirittura basata su una nuova consapevolezza di vita, su un forte bisogno di salute e di benessere. Nel 2019, precorrendo i tempi, Scott Burton ha lanciato la sua gamma di vini analcolici **McGuigan Zero** che oggi include uno spumante, un Sauvignon blanc, un rosé, uno Chardonnay e uno Shiraz. Burton afferma che con la pandemia da COVID-19, gli australiani sono ancora più attenti alla salute e hanno scelto di limitare il consumo di alcol, forse anche in relazione al maggior utilizzo in lockdown.

Persino nel nostro paese, che ha forti radici vitivinicole ed è tradizionalmente legato al piacere di un buon calice di vino, in Toscana, nel cuore del Chianti, l'azienda vinicola **Casa Emma** ha scelto di produrre un vino zero alcol, una bevanda da uve 100% Sangiovese frutto della costante attenzione alla ricerca e alla sperimentazione. Un prodotto completamente dealcolato risulta adatto a un vasto numero di persone, come gli intolleranti o semplicemente per chi sceglie di mettersi alla guida senza problemi.

La ricerca IWSR ha evidenziato che 3 consumatori su 10, di età compresa tra i 18 ei 34 anni, scelgono vino senza alcol o con bassa gradazione alcolica. Il consumatore sempre più esigente, sempre più attento al proprio regime salutare e dietetico, sceglie di bere low alcol per esempio per accompagnare un pranzo di lavoro e non risentirne nell'attività pomeridiana.

Non manca la voglia di un calice di vino di qualità anche se la richiesta, per le motivazioni sopra indicate, si sta rivolgendo sempre di più a vini con meno alcol.

Pionieri in Australia il brand **Edenvale**, tra i primi – era il 2006 – a produrre vino analcolico. A quindici anni di distanza hanno 18 varietà, tra cui un Blanc de blanc, uno Shiraz frizzante e uno spumante rosé. “È una tendenza in crescita da almeno un paio d’anni, afferma Paul Andrade, direttore aziendale nazionale di Edenvale, ma negli ultimi mesi c’è stato un ulteriore forte incremento.

Relativamente alla produzione vengono costantemente sviluppati metodi innovativi per dealcolare il vino, fermentato e affinato in modo piuttosto semplice, unendo succo d’uva e acqua frizzante, come si faceva in passato. Alcuni consumatori, nei test di degustazione condotti da Edenvale, non sono stati in grado di distinguere tra vini alcolici e analcolici. “Molti sono sorpresi dal gusto e dal bouquet aromatico”, afferma Andrade, “senza contare che i vini analcolici hanno la metà dello zucchero di un vino normale, meno calorie e più antiossidanti. Generalmente sono anche più economici perché privi di accise”.

Una tendenza presa in considerazione anche da altri imprenditori come **Irene Falcone**, fondatrice del negozio di prodotti naturali Nourished Life. Sei mesi fa ha avviato un’altra attività prevalentemente online, Sans Drinks, dove vende vini e birre analcoliche. Gli ordini giornalieri che gestisce sono oltre 300.

Dal confronto con alcuni giovani emerge la consapevolezza che bere alcol quotidianamente non fa bene e che, allo stesso modo, il piacere verrebbe parimenti concesso da un buon calice alcol free. Ciò che stupisce è che paesi come l’Australia, che hanno da tempo adottato queste pratiche, erano le roccaforti della cultura del bere. Le cose stanno velocemente cambiando, e anche l’Europa oggi si trova a discutere della possibilità

di autorizzare, nell'ambito delle pratiche enologiche, l'eliminazione o la riduzione dell'alcol, con la possibilità, come in Australia, di aggiungere acqua anche nelle denominazioni di origine. Un piano d'azione volto a migliorare la salute del cittadino dell'Unione ma che, almeno per quanto riguarda il nostro paese, la Coldiretti boccia con fermezza.

Ci chiediamo: che successo avrebbe un Prosecco dealcolato o un Amarone a bassa gradazione alcolica? È davvero un limite che, per la nostra salute, siamo disposti ad abbattere? Ciò che è certo che, almeno per noi italiani, un vino analcolico non può chiamarsi vino.