Vino italiano, la sfida della bassa gradazione alcolica naturale: Confcooperative chiede una nomenclatura dedicata

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Aprile 2026



A Vinitaly 2026, Luca Rigotti di Confcooperative rilancia la sfida del vino italiano a bassa gradazione alcolica naturale. Grazie a tecniche agronomiche mirate è possibile produrre vini equilibrati sotto i 9 gradi. Confcooperative chiede una nomenclatura specifica nel "Pacchetto vino" e un aggiornamento normativo per consentire l'uso dei vitigni resistenti Piwi anche in Italia.

Una delle principali sfide per il vino italiano è quella della

bassa gradazione alcolica naturale, un passaggio ormai indispensabile per intercettare l'evoluzione dei consumi, **sempre più orientati verso modelli di consumo moderato e attento alla salute**. Ne è convinto il presidente del settore Vitivinicolo di Confcooperative Luca Rigotti che a margine oggi dell'inaugurazione del Vinitaly ha spiegato: "È oggi possibile riuscire a ridurre il grado alcolico in maniera naturale, partendo dal vigneto. **Le corrette tecniche agronomiche e l'utilizzo dei giusti cloni consentono infatti di posticipare la maturazione dell'uva**, contenendo così il contenuto in zucchero senza compromettere la maturazione aromatica dell'uva". "In questa maniera – ha proseguito Rigotti – si ottengono con una gradazione totale sotto i 9° ma equilibrati sul fronte dell'armonia e dell'equilibrio gustativo".

"Ecco perché come Confcooperative – ha continuato il presidente del Settore Rigotti – abbiamo proposto che nel "Pacchetto vino" venga prevista, in una logica di differenziazione dell'offerta, una pari nomenclatura per i vini a bassa gradazione alcolica naturale. Ciò per evitare che si ingeneri confusione tra vini a bassa gradazione alcolica naturale, dealcolati e bevande analcoliche a base di vino dealcolato, vanificando così gli obiettivi e gli sforzi dei produttori che intendono proporre sul mercato dei vini differenti dai vini dealcolati e che dovrebbero a ragione poter essere indicati con una propria definizione".
L'attenzione di Millennial e GenZ per la sostenibilità orienta inoltre sempre di più le preferenze verso la carta dei vitigni resistenti alle malattie (Piwi), che consentono una notevole riduzione dei trattamenti fungicidi.

Attualmente l'Italia è l'unico paese in Europa a non consentire l'utilizzo dei vitigni resistenti per l'ottenimento dei vini DOP. "Mentre in Francia denominazioni prestigiose come Champagne e Bordeaux li utilizzano – ha spiegato Rigotti – da noi in Italia il Testo unico del vino (articolo 33, comma

6) ne vieta l’utilizzo. Auspichiamo un adeguamento normativo che consenta anche in Italia di poter iniziare ad utilizzare anche vini derivanti da vitigni resistenti”.

Punti chiave

1. **Vini sotto i 9 gradi ottenuti naturalmente dal vigneto**, posticipando la maturazione dell’uva senza perdere equilibrio aromatico.
2. **Confcooperative chiede una nomenclatura dedicata** per i vini a bassa gradazione naturale, distinta da dealcolati e analcolici.
3. **Millennials e Gen Z spingono verso i vitigni Piwi**, resistenti alle malattie e con meno trattamenti fungicidi.
4. **L’Italia è l’unico paese UE** a vietare i vitigni resistenti nei vini DOP, mentre Francia li usa in Champagne e Bordeaux.
5. **Necessario un adeguamento del Testo unico del vino** (art. 33, comma 6) per allineare l’Italia agli standard europei sui Piwi.