

Angelo Gaja: perché bisogna smettere di equiparare il vino ai superalcolici

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Febbraio 2025



Equiparare il vino ai superalcolici è un errore. Il vino è il risultato di una fermentazione naturale millenaria, mentre i superalcolici derivano dalla distillazione. Questa confusione penalizza il vino, minandone il valore culturale e sociale. È essenziale distinguere la sua natura per evitarne la demonizzazione e proteggerne l'immagine. Questo è il messaggio espresso da Angelo Gaja, che sottolinea l'importanza di fare chiarezza su queste differenze.

È ormai consuetudine equiparare il vino a superalcolici ed aperitivi unicamente a causa della componente alcolica che hanno in comune. Secondo **Angelo Gaja**, si tratta di un abuso che dura da troppo tempo, pertanto ha voluto precisare

l'importanza di distinguere le diverse tipologie di alcol e il ruolo specifico del vino nella cultura e nella società.

Esistono infatti tre tipologie di alcol:

- **Alcol di fermentazione**, immutato da 10.000 anni, da quando il vino è nato, prodotto dai lieviti che si depositano sugli acini d'uva, agenti della fermentazione alcolica. È frutto di un processo che è il più naturale, il più bio in assoluto. L'alcol così prodotto è il costituente principale nonché primordiale del vino e si accompagna a un 3% di altri componenti, il resto è acqua.
- **Alcol di distillazione**, prodotto dall'arricchimento di alcol a mezzo dell'impianto di distillazione. È frutto della volontà del produttore di realizzare una gradazione alcolica più elevata e far così rientrare la bevanda nella categoria dei superalcolici: durante la distillazione viene persa buona parte degli altri componenti del vino.
- **Alcol di addizione**, è quello intenzionalmente aggiunto per la produzione di aperitivi e similari, attingendo dall'alcol puro di distillazione, privato totalmente dei componenti del vino, in percentuale idonea e in mescolanza con acqua, materia colorante, aromatizzanti.

Ancorché la molecola sia la stessa, sono la natura e la funzione dell'alcol presenti nel vino, nei superalcolici e negli aperitivi a renderli profondamente diversi.

Non si tratta di stabilire gerarchie o fomentare la competizione tra diversi prodotti, ma solo di offrire il massimo di chiarezza ai fruitori: far credere che il consumo di vini, spiriti o aperitivi sia analogo o anche solo simile è fuorviante e scorretto, proprio per

le finalità e le diverse modalità di assunzione.

Con la **demonizzazione in atto dell'alcol**, la confusione diviene per il vino fortemente penalizzante. Va chiesto a produttori, comunicatori, fruitori di battersi affinché l'immagine del vino venga separata e percepita in modo diverso da quella di superalcolici, aperitivi e similari.

A portare avanti il progetto devono essere le **associazioni di produttori** che nel loro nome includono la parola "vino".

Nessun'altra bevanda prodotta in Occidente ha lo spessore culturale del vino, che affonda le radici nell'umanità, nella storia, nella cultura, nel paesaggio, nella tradizione e nella religione.

Già Noè, nella Genesi, cessato il diluvio e sceso dall'arca, piantò per prima la vite perché si potesse godere del vino come alimento e per festeggiare in compagnia.

Punti chiave

1. **Vino, superalcolici e aperitivi contengono alcol, ma la loro origine e funzione sono profondamente diverse.**
2. **Il vino nasce da un processo di fermentazione naturale, mentre i superalcolici derivano da distillazione o addizione di alcol.**
3. **L'equiparazione tra vino e superalcolici è fuorviante e penalizzante per il settore vitivinicolo.**
4. **La confusione sull'alcol sta generando una demonizzazione ingiustificata del vino, minandone il valore culturale.**
5. **Le associazioni di produttori devono impegnarsi per proteggere l'identità del vino e distinguerlo dagli altri alcolici.**

