Mack & Schühle Italia punta sui vini dealcolati: nasce un progetto di ricerca con Omnia Technologies

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Aprile 2026



Mack & Schühle Italia, in partnership con Omnia Technologies, avvia un progetto di ricerca e sperimentazione dedicato ai vini dealcolati e parzialmente dealcolati. L'iniziativa punta a elevare la qualità del segmento No-Lo "made in Italy", con un impianto già attivo a Laterza e una presentazione ufficiale durante Vinitaly 2026, in programma a Verona dal 12 al 15 aprile.

Mack & Schühle Italia, azienda leader nella produzione e distribuzione di vini italiani nel mondo, annuncia l'avvio di un percorso di ricerca e sperimentazione dedicato ai **vini**

dealcolati e parzialmente dealcolati con il supporto di **Omnia Technologies** – in qualità di partner tecnologico – con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo qualitativo e culturale del mondo **No-Lo "made in Italy"**. Il progetto sarà presentato in occasione di **Vinitaly 2026** – la fiera internazionale di riferimento per il settore vitivinicolo, in programma a Verona da domenica 12 a mercoledì 15 aprile – nell'ambito di un talk multi-azienda **promosso da Omnia Technologies**, dedicato all'innovazione applicata al mondo del vino No-Lo. L'incontro si terrà **lunedì 13 aprile**, **dalle ore 12:00 alle 13:00**, nel nuovo spazio al secondo piano del **Palaexpo** dedicato ai prodotti No-Lo, con la partecipazione di **Cristina Mercuri MW**, **Brand Ambassador** di Mack & Schühle Italia.

Nel percorso che ha dato sviluppo al progetto, Mack & Schühle Italia ha coinvolto Omnia Technologies per il contributo tecnologico e di processo, a partire dall'installazione del **sistema di dealcolazione "Libero Wine"** all'interno dello **stabilimento di M&S di Laterza (TA)**, uno dei primi impianti di questo tipo interamente operativi in Italia. Una soluzione avanzata che consente di ridurre il contenuto alcolico preservando struttura, profilo aromatico ed equilibrio del vino, aprendo nuove prospettive e tipologie di prodotto in un contesto normativo oggi finalmente chiaro anche nel nostro Paese.

L'iniziativa si inserisce in una più **ampia riflessione** di Mack & Schühle Italia sull'evoluzione della categoria No-Lo e sul suo **potenziale di sviluppo qualitativo**, per puntare a costruire valore lungo tutta la filiera. L'obiettivo è approfondire scientificamente le condizioni tecnologiche ed enologiche che rendono un vino idoneo alla dealcolazione, al fine di migliorare ulteriormente la qualità dei vini dealcolati e parzialmente dealcolati italiani, lavorando su basi vitivinicole progettate ad hoc per questo segmento e promuovendo una lettura evoluta del No-Lo come categoria

autonoma e ad alto potenziale, non come soluzione di compensazione produttiva.

"*Il mondo No-Lo rappresenta una delle sfide più interessanti e complesse per il futuro e l'evoluzione dei consumi del vino italiano*", afferma **Fedele Angelillo**, **Amministratore Unico di Mack & Schühle Italia**. "*Oltre ad avere una chiara visione industriale, crediamo sia fondamentale in questa fase investire in ricerca e sperimentazione per comprendere come sviluppare prodotti coerenti con i nostri standard qualitativi e che siano riconoscibili, credibili e autenticamente italiani. Il focus del progetto sarà sui brand Novantaceppi, Zardetto, Cà di Prata e Grapur, oltre ad altri progetti innovativi in via di finalizzazione*".

Omnia Technologies, oltre ad essere **enabler tecnologico** del progetto a supporto delle attività di studio e di sperimentazione di Mack & Schule Italia, ha permesso di estendere il perimetro della collaborazione anche al **contesto scientifico di riferimento,** che fa leva sulla collaborazione già attiva tra il Gruppo e la **Facoltà di Enologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**. Un ambito innovativo che consente di approfondire, in chiave applicativa, gli aspetti tecnologici, agronomici ed enologici legati alla produzione di vini No-Lo, contribuendo alla crescita di competenze e conoscenza sul tema.

Mack & Schühle Italia sarà presente all'interno dell'area **"No-Lo Experience"** del Palaexpo di Vinitaly con uno **stand dedicato alla degustazione dei campioni di vini dealcolati e alla presentazione del nuovo impianto di Laterza (TA)**. L'Azienda parteciperà inoltre attivamente al programma di contenuti definito dagli organizzatori di Vinitaly sui temi legati alla produzione di vini totalmente e parzialmente dealcolati.

Per scoprire tutte le novità di Mack & Schühle Italia sarà inoltre possibile visitare lo stand dell'azienda (G6-G7), all'interno del **Padiglione 8**.

Punti chiave

1. **Nasce una partnership strategica tra Mack & Schühle Italia e Omnia Technologies** per sviluppare vini No-Lo di qualità.
2. **L’impianto “Libero Wine” a Laterza è uno dei primi sistemi di dealcolazione** pienamente operativi in Italia.
3. **La presentazione ufficiale avverrà a Vinitaly 2026**, lunedì 13 aprile, con la partecipazione di Cristina Mercuri MW.
4. **I brand coinvolti sono Novantaceppi, Zardetto, Cà di Prata e Grapur**, oltre ad altri progetti in fase di finalizzazione.
5. **La ricerca coinvolge l’Università Cattolica di Piacenza**, per approfondire aspetti tecnologici, agronomici ed enologici del No-Lo.