Vini dealcolati: salutari per l’uomo… ma per l’ambiente?

scritto da Emanuele Fiorio | 1 Giugno 2023

Un rapporto Nielsen dell’ottobre 2022 mostra che le vendite di bevande analcoliche sono aumentate del 23,2% rispetto all’anno precedente.

Secondo quanto riporta il sito Food&Wine, l’agenzia di ricerche di mercato Fact.MR prevede che il **mercato del vino dealcolato continuerà a registrare un CAGR del 10% nel prossimo decennio.**

Ogni volta che una categoria o un prodotto crescono a una tale velocità, vale la pena chiedersi: **Qual è l’impatto? C’è un rovescio della medaglia?**

Per rispondere a queste domande, è importante capire innanzitutto come viene prodotto il vino analcolico o dealcolato che dir si voglia. Alcuni di questi vini, come il popolare Proxies di Acid League, sono miscele di succo di

frutta, erbe, spezie e verjus o arbusti.

La maggior parte, tuttavia, sono veri e propri vini che successivamente subiscono un processo di dealcolizzazione. Il prodotto che ne risulta può ancora contenere fino allo 0,5% di alcol in volume (rispetto a circa l'11-14% del vino standard).

Come avviene la dealcolizzazione del vino?

Esistono 2 tecniche principali : la distillazione sottovuoto e l'osmosi inversa.

Osmosi inversa

Il sistema è costituito da una membrana che divide il liquido alcolico da un estraente (generalmente acqua) con un'azione combinata di diffusione ed osmosi naturale. Si ottiene in questo modo la migrazione delle molecole di etanolo verso il fluido estraente.

L'acqua viene distillata e aggiunta nuovamente per diluire il vino a uno stato appetibile. Sebbene sia efficace per preservare il sapore e la consistenza, questo metodo è ad alta intensità di acqua e quindi poco rispettoso dell'ambiente.

Distillazione sottovuoto

C'è poi il metodo della distillazione sottovuoto o in colonna, questa tecnica si avvale di una colonna sottovuoto all'interno della quale si trovano una serie di coni rotanti alternati a coni fissi. La distillazione avviene in due passaggi: nel primo, in cui non si superano i 28 gradi, lo scopo è solo raccogliere gli aromi, mentre il secondo, che raggiunge fino a 50 gradi, consente la vera e propria evaporazione dell'alcol.

Il vino viene innanzitutto inserito dall'alto all'interno della colonna e man mano scorre verso il basso, creando un

film sottile, mentre i coni rotanti sono in movimento. Questo causa l'evaporazione degli aromi, che vengono raccolti e conservati separatamente, mentre il liquido scorre verso il basso, raccogliendosi nei coni fissi. Il vino privato degli aromi viene raccolto e reimmesso nella colonna per il secondo passaggio, in cui si ripete il processo già descritto, innalzando la temperatura: in questo modo è l'alcol a evaporare, e sui coni fissi rimane dunque il vino privato della componente alcolica.

Al termine del processo, il vino dealcolizzato, gli aromi, ed eventualmente anche parti di vino non distillato, vengono ricombinate insieme per ottenere un vino a bassa o nulla gradazione alcolica.

La dealcolizzazione è un processo ad alta intensità energetica

"La cosa più importante da sapere è che la dealcolizzazione è un processo ad alta intensità energetica", afferma Mehmet Gürbüzer, responsabile delle vendite di Oddbird, un'azienda svedese che produce vini analcolici fermi e spumanti.

Per contribuire a compensare l'impronta di carbonio del processo di dealcolizzazione, Gürbüzer afferma che i vini Oddbird sono coltivati con tecniche biologiche e di minimo intervento.

Nella maggior parte dei casi, il vino viene trasportato dalla cantina a una struttura separata per la dealcolizzazione, aumentando ulteriormente l'impronta del processo. French Bloom ha studiato una strategia per cui il suo impianto di dealcolizzazione si trova lungo il tragitto dalla cantina in Languedoc, nel sud-ovest della Francia, all'impianto di imbottigliamento appena a nord di Cognac, per una distanza totale di circa 200 chilometri.

Sia Gürbüzer che Carl Héline, direttore operativo e responsabile della ricerca e sviluppo di French Bloom, sottolineano che **le bottiglie e le spedizioni sono fonti significative di impronta di carbonio per i vini dealcolizzati, proprio come per i vini alcolici tradizionali.**

Di conseguenza, Oddbird sta studiando opzioni più leggere, come le lattine, un passo che brand come Sovi, Leitz Wein, Surely e Fre hanno già compiuto.

Anche se i passi positivi sono già stati fatti, Héline si affretta a sottolineare che il processo non potrà che migliorare, notando che la tecnologia di dealcolizzazione sta cambiando rapidamente per migliorare sia la qualità dei vini che l’efficienza energetica.