Vini no e low alcol, a SIMEI la mappa del bere light tra norme, vigneto e cantina

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2026



Il workshop Millevigne a SIMEI ha mappato il mondo dei vini no e low alcol, distinguendo dealcolazione in cantina e basso grado naturale dal vigneto. Esperti del settore hanno illustrato tendenze dei mercati internazionali, norme europee e italiane, nuove etichette dal 2027, strategie agronomiche, tecnologie di dealcolazione e il progetto transfrontaliero DEVIN0.

Quali sono i confini normativi, agronomici, tecnologici e di mercato dei vini a ridotto o nullo contenuto alcolico? A questa domanda ha risposto il workshop **“No low alcol e basso grado naturale: le cornici del bere light”**, organizzato da **Millevigne** e svoltosi martedì 17 novembre presso la

Conference Room del Padiglione 4 di **SIMEI** (Fiera Milano Rho).

Moderato dalla direttrice scientifica di Millevigne, **Alessandra Biondi Bartolini**, l'appuntamento ha delineato una vera e propria tassonomia del *bere light*, mettendo a fuoco due percorsi distinti: la dealcolazione in cantina e la produzione a partire dal vigneto di uve destinate a vini con basso tenore alcolico naturale.

"Si parla di vini no e low alcol: da un lato i vini dealcolati e parzialmente dealcolati e dall'altro i vini che nascono con una bassa gradazione alcolica e che si definiscono a bassa gradazione naturale. Sono tutti frutto di un processo – non frequente nel settore del vino – di innovazione di prodotto, e per questo richiedono un attento lavoro di approfondimento, preparazione e progettazione: conoscenza dei mercati. delle aspettative dei consumatori, inquadramento normativo, adattamento della tecnica viticola e scelta delle migliori tecnologie e pratiche enologiche. Perché l'obiettivo non deve soltanto essere in grado di inserirsi in questo nuovo segmento di mercato, ma farlo con prodotti di qualità, buoni e interessanti" ha spiegato nella sua introduzione Biondi Bartolini.

Le tendenze di consumo e la filosofia "Taste-First"

Ad aprire i lavori è stato **Lorenzo Biscontin**, AD di Cantina Italia.ai e consulente di gestione aziendale e marketing, che ha analizzato l'andamento dei principali mercati internazionali sulla base dei dati IWSR. Nel mondo sono in totale 688mila gli ettolitri di vino no e low alcol, con una prevalenza del vino no alcol. Nel 2023 gli Stati Uniti da soli valevano il 38% del totale dei consumi mentre Regno Unito e Germania guidano i consumi europei e paesi come Canada e Giappone mostrano i tassi di crescita annua più dinamici, che si avvicinano al 30% per il segmento *no-alcol*. Tuttavia,

restano tre barriere principali all’acquisto: la preferenza per i prodotti a gradazione piena, la forte concorrenza di altre bevande e una percezione negativa legata al gusto. Per superare questi ostacoli, Biscontin ha portato ad esempio il caso internazionale di *Stella Rosa* e la filosofia “Taste-First” del CEO Steve Riboli, basata su quattro pilastri: la trasparenza verso il consumatore, l’innovazione nei sapori davanti al rispetto della tradizione, il posizionamento come vera alternativa al vino e la massima costanza qualitativa.

Il quadro giuridico: regole di etichettatura e limiti per le Indicazioni Geografiche

Filippo Moreschi, avvocato del Foro di Mantova e Vicepresidente dell’Unione Giuristi della Vite e del Vino (UGIVI) ha fatto chiarezza sulla cornice legislativa europea e nazionale, dal Regolamento UE 2117/2021 fino ai Decreti Ministeriali italiani del 2024 e 2025 ed al recente Reg 471/2026 c.d. “Pacchetto Vino”. Moreschi ha ricordato che in Italia vige il divieto di dealcolazione per i vini a Indicazione Geografica (DOP e IGP) e ha illustrato le novità sull’etichettatura: alle attuali diciture *“dealcolato”* e *“parzialmente dealcolato”*, dal 19 settembre 2027 subentreranno le menzioni *“Zero alcol”* (o *“0,0%”* se il titolo alcolometrico non supera lo 0,05% vol.) e *“A tenore alcolico ridotto”* (sopra lo 0,5% vol.), accompagnate dall’indicazione *“ottenuto mediante dealcolazione”*.

Diverso il percorso per il **basso grado naturale**: agendo con tecniche agronomiche ed enologiche senza dealcolazione si resta pienamente nella categoria “vino”, come definita dal Regolamento UE 1308/2013, opzione percorribile anche per le IG, previa modifica dei rispettivi disciplinari di produzione.

La via agronomica: verso un nuovo modello

Sul fronte viticolo, **Tommaso Frioni** del DIPROVES – Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, ha spiegato le basi fisiologiche sulle quali occorrerà intervenire per individuare delle nuove strategie viticole. L'obiettivo è quello di contenere l'accumulo zuccherino nelle uve, senza compromettere l'equilibrio aromatico e acido. Tra le soluzioni sperimentate con successo emergono la **cimatura drastica in pre-invaiatura** e l'impiego di **antitraspiranti naturali** sulla fascia dei grappoli. Frioni ha infine tracciato le linee guida per un futuro "modello di vigneto" dedicato ai vini a basso tenore alcolico, fatto di nuove pratiche da adottare in vista di un preciso e diverso obiettivo, senza dimenticare la sostenibilità economica, oltre che ambientale.

Le tecnologie di cantina e il progetto transfrontaliero DEVIN0

A chiudere il cerchio tecnico è stata **Antonella Bosso** del CREA – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti e delegata italiana OIV, che ha illustrato pregi e limiti delle tecnologie di dealcolazione attualmente autorizzate: dall'evaporazione e distillazione sottovuoto, alle tecniche a membrana come osmosi inversa e distillazione osmotica. Bosso ha presentato i primi sviluppi del progetto transfrontaliero Interreg VI-A Italia- Francia ALCOTRA 2021-2027 **DEVIN0**, impegnato a testare queste tecnologie su varietà italiane (Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato bianco, Brachetto) e francesi (Grenache, Syrah, Vermentino, Cinsault).

Il confronto a SIMEI ha confermato come il "bere light" richieda alla filiera vitivinicola un approccio rigoroso e consapevole: conoscere i limiti normativi e scegliere gli strumenti tecnici più idonei in campo e in cantina rappresenta oggi la chiave per affacciarsi in segmenti e mercati ancora nuovi e da conquistare.

Punti chiave

1. **Due percorsi distinti:** dealcolazione in cantina oppure uve a basso grado naturale coltivate in vigneto.
2. **Divieto per DOP e IGP:** in Italia la dealcolazione resta vietata per i vini a Indicazione Geografica.
3. **Nuove etichette dal 19 settembre 2027:** arrivano “Zero alcol” e “A tenore alcolico ridotto”, con la dicitura “ottenuto mediante dealcolazione”.
4. **Mercato in crescita:** Stati Uniti al 38% dei consumi nel 2023; Canada e Giappone vicini al +30% annuo nel no-alcol.
5. **Strumenti tecnici:** cimatura drastica e antitraspiranti in vigneto; evaporazione sottovuoto, osmosi inversa e distillazione osmotica in cantina.