

Opale – Spumante Blanc de Blancs no alcol di Lea Winery

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Luglio 2026



Diciamolo subito: Lea Winery è, oggi, l'esperienza più avanzata e credibile che l'Italia possa mettere in campo sul fronte dei vini dealcolati. Non è un giudizio dato alla leggera. L'azienda friulana della famiglia Spadotto, a San Vito al Tagliamento nel cuore della DOC Friuli Grave, non ha costruito un'operazione industriale. Ha costruito un progetto vitivinicolo integrato: uve proprie, vinificazione interna, ricerca fatta in casa, controllo di tutta la filiera dalla vigna alla bottiglia. In un segmento dove la scorciatoia del conto terzi è la regola, il controllo dell'intera filiera risulta una rarità. E si sente.

Opale Blanc de Blancs è la conferma di tutto questo e arriva dritta nel calice.

Perché Opale non prova a scimmiettare una bollicina “normale”, che è la trappola in cui cadono quasi tutti i dealcolati e che finisce sempre male: imitazioni sbiadite, dolciastre, senza carattere. Qui il discorso è un altro. È uno Chardonnay in purezza, raccolto al punto giusto di maturazione per tenere insieme acidità e corredo aromatico, poi lasciato circa sei mesi sulle fecce fini con bâtonnage frequenti prima di togliere l'alcol. C'è lavoro di cantina vero, e si percepisce. La dealcolazione avviene a membrane selettive, con l'obiettivo di salvare il più possibile profumi ed equilibrio del vino di partenza.

Nel bicchiere è luminoso, paglierino, con un perlage fine e continuo. Al naso è pulito e fresco: mela verde, agrumi, fiori bianchi delicati. Ma è l'assaggio a cambiare le carte in tavola. Comanda la freschezza, l'acidità dà tensione, la bollicina dà ritmo. Manca il volume e il calore che regala l'alcol, è ovvio, ma Opale non li rincorre. Va per la sua strada, con coerenza, ed evita il difetto che tradisce tanti dealcolati: quella dolcezza residua che stanca dopo due sorsi. Qui, al contrario, il sorso resta asciutto, dritto, credibile.

È un vino che ha un senso serio nel momento in cui lo degusti e che merita di essere provato a tavola.

L'abbiamo fatto nel modo più semplice e più italiano che ci sia: un antipasto di ottimi salumi, dal Prosciutto di San Daniele alla Sopressa Vicentina ed è stato un matrimonio vincente. La grassezza e la sapidità dei salumi trovano nella freschezza acidula e nella bollicina di Opale il contrappunto perfetto: l'effervescenza pulisce il palato, l'acidità sgrassa, e la bevuta resta leggera e invitante sorso dopo sorso. E senza l'alcol a irrigidire l'abbinamento, tutto scorre meglio. La prova concreta che un dealcolato, quando è fatto così, non è un ripiego: è una scelta a tavola con una sua precisa dignità gastronomica.

Opale Blanc de Blancs non chiede scusa per quello che non è.

In una categoria ancora giovane e piena di scorciatoie, è già molto.

Company profile

LEA Winery nasce nel 2018 dalla famiglia Spadotto, con un background di esperienza industriale internazionale. Il nome è l'acronimo di Lucio, Lorena, Eleonora e Alessandro, i quattro membri della famiglia alla guida del progetto. L'azienda si estende su 132 ettari nella zona della DOC Friuli Grave. Il progetto comprende l'impianto dei vigneti, l'infrastruttura produttiva, la ristrutturazione di un'antica villa di campagna e due linee di prodotto: Blancjat e Franc Lizêr. La produzione segue un approccio verticale, dalla vigna al bicchiere, con ricerca e pratiche produttive responsabili.

LEA WINERY

Viale dei Comunalì 5, 33078 San Vito al Tagliamento (PN)

0434 1836530 – info@leawinery.it

<https://leawinery.com>

