

Valdo PURØ Alcohol Free Blanc de Blancs di Valdo

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Ottobre 2026



Recensire un vino dealcolato non è semplice. Bisogna prima spogliarsi di tutto il bagaglio di chi, da anni, degusta vini “con l'alcol”. Parametri, riferimenti, aspettative. E anche qualche pregiudizio, inutile nascondere. Se si parte dal confronto con uno spumante tradizionale si è già sbagliato approccio, perché si finisce per cercare quello che manca invece di valutare quello che c'è.

Va però detto con chiarezza che il mondo dei dealcolati sta facendo passi avanti importanti. Sempre più prodotti migliorano in modo deciso il proprio profilo qualitativo. E soprattutto hanno smesso di scimmiettare il vino con alcol. Cercano invece di offrire qualcosa che abbia un senso, con caratteristiche precise e una piacevolezza propria.

In questa direzione si inserisce sicuramente Valdo PURØ Alcohol Free Blanc de Blancs.

Il contesto aiuta a capire. Valdo, la storica cantina di Valdobbiadene legata alla famiglia Bolla, festeggia nel 2026 il suo centenario. E ha scelto di farlo anche guardando avanti, presentando PURØ in anteprima a Wine Paris. Non un esperimento isolato, perché l'azienda aveva già lanciato il Blanc de Blancs 8%, spumante a ridotta gradazione ottenuto senza dealcolazione. PURØ completa quindi un progetto dedicato al segmento no/low alcohol che appare pensato e coerente.

Le uve, Glera, Chardonnay e altri vitigni aromatici, arrivano dalla tenuta friulana I Magredi, nelle Grave del Friuli. Una filiera controllata, e non è un dettaglio. Dopo la vinificazione in bianco e la fermentazione in acciaio, il vino viene dealcolato sottovuoto a bassa temperatura, intorno ai 36-37 gradi, per non stressare la materia prima. Nessun aroma aggiunto. È la scelta che più di tutte fa la differenza, ed è quella che rende credibile il prodotto.

Nel bicchiere si presenta con un colore paglierino delicato e una spuma vivace. Il naso è pulito e immediato, gioca su ricordi di frutta a polpa bianca, qualche tocco floreale e una scia di agrume che dà luce. In bocca la sensazione è di morbidezza, grazie al dosaggio demi-sec, ma senza stancare. Una bella vena fresca tiene il sorso in movimento e invita a riempire di nuovo il calice. Soprattutto non c'è quella sensazione di "vuoto" che spesso accompagna i dealcolati. Il vino ha una sua consistenza, un suo corpo.

L'abbiamo abbinato a un aperitivo classico, con salumi e tartine. Un banco di prova tutt'altro che scontato, perché grassezza e sapidità dei salumi mettono in difficoltà molte bollicine, figuriamoci una senza alcol. E invece PURØ ha retto assolutamente il matrimonio. La freschezza pulisce il palato, la leggera dolcezza accompagna il salato senza sovrapporsi.

Company Profile

Valdo è un'azienda vinicola di proprietà familiare, fondata nel 1926 a Valdobbiadene, cuore della produzione del Prosecco Superiore DOP. Il suo nome è legato indissolubilmente alla famiglia Bolla, che da ormai un secolo gioca un ruolo fondamentale nella diffusione della cultura del Prosecco in Italia e nel mondo. L'eccellenza dei suoi vini nasce da un approccio che unisce il valore dell'esperienza umana alla continua ricerca di miglioramento dell'intera filiera produttiva, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Questo impegno dà vita a vini spumanti di qualità, dove la tradizione si fonde con la sperimentazione, sempre nel pieno rispetto del territorio e di tutte le persone coinvolte nel processo.

VALDO

Via Foro Boario, 20, Valdobbiadene, TV, Italia

0423 9090 – info@valdo.com

<https://it.valdo.com>

