Low alcohol, una tendenza che arriva dall’estero

vini-no-alcol-evid-b47b1e88

vini low alcol Vini con una gradazione sottoi10 gradi? Detta solo dieci anni fa questa frase sarebbe sembrata eretica. In una corsa verso l’alto, il mondo vinicolo internazionale e il gusto del consumatore medio si è progressivamente spostato verso etichette a contenuto alcolico più elevato, vini strutturati, con la maturazione in legno a dare l’inconfondibile tratto caratteristico. Ma questa galoppata verso l’alto dell’alcol era frutto non solo del cambiamento del gusto del consumatore o delle politiche produttive o di marketing mirate, ma anche causata dal riscaldamento globale, che incide sulla vinificazione nelle zone tradizionalmente vocate, alzando il contenuto in zuccheri dell’uva e aumentando la rapidità della maturazione, condizioni che accrescono “il calore” del contenuto della bottiglia.

Di fatto questo fenomeno ha come contraltare negativo un atteggiamento sempre più critico verso il consumo di alcol, considerato poco salutare, poco in linea con uno stile di vita attivo e sportivo, contrastato anche in Italia dall’inasprimento delle sanzioni per chi guida con un tasso alcolemico nel sangue superiore a 0,5 g/litro. Ovvio che in una situazione di questo tipo, i produttori stanno correndo ai ripari proponendo bottiglie con un contenuto in alcol intorno al 10%.Bottiglie pensate per il consumo estivo, per un pubblico femminile o giovane, o per i bevitori occasionali, che dopo un paio di bicchieri possono mettersi alla guida senza incorrere in sanzioni. Ma come si ottengono vini a ridotto tenore alcolico? Alzando le rese, anticipando il raccolto oppure utilizzando sistemi meccanici di separazione. Il risultato sono vini freschi, meno espressi, che sicuramente fanno storcere il naso ai puristi, ma che hanno grandi potenzialità, almeno sul mercato internazionale. Secondo dati britannici, infatti, il segmento dei low alcohol wines nel 2013 è cresciuto dell’83% ed ora rappresenta l’1% del mercato vinicolo d’oltremanica. Ma, secondo gli analisti, questa quota dovrebbe crescere in una forbice compresa tra 3 e 10%, anche in altri Paesi, Germania in testa.

Vini a bassa gradazione: qualche esempio

- **Pojer e Sandri Filii - Bianco Dolomiti (www.pojeresandri.it)**

Caratteristiche Da uve Riesling, MullerThurgau, Kerner e Incrocio Manzon, vino di colore giallo paglierino con ri?essi verdi. Profumo leggermente aromatico, vegetale: limoncella; ?oreale: ?ori di sambuco; fruttato: pesca più sfumature tropicali. Gradazione 9,5% Vol.

Abbinamenti La nota fresca aromatica e la bassa gradazione 9,5° lo caratterizzano come aperitivo e compagno di antipasti e primi delicati.

- **Cantina Tollo Seipercento (www.cantinatollo.it)**

Caratteristiche 75% uve Montepulciano e 25%. Merlot,macerazione prefermentativa e fermentazione parziale bloccata. Colore: rosso tenue con brillanti sfumature violacee. Profumo: intensamente fruttato con note di frutti di bosco, fragola, more e mirtillo. Sapore: fragrante, morbido, fresco e fruttato e vivace al palato. Gradazione 6% Vol.

Abbinamenti Ideale per l'aperitivo, si abbina a stuzzichini dolci o salati. Invitante con la pizza

- **Astoria Vini 9.5 Cold Wine Spumante Brut (www.astoria.it)**

Caratteristiche Da uve Prosecco e Chardonnay fermentate a bassa temperatura, ha perlage molto ? ne e persistente. Colore: giallo paglierino con ri?essi verdognoli, profumo etereo, delicato, molto personale con decisa nota aromatica. Sapore: pieno, armonioso, asciutto. Gradazione 9-10% Vol.

Abbinamenti Dallo spritz al consumo a tutto pasto

- **Cantina del Vermentino Monti Freely (www.vermentinomonti.it)**

Caratteristiche 100%Vermentino:vino dal colore giallo paglierino con ri?essi verdognoli; profumi ? oreali tenui e persistenti; sapore fresco ed armonico. Gradazione 9% Vol.

Abbinamenti Pesce cotto ai ferri o al sale, sushi, crostacei cotti al vapore.

- **Lamberti Dieci Rosato delle Venezie Igt (www.cantinelamberti.it)**

Caratteristiche Da uve Corvina, Rondinella, Merlot, vino di colore rosa tenue; freschi profumi con note dominanti di ciliegia e di rosa; sapore fresco, e molto fruttato, con una leggera nota acidula seppur garbatamente armonica.

Abbinamenti Antipasti, primi piatti delicati, carni bianche, insalate, pizza, formaggi delicati, piatti della cucina indiana.

- **Perlage Wines Perlapp Rosé Extra Dry (www.perlagewines.com)**

Caratteristiche Da uve Merlot (70%) e Sangiovese (30%),da vigneti biologici, è prodotto con metodo charmat, vino spumante di colore rosa tendente al cerasuolo, con profumo fruttato, ?ne e delicato e gusto secco, armonico con un ?nale tannico. Gradazione 10,5% Vol.

Abbinamenti Aperitivo in estate, con appetizers, piatti di pesce e formaggi.