Dealcolati e glicerolo: il dibattito tecnico entra nel mercato del vino analcolico

Il mondo dei dealcolati continua a crescere, ma insieme al mercato aumentano anche le questioni normative e tecniche. Linkiesta/Gastronomika approfondisce il tema del glicerolo nei vini dealcolati, sostanza che contribuisce a dare morbidezza e struttura dopo la rimozione dell'alcol. Il dibattito riguarda la necessità di regole più chiare su utilizzo e comunicazione di questi prodotti, sempre più presenti nella ristorazione e nell'aperitivo contemporaneo. La questione è più importante di quanto sembri perché tocca direttamente la credibilità del segmento low e no alcol. Una parte del mercato continua infatti a presentare questi prodotti come sostituti "naturali" del vino tradizionale, mentre spesso richiedono importanti interventi tecnici per mantenere equilibrio gustativo e consistenza. Per i locali questo significa anche gestire aspettative molto precise del cliente. Inserire dealcolati in carta può ampliare occasioni di consumo e intercettare nuovi pubblici, ma trattarli come semplice equivalente del vino rischia di creare delusione. Probabilmente il segmento funzionerà meglio quando smetterà di imitare il vino tradizionale e inizierà a costruire una propria identità di consumo, con linguaggio, servizio e occasioni dedicate.