Vino, il futuro passa anche dalla bassa gradazione alcolica naturale

3baf304b-a899-4bb2-8039-0c5b3437e906

Si è parlato di bassa gradazione alcolica naturale in occasione del convegno *“Il vino cambia: sfide e opportunità. Il Pacchetto Vino e le sue prime applicazioni”*, organizzato da UGIVI – Unione dei Giuristi della Vite e del Vino, la Camera Civile di Mantova e Legal Hackers Mantova, svoltosi sabato 13 giugno presso la Cantina di Quistello (MN). L’iniziativa, dedicata all’analisi delle novità introdotte dal Reg. UE 2026/471, ha rappresentato un importante momento di confronto tra istituzioni, professionisti e rappresentanti del settore vitivinicolo sui cambiamenti che stanno interessando il comparto.

Nel corso della tavola rotonda conclusiva, moderata dal giornalista Giulio Somma, che ha riunito alcuni tra i principali esponenti del mondo vitivinicolo nazionale ed europeo, Luca Rigotti, presidente del **Consorzio DOC Delle Venezie**, nonché presidente del Settore Vino di Confcooperative e del Gruppo di Lavoro Vino di Copa-Cogeca e il direttore del Consorzio DOC Delle Venezie Stefano Sequino hanno richiamato l’attenzione su una delle questioni più strategiche per il futuro del settore: la produzione di vini a bassa gradazione alcolica naturale, ottenuti a partire dal vigneto attraverso specifiche pratiche colturali e agronomiche e non mediante processi meccanici di dealcolazione in cantina.

Un tema che il Consorzio Doc Delle Venezie segue e approfondisce da tempo e che rappresenta oggi uno degli ambiti di ricerca e innovazione più significativi per il sistema del Pinot Grigio del Triveneto e non solo. L’interesse crescente verso i vini a ridotto contenuto alcolico trova infatti riscontro nelle dinamiche dei mercati internazionali. Le più recenti analisi evidenziano una crescita costante del segmento No and Low Alcohol (NoLo), sostenuta dall’evoluzione delle abitudini di consumo, da una maggiore attenzione alla moderazione e dal crescente interesse delle giovani generazioni verso prodotti capaci di coniugare qualità, equilibrio e sostenibilità. In particolare, nei principali mercati internazionali, il comparto low-alcohol continua a registrare tassi di crescita particolarmente evidenti che negli USA – primo mercato di riferimento della DOC nordestina – sono stimati tra il +15%

e il +18% nel periodo 2024–2028, con un valore complessivo atteso prossimo ai 4–5 miliardi di dollari entro il 2028, aprendo nuove opportunità per le produzioni vitivinicole di qualità.

Accanto alle esigenze del mercato, anche il cambiamento climatico sta imponendo nuove riflessioni al comparto viticolo. L'aumento delle temperature medie e l'anticipo dei processi di maturazione stanno infatti determinando un progressivo incremento del potenziale alcolico delle uve, rendendo sempre più necessario individuare strumenti agronomici capaci di preservare l'equilibrio qualitativo e sensoriale dei vini. In questo contesto, la produzione di vini a bassa gradazione alcolica naturale potrà rappresentare una concreta strategia di adattamento.

Non ultimo, nel corso del confronto è emersa la necessità di un adeguato riconoscimento normativo per questa specifica tipologia produttiva. I vini a bassa gradazione alcolica naturale si distinguono nettamente dai vini dealcolati e parzialmente dealcolati in quanto la riduzione del contenuto alcolico è il risultato di interventi effettuati direttamente in vigneto e non mediante l'applicazione in cantina di tecnologie di sottrazione dell'alcol etilico.

Quote

Con l'avvio di un nuovo anno di sperimentazione finalizzato all'ottenimento di Pinot Grigio a bassa gradazione alcolica naturale prosegue un percorso che per il Consorzio DOC Delle Venezie presenta un valore strategico in termini di opportunità di posizionamento e ulteriori margini di competitività in un mercato in costante evoluzione. Occorre inoltre riconoscere, anche sotto il profilo normativo e merceologico, la specificità dei vini a bassa gradazione alcolica naturale, distinguendoli in modo chiaro dai vini dealcolati e parzialmente dealcolati. Si tratta infatti di una tipologia produttiva profondamente diversa, in cui la riduzione del contenuto alcolico deriva da scelte agronomiche e gestionali effettuate in vigneto, e non dall'impiego di successivi interventi tecnologici in cantina. Una distinzione sostanziale che può aprire nuove opportunità per le imprese e che merita di essere adeguatamente valorizzata e comunicata anche nei confronti del consumatore.

Stefano Sequino, direttore del Consorzio DOC Delle Venezie