Come si dice analcolico: il glossario italiano di una categoria definita per negazione

Eugenia Torelli, su **Gastronomika**, parte da un articolo di Punch sul nuovo vocabolario degli analcolici, che segnala come la prima definizione mancante sia quella della categoria stessa: su birra, vino e Bourbon c’è un’idea condivisa e regole precise, mentre gli analcolici sono una frontiera in via di sviluppo e si definiscono per ciò che non contengono. Il glossario confronta i termini anglofoni con quelli italiani. “No-alcohol” e “alcohol-free” sono diretti, “zero alcol” ha la precisione dei numeri, “bevande alternative agli alcolici” è una perifrasi. “No-low” include le bevande con poco alcol, e il suo adattamento “nolo” è la versione italiana. “Dealcolati” o “dealcolizzati” indicano le bevande nate alcoliche, come vino e in parte birra, e poi lavorate per separare l’alcol. “Mocktail” sono i cocktail analcolici, “soft drink” il termine più semplice, e i “proxies”, wine proxies nati in Canada e arrivati in Europa, sono bevande da fermentazione non alcolica e infusioni di frutta e spezie che puntano a ricordare il vino per consistenza, tannino e aromi. Chiudono “bevande fermentate”, tra cui il kombucha, e “mindful drinking”, il bere con misura e consapevolezza. Per chi scrive una carta la scelta del termine promette cose diverse: “dealcolato” dice che il prodotto è nato vino o birra, “mocktail” che è un cocktail, “proxy” che si propone come sostituto del vino, “no-low” che può contenere un po’ di alcol. Per un ospite che non beve affatto, la differenza si gioca sulla parola scritta in carta.