



*Si chiama dealcolato, perché dopo un processo di osmosi inversa gli è stata tolta ogni gradazione alcolica. Di fatto è un nuovo modo di bere, che potrebbe strappare quote di mercato ai soft drink*

*di Luca Iaccarino*

## IL VINO SENZA

Sul banco di degustazione sono affiancate cinque bottiglie: un bianco, un rosato, un rosso "superiore", uno spumante extra dry, uno spumante extra dry rosé. Accanto a ognuna, i calici per la prova. Al primo assaggio il migliore risulta essere l'extra dry, il meno convincente il rosso, ma prima di proseguire con qualsiasi commento è necessario sottolineare una cosa: su nessuna delle bottiglie allineate c'è scritto "vino".

Su ognuna, invece, in grandi caratteri dorati è impresso "0.0" che ne indica il contenuto alcolico. L'etichetta sul retro recita: "ingredienti: bevanda analcolica ottenuta dalla dealcolazione totale del vino; mosto d'uva". Eccolo qua, il vino analcolico, il vino-non vino, quello che s'è meritato un recente strale dal ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida: «Ora, se il vino è fatto con l'alcol, lo chiami vino. Se vuoi fare il succo d'uva, il mosto e lo vuoi distribuire a tutti, lo chiami semplicemente in un altro modo», disse durante un convegno a Bologna. Le parole di Lollobrigida sembravano rispondere alla propensione dell'Unione Europea a concedere il termine "vino" anche ►



ai dealcolati - il Commissario Ue all'Agricoltura Janusz Wojciechowski nel 2021 era stato chiaro -, ma si può certamente dire che se il dealcolato non è vino sicuramente lo è stato, visto che il punto di partenza è un vino vero dal quale si toglie l'alcol con un processo di osmosi inversa.

Il che, certo, non è indolore: quel che ne risulta è un liquido che ha bisogno di aiuto, di mosto per togliere acidità e tannicità e restituire rotondità e dolcezza, di anidride carbonica se si vuole il frizzante e di qualcosa che gli permetta di durare o un conservante o la pastorizzazione. Infatti basta annusarli questi cinque - nei calici che ho davanti - per capire che stiamo parlando di qualcosa di completamente diverso: al naso hanno un sentore di mela cotta, così meno complesso, aromatico e gradevole dei vini cui siamo abituati. La vista è quella che meno risente della privazione dell'alcol - mettendo il calice del rosso "superiore" accanto a uno di Nebbiolo ci si potrebbe confondere - mentre al gusto è vistosa la mancanza di corpo, di struttura.

Dunque, la mia idea originaria di degustare questi dealcolati alterandoli ai "padri" etilici risulta subito impropria, come conferma, raggiunto al telefono, Luca Sonn, di Myalcolzero, un portale che commercializza e realizza prodotti dealcolati, spin-off commerciale della cantina del cognato, la Princess di Lavis, in Trentino: «Non c'è dubbio che il vino e il dealcolato non siano paragonabili, il gusto dell'alcol è insostituibile, irriproducibile. Il dealcolato non è rivolto a chi beve vino, ma a chi non ne beve: infatti ancor più che dei Paesi in cui gli alcolici sono proibiti per motivi religiosi, i consumi stanno crescendo negli Stati Uniti dove i consumatori lo stanno sostituendo alle bibite. Accanto a una bistecca, un dealcolato può essere più elegante di un soft drink». Negli Usa, spie-

ga ancora Sonn, hanno successo tra i movimenti salutisti, considerando anche che il dealcolato in media ha un ottavo delle calorie del vino.

Quello proposto da Sonn è un cambio di prospettiva copernicano, val la pena di sperimentarlo: decido così di organizzare una pizza in famiglia, servendo assieme alla margherita l'extra dry anche ai ragazzi (di anni 11 e 12). A loro piace: alla loro giovane età, non avendo esperienza (se non occasionale) del vino, trovano il dealcolato più gradevole, equilibrato e chic di un'aranciata. Certo è che in un Paese con una forte cultura del vino come il nostro, è difficile prevedere un boom del consumo di dealcolato - negli ultimi tempi i dati dimostrano un interesse crescente ma sempre su numeri minuscoli - tanto che per organizzare l'assaggio di questi cinque vini mi sono dovuto danneggiare: nessuna traccia nelle maggiori enoteche della mia città, pochissime occasioni persino on line (Tannico non va oltre le due referenze), nessun aiuto da un amico sommelier a Doha, finché non mi sono imbattuto in Myalcolzero. Dunque: no, con ogni probabilità in Italia non berremo vino dealcolato in quantità. Ma di certo potremmo produrlo: se è un mercato in crescita - negli Stati Uniti, in Medioriente, in India - qualcuno prima o poi se lo accaparrerà. A noi la materia prima non manca e cominciano anche a esserci tecnologia e ricerca: magari un domani i dealcolati italiani potrebbero diventare l'alternativa ai soft drink globali. Una buona opportunità, considerando che il mercato di questi ultimi nel 2021 valeva, nel mondo, 416,19 miliardi di dollari. ■

*Nostre rielaborazioni di celebri libagioni (sopra, il Bacco di Caravaggio ed Hebe di Francisco Xavier Ramos y Albertos. In apertura, Audrey Hepburn) giocano sull'idea "non vedo cosa bevo".*