

ENARTIS NEWS

VINI NOLO: COME DARE CARATTERE AI VINI SENZA ALCOL E RENDERLI ANCORA PIÙ BUONI

Cosa sono i vini NOLO?

I vini "No-Low Alcohol" (NOLO) sono vini a basso o nullo contenuto alcolico che subiscono un processo di dealcolazione. Sebbene le normative possano variare a livello globale, si definiscono generalmente "analcolici" i vini con titolo inferiore allo 0,5% di alcol in volume. I vini a basso tenore alcolico, invece, presentano solitamente un contenuto inferiore al 9% vol., pur in assenza di una definizione legale universalmente riconosciuta.

Esplorando il mercato dei vini NOLO

Il settore dei vini analcolici sta vivendo un vero e proprio boom in tutto il mondo: negli Stati Uniti il settore vale già 1 miliardo di dollari (5% delle vendite totali di vino), nel Regno Unito cresce dell'8% all'anno e nel Nord Europa l'interesse è sempre in aumento. Italia, Francia e Spagna sono anch'esse coinvolte nel tema con grandi aziende vinicole che hanno già investito milioni nello sviluppo di progetti specifici per la produzione di vini senza alcol o a basso contenuto alcolico.

I vini NOLO stanno quindi guadagnando popolarità in tutto il mondo, rivolgendosi ad un pubblico eterogeneo. Dalle persone più attente alla salute a chi si astiene dall'alcol per motivi personali o religiosi, fino alle donne in gravidanza: i vini NOLO offrono un'opzione inclusiva per soddisfare diverse esigenze. Inoltre, c'è un interesse generale verso un minor consumo di bevande alcoliche, con la Gen Z che tende a consumare meno alcol e movimenti come il "Dry January" che stanno acquisendo sempre maggiore popolarità. Tutto questo porta ad una crescente domanda di vini NOLO, identificandolo come un segmento dell'industria vinicola in rapida espansione.

Quali sono le strategie per ridurre o eliminare l'alcol dal vino?

Esistono diverse tecniche di viticoltura e vinificazione che possono essere utilizzate per ridurre il grado alcolico nel vino finale: in vigneto, ad esempio, la riduzione della superficie fogliare e le pratiche di irrigazione possono essere impiegate per diminuire la concentrazione di zuccheri fermentescibili nelle uve. Anche la vendemmia anticipata rappresenta un'opzione, sebbene possa portare alla comparsa di note verdi indesiderate e alti livelli di acidità. Un'altra possibilità consiste nell'arrestare precocemente la fermentazione, questa scelta però, comporta la presenza di zuccheri residui nel vino e può essere applicata esclusivamente a determinate tipologie di prodotto.

Queste tecniche possono solo ridurre leggermente la concentrazione alcolica e per ridurla in modo più significativo è quindi necessario rimuoverlo dal vino con tecniche fisiche da eseguire dopo la fermentazione. Le più diffuse sono la **colonna a cono rotante**, i processi di separazione a membrana, come l'**osmosi inversa** e la **distillazione osmotica**.

Prima della dealcolazione

L'IMPORTANZA DELLA VINIFICAZIONE DELLE UVE

Il vino sottoposto a dealcolazione può essere soggetto a ossidazione e a potenziali contaminazioni, con conseguente perdita di struttura e di aromaticità; è fondamentale prestare molta attenzione alla fermentazione e alla vinificazione del vino che verrà sottoposto al processo di dealcolazione.

Le principali tematiche su cui è importante porre attenzione sono:

- ☛ Gestione dei fenomeni ossidativi e riduttivi;
- ☛ Controllo microbiologico;
- ☛ Protezione del profilo aromatico.

Quali sono le sfide dopo la dealcolazione?



STABILITÀ MICROBIOLOGICA

L'alcol svolge un ruolo essenziale nella stabilità del vino, inibendo la crescita di batteri, muffe e lieviti indesiderati, perciò la sua rimozione aumenta chiaramente il rischio di contaminazione microbica. Se si considera che la maggior parte dei vini senza alcol contiene anche un elevato contenuto di zuccheri residui, è evidente che fornire una solida protezione antimicrobica è assolutamente fondamentale per la stabilità e la qualità del prodotto finale.



MIGLIORAMENTO DELLA PERCEZIONE AL PALATO

L'alcol è parte integrante del vino e contribuendo al corpo, al volume e alla persistenza al palato, oltre a bilanciarne l'acidità. La rimozione dell'alcol influisce sulle caratteristiche sensoriali e sulla stabilità, motivo per cui i vini NOLO possono risultare esili, "acquosi" in bocca e troppo aspri. Inoltre, i composti fenolici dei vini rossi possono concentrarsi durante il processo di rimozione dell'alcol, rendendo il vino amaro e astringente. Soluzioni come polisaccaridi, gomme arabiche e tannini possono contribuire a ripristinare la sensazione di gradevolezza al palato, apportando volume, migliorando la rotondità e la struttura e riducendo l'astringenza.

Quali sono le sfide dopo la dealcolazione?



PERDITA AROMATICA

Molti composti aromatici vengono ossidati durante il processo di dealcolazione, indipendentemente dal metodo utilizzato. Sebbene sia possibile preservare alcuni di questi aromi, soprattutto nei vini a bassa gradazione alcolica, spesso i vini NOLO mancano della complessità dei loro corrispondenti a gradazione piena. Per questo motivo, è preferibile iniziare questo processo con un vino che possieda buone qualità aromatiche e persistenti.

Stabilizzazione tartarica: Perché è fondamentale?

Così come i vini "tradizionali", anche i vini senz'alcol presentano sfide in termini di gestione della stabilità tartarica.

La riduzione o la rimozione dell'alcol cambia drasticamente l'equilibrio del vino, mantenendo condizioni favorevoli alla precipitazione del bitartrato in molte situazioni.

ZENITH è la soluzione ideale per ottenere la stabilità in questi prodotti innovativi, rispettando l'integrità sensoriale e la qualità complessiva del vino dealcolato.

Come fare un vino NOLO equilibrato?

Enartis ha sviluppato una selezione completa di prodotti per il miglioramento sensoriale, la protezione antiossidante e antimicrobica prima e dopo il processo di dealcolazione:

[ELENCO DEI PRODOTTI SELEZIONATI PER NOLO.](#) 

I vini NOLO devono affrontare sfide tecniche e produttive per replicare il gusto e la gradevolezza al palato dei vini tradizionali. Le continue innovazioni nelle tecniche di produzione stanno contribuendo a colmare questo divario e anche il panorama normativo è in costante cambiamento.

I vini NOLO stanno suscitando un crescente interesse da parte dei consumatori e rappresentano quindi un'opportunità significativa per il settore. Il potenziale di crescita e miglioramento di questo segmento è in continua evoluzione.

[Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis](#)

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/