



*L'appetito vien mangiando,  
la sete se ne va bevendo.*

- Degustazioni -Visite Aziende e Cantine
- Wine Service - Show Cooking
- Cooking Class - Food Experience
- Corsi ABC del Vino - Aperitivi Artistici
- ...e molto altro!

I nostri corsi introduttivi sono propedeutici al conseguimento della qualifica di Sommelier  
[www.agshitaly.it](http://www.agshitaly.it) [segreteria@agsitaly.it](mailto:segreteria@agsitaly.it) C.F. 93053320276

## La Dealcolizzazione del Vino

La dealcolizzazione è un processo che permette di rimuovere l'alcol dal vino attraverso tecniche specifiche. L'obiettivo di eliminare totalmente o quasi totalmente l'alcol è sempre più sentito in Italia dopo l'introduzione delle nuove norme "tolleranza zero" nel codice della strada. Dagli studi effettuati possiamo dire che la dealcolizzazione è un procedimento ancora sconosciuto e complesso, poiché impatta non solo sul contenuto di alcol, ma anche sulle caratteristiche organolettiche, la stabilità e l'identità stessa del vino.

In questo articolo presenteremo le tecniche di dealcolizzazione del vino attualmente conosciute cercando di cocludere quali di esse meglio impattano sia sui costi sia sul mantenimento delle qualità organolettiche del vino.

### Fattori che Influiscono sulla domanda di Vini dealcolizzati

Oltre al già citato problema delle nuove norme del Codice della Strada che hanno drasticamente ridotto il limite di alcol tollerato, se non azzerato, vi sono altri fattori che influiscono sulla domanda di vino dealcolizzato:

- **Consapevolezza per la salute:** La crescente attenzione verso gli effetti dell'alcol sulla salute ha alimentato l'interesse per vini più leggeri.
- **Controllo calorico:** L'assunzione calorica derivante dall'alcol è diventata un fattore di scelta per i consumatori attenti alla salute.
- **Flessibilità del consumo:** I vini a basso contenuto alcolico consentono ai consumatori di godere del vino senza gli effetti dell'alcol, rendendoli adatti a momenti come pranzi di lavoro o incontri informali.

### Tecniche di Dealcolizzazione del Vino

#### • Distillazione (sotto vuoto):

I metodi di distillazione separano l'etanolo dal vino sfruttando la differente temperatura di ebollizione rispetto all'acqua, che come sappiamo è il costituente principale del vino. Al fine di poter operare a temperature compatibili con la qualità del vino, questa distillazione avviene sotto vuoto, cioè a pressione più bassa della pressione atmosferica, in modo che la temperatura di ebollizione dell'etanolo arrivi intorno ai 40 gradi, riducendo così l'impatto della temperatura sugli altri componenti del vino.

#### • Colonna a coni rotanti (Spinning Cone Column – SCC):

è la tecnica più diffusa al momento in campo enologico. All'interno della colonna ci sono dei coni in acciaio fissi e rotanti. Grazie alla rotazione dei coni, mentre il vino scende nella colonna, si forma sulla superficie dei coni uno strato molto sottile: l'etanolo può quindi essere distillato efficacemente a bassa temperatura e abbastanza rapidamente. Altra importante

caratteristica è il fatto di permettere anche il recupero della frazione aromatica: quindi la frazione che contiene non solo l'etanolo ma anche la maggior parte delle molecole volatili. Questa frazione viene distillata a circa 30°C: la frazione aromatica che ne deriva è tenuta da parte ed il vino dearomatizzato ottenuto viene quindi dealcolizzato. Successivamente il vino dearomatizzato e dealcolizzato viene riunito nuovamente con la sua frazione aromatica. Si recuperano quindi gli aromi che invece altre tecniche perdono insieme all'etanolo.

• **Tecniche a Membrana:**

Sono tecniche che sfruttano, per la separazione dell'etanolo dal vino, delle membrane semipermeabili porose. Sono delle filtrazioni a livello molecolare, cioè, permettono di separare le molecole nelle diverse frazioni ottenute. Ovviamente attraverso queste membrane, per quanto si cerchi di svilupparle e di parametrizzare il processo in modo da renderlo molto selettivo nei confronti dell'etanolo, possono passare anche altre molecole del vino e anche molecole volatili.

• **Osmosi inversa (RO) e Nanofiltrazione:**

in questo caso il passaggio dell'etanolo attraverso questa membrana è guidato da una pressione applicata. Il processo richiede poi una distillazione della miscela acqua-ethanol separata, che viene poi riunita al vino filtrato.

• **Contattore a membrana:**

il passaggio avviene per una differenza di concentrazione, in questo caso di etanolo, tra il vino e un fluido stripante che scorre dall'altra parte della membrana. Il contattore a membrana è apprezzato per la sua efficienza nel preservare i composti aromatici e per i bassi consumi energetici.

## Vantaggi e Svantaggi delle Tecniche di Dealcolizzazione

Ogni metodo di dealcolizzazione presenta vantaggi e limitazioni specifiche, che influenzano la scelta della tecnica in base al tipo di vino, al grado di riduzione dell'alcol desiderato e agli obiettivi qualitativi.

### Vantaggi

1. **Controllo preciso del grado alcolico:** Le tecniche di dealcolizzazione permettono di raggiungere livelli alcolici specifici, fornendo maggiore flessibilità ai produttori.
2. **Versatilità applicativa:** Le diverse tecniche possono essere adattate a vari tipi di vino, inclusi i vini rossi, bianchi e frizzanti, rendendo la dealcolizzazione una pratica applicabile a più varietà.

### Svantaggi

1. **Perdita di Aromi Volatili:** Sia le tecniche di distillazione che quelle a membrana comportano una perdita di esteri, terpeni e altri composti volatili, responsabili degli aromi fruttati e floreali, riducendo quindi l'attrattiva sensoriale del vino.
2. **Alterazione del Profilo Sensoriale:** La dealcolizzazione modifica l'equilibrio tra dolcezza, acidità e corpo. Un contenuto alcolico ridotto aumenta spesso la percezione di acidità e astringenza, incidendo sulla struttura complessiva del vino.
3. **Stabilità Microbiologica:** L'etanolo contribuisce naturalmente alla stabilità microbiologica del vino. Ridurne il contenuto aumenta il rischio di contaminazione da parte di lieviti e batteri, creando sfide significative per la stabilità a lungo termine del vino.

## Cambiamenti nel Gusto e nella Sensazione in Bocca

- **Amaro e Dolce:** L'alcol contribuisce alla percezione dell'amaro, della dolcezza e del corpo nel vino. Riducendo i livelli alcolici, i vini risultano spesso più acidi e meno dolci, riducendo la sensazione di rotondità in bocca.
- **Astringenza e Acidità:** A livelli di alcol più bassi, l'astringenza e l'acidità diventano più dominanti, soprattutto nei vini rossi dove i tannini svolgono un ruolo critico. Questa variazione può rendere i vini dealcolizzati meno equilibrati e più aggressivi.

## Impatto Aromatico

Il contenuto di alcol influenza la volatilità dei composti aromatici. In generale, l'alcol "sopprime" l'odore della maggior parte delle molecole volatili del vino, come le note fruttate e floreali, mentre aumenta la volatilità e intensifica la percezione degli aromi erbacei o di molecole come linalolo e 3-mercaptopropano-1-esanolo.

## Risultati degli studi

Alcuni studi evidenziano come con la riduzione della concentrazione di alcol si ha sempre una perdita di composti volatili che è proporzionale al livello di dealcolizzazione. Vengono persi soprattutto gli esteri, responsabili degli aromi fruttati fino ad arrivare alla perdita totale delle molecole volatili. Le modifiche del profilo sensoriale sono dovute non solo alla perdita di molecole volatili ma anche all'asporto di etanolo, mentre al contrario i parametri chimici di base (acidità, zuccheri, pH, ecc. nonché la frazione polifenolica) non vengono modificati o lo sono in maniera molto lieve.

Altri studi sugli effetti della dealcolizzazione nei vini rossi e bianchi indicano che riduzioni fino al 20% del contenuto alcolico originale non comportano significative perdite di qualità. Riduzioni maggiori portano invece a cambiamenti evidenti nell'aroma e nel gusto, particolarmente nei vini rossi. Le analisi sensoriali, incluse prove triangolari con panel addestrati, confermano questi risultati, mostrando che i vini dealcolizzati entro il 20% mantengono la preferenza del consumatore, mentre riduzioni superiori possono influire negativamente.

## Conclusioni

Il mercato dei vini dealcolati può considerarsi una frontiera interessante, ma ottenere un equilibrio tra aspettative dei consumatori e qualità del prodotto rimane una sfida. Come abbiamo letto la dealcolizzazione implica una revisione della stabilità del vino e della sicurezza microbiologica, poiché l'assenza di alcol ne aumenta i rischi di alterazione. E' questa l'attenzione che dobbiamo dedicare allo studio dei vini dealcolati.

## Disclaimer

Il contenuto di questo articolo, in formato pdf, è un supporto didattico a favore dei propri soci e frequentatori dei corsi, elaborato dall'A.G.S. Associazione Gastronomia e Sommelier e non può essere né venduto né commercializzato.

È vietata qualsiasi riproduzione cartacea o digitale al di fuori dei corsi, senza la preventiva autorizzazione dell'A.G.S. Associazione Gastronomia e Sommelier.

A.G.S. Associazione Gastronomia e Sommelier si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per le immagini o testi di cui non è riuscita a reperire la fonte.



L'autore, dott. Sergio Giuffrida, particolarmente appassionato di enogastronomia, ha frequentato un corso di Tecniche di Cucina presso la Dieffe – Accademia delle Professioni di Padova, diplomandosi Cuoco Professione EQF3. Si è successivamente diplomato Sommelier Professionale presso la Scuola Italiana Sommelier. E' segretario dell'A.G.S. Associazione Gastronomia e Sommelier. E' possibile contattare l'autore presso la segreteria dell'A.G.S. al seguente indirizzo: [segreteria@agsitaly.it](mailto:segreteria@agsitaly.it)