

Come si dealcola un vino

Per ottenere un vino "analcolico", la lavorazione principale consiste nella dealcolazione, nota tecnologia alimentare applicabile in diversi modi. Consente di ridurre il valore di alcol nel vino fino a raggiungere un valore di legge che distingue una bevanda analcolica da una alcolica, cioè 1,2 % grado alcol massimo (D. Lgs. 109/92).

Attraverso questo processo le bevande possono arrivare a 0,0% vol. alcolico. Il processo di eliminazione dell'alcol non prevede l'utilizzo di sostanze chimiche bensì di semplice acqua, al fine di ottenere un prodotto il più possibile simile al vino, mantenendo quindi intatte le caratteristiche organolettiche.

«Il vino dealcolato, che può essere totalmente o parzialmente analcolico, si ottiene a partire da un vino reale – spiega Elena Dogliotti –, ed i metodi più comuni per togliere l'alcol sono la distillazione sottovuoto e l'osmosi inversa. Da non confondere con bevande, spesso fermentate, che cercano di ricordare alcuni sapori del vino, ma sono prodotte a partire da materie prime completamente diverse. In questo caso la gradazione alcolica, seppur minima, è comunque presente per via della fermentazione degli zuccheri».

L'evaporazione sotto vuoto (a cono rotante)

Come si intuisce, questo procedimento, prevede che l'alcol sia messo nelle condizioni di evaporare in un ambiente sottovuoto: questo perché l'alcol evapora a una temperatura inferiore all'acqua, circa 78°C, ma con il sottovuoto si migliora l'evaporazione senza intaccare l'acqua, in quanto la temperatura di evaporazione dell'alcol si abbassa a circa 20°C. Questa pratica avviene tramite la rotazione di coni e solo una parte del vino viene completamente dealcolato per non perdere completamente i profumi.

L'osmosi inversa (a membrana)

Questa tecnica prevede l'uso di una membrana di nanofiltrazione che, a pressioni elevate, consente l'estrazione di composti fenolici e aromatici che vengono "prelevati" prima della dealcolazione per distillazione, proprio per essere preservati, e poi reintrodotti nel vino.

La distillazione

Anche questo procedimento avviene sottovuoto e si divide in due fasi: in una prima fase il vino viene inserito in una colonna per la distillazione dove a 30°C si estraggono delicatamente i composti volatili (aromi e profumi), in una seconda fase si ripete il procedimento per eliminare l'alcol.

Questi tre interventi sono stati inseriti nelle norme comunitarie che regolano la produzione di vini dealcolati o parzialmente dealcolati, resta però il fatto che in Italia le norme attuali sulla produzione di vino impongono che un vino possa considerarsi tale solo se ha un tasso alcolometrico superiore al 9%. Questo entra in contrasto con la normativa europea e determina di fatto l'impossibilità di produrre, o meglio, di dealcolare il vino sul nostro territorio nazionale. Tuttavia non mancano produttori italiani che hanno deciso di investire in questa direzione – dealcolando all'estero – e che producono etichette di vino cosiddetto No-Lo (dalla forma inglese no alcohol, low alcohol)