



Nota de prensa

VINO (UIV): NADA DE ALCOHOL PERO MUCHOS NEGOCIOS: SIMEI DA ALAS A LAS TECNOLOGÍAS PARA LAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

(Milán, 13 de noviembre de 2024). “En los Estados Unidos preferimos definirlos *low sugar* más que *low alcol*”. Un enfoque diferente – pragmático y nada ideológico como en cambio sucede en Italia – ante el tema de los vinos desalcoholizados según las palabras de Randy Ullom, enólogo y vicepresidente del gigante californiano del vino Jackson Family Wines. En SimeI – la feria milanesa de Unione italiana vini (Uiv), líder global de la maquinaria para enología y bebidas, las tecnologías para la desalcoholización son las que están suscitando el mayor interés. Es éste también el caso de los 70 compradores estadounidenses que representan a las mayores empresas norteamericanas del sector: desde Constellation Brands a Francis Ford Coppola pasando por la ya citada Jackson Family, gigante con viñedos en EE.UU. y Canadá pero también en Italia, Francia, Sudáfrica, Chile y Australia. David Crippen, director de vinificación de Bear Creek Winery, la sexta mayor empresa vitivinícola de gestión familiar de Estados Unidos, parece estar de acuerdo y su presencia en SimeI parece enfocarse sobretodo en las máquinas para la desalcoholización. “La mayoría de la maquinaria de nuestras bodegas es italiana – declaró – y el salto cualitativo que dieron los vinos de la península en las cuatro últimas décadas puede estar relacionado también con el uso de estas tecnologías”.

Una tendencia de la producción *Nolo* (*no y low alcol*) que en SimeI se compagina a la perfección con la oferta “made in Italy” actual. El país de la bota que ya es líder en las tecnologías del vino, pretende conservar su primacía pese a la prohibición de desalcoholización del vino que permanece en vigor. En el día de ayer se presentó oficialmente *Libero*, quizás una de las últimas innovaciones para la producción a gran escala de vinos desalcoholizados. Un ciclo constante que consigue eliminar el alcohol del vino y que Omnia Technologies quiso llamar así (“libre” en español) porque “permite saborear el vino sin limitaciones”. “Desde ayer en la feria – afirma el grupo italiano que cuenta con 400 ingenieros y técnicos repartidos entre 39 plantas de producción – detectamos un interés sin antecedentes, sobretodo desde España, Grecia y Estados Unidos. También suscita cierta curiosidad entre los productores italianos sin embargo las restricciones legales vigentes en el país nos les permiten más de momento”. También en el caso de Vason, presente en la industria enológica desde hace cincuenta años, estos días son un constante ir y venir de visitantes de España, Argentina e India. “El mercado existe y en 2 años el interés se ha disparado – señaló el presidente Albano Vason – y todo sería muy distinto si Italia pudiera competir en las mismas condiciones en la viña como en la bodega”. En Milán se han encendido los focos sobre MMR (Master Mind Remove), un equipo concebido para la desalcoholización diseñado para las bodegas medianas y pequeñas.

De la demanda a la oferta, pasando por la producción, en los pabellones de SimeI en Milán el vino sin alcohol es el convidado de piedra: “El año pasado – dijo el consejero delegado de Mionetto, Alessio del Savio- gracias a nuestra holding Henkel logramos producir y vender 2 millones de botellas de spumante¹, un número que hemos doblado este año alcanzando los 4 millones. Un flujo de ventas cuyos principales mercados fueron Alemania, EE.UU., los países escandinavos y Europa Oriental”.

1 N.d.T. Vino espumoso parecido al champán francés o al cava español.