

Communiqué de presse

## **VIN (UIV) : ZÉRO ALCOOL MAIS BEAUCOUP DE BUSINESS AU SIMEI ENVOL DES TECHNOLOGIES POUR LES VINS DÉSALCOOLISÉS**

(Milan, 13 novembre 2024). « Aux États-Unis, nous préférons les appeler 'low sugar' plutôt que 'low alcohol' ». Ce regard différent en matière de vins désalcoolisés – pragmatique et non idéologique, comme c'est souvent le cas en Italie – est celui de Randy Ullom, œnologue et vice-président du géant californien du vin, Jackson Family Wines. Au Simeï – le salon milanais organisé par l'Unione italiana vini (Uiv), leader mondial des machines pour l'œnologie et les boissons – les technologies de désalcoolisation éveillent un intérêt particulièrement prononcé. Cela vaut également pour les 70 acheteurs américains représentant les principales entreprises vinicoles américaines : de Constellation Brands à Francis Ford Coppola, jusqu'à Jackson Family, un géant avec des vignobles aux États-Unis, au Canada, ainsi qu'en Italie, en France, en Afrique du Sud, au Chili et en Australie. C'est aussi le cas de David Crippen, directeur de la vinification chez Bear Creek Winery, la sixième plus grande entreprise vitivinicole à gestion familiale des États-Unis, présent au Simeï précisément pour étudier l'offre de machines de désalcoolisation. « Presque tous les équipements que nous avons en cave sont italiens – a-t-il déclaré – et le bond en avant de la qualité des vins italiens au cours des 40 dernières années est probablement lié à ces technologies ».

La tendance de production *NoLo* (sans alcool ou à faible teneur en alcool) trouve son bonheur au Simeï avec l'offre made in Italy, pays leader dans les technologies pour le vin qui veut rester dans la course, malgré l'interdiction encore en vigueur de la désalcoolisation. Hier s'est tenue la présentation officielle de *Liberio*, sans doute l'une des dernières innovations pour la production à grande échelle de vins désalcoolisés. Un cycle continu capable d'éliminer l'alcool du vin, qu'Omnia Technologies a nommé ainsi parce « capable de faire déguster le vin sans contraintes ». « Depuis hier, au salon – déclarent des membres du groupe italien qui compte 400 ingénieurs et techniciens répartis dans 39 sites de production – nous constatons un intérêt sans précédent, en particulier d'Espagne, de Grèce et des États-Unis. Les producteurs italiens aussi affichent leur curiosité, mais leur situation de blocage les empêche d'aller plus loin ». Pour Vason aussi, actif depuis cinquante ans dans l'industrie œnologique, les journées sont une sorte de défilé de visiteurs espagnols, argentins et même indiens. « Le marché est là, l'intérêt a explosé en 2 ans – a affirmé le président, Albano Vason – et tout serait bien différent si l'Italie pouvait rivaliser à armes égales, dans la vigne et dans la cave ». À Milan, le salon présente le MMR (Master Mind Remove), une machine conçue pour la désalcoolisation, même pour les caves de petite et moyenne taille.

De la demande à l'offre, jusqu'à la production, dans les halls du Simeï à Milan, le vin désalcoolisé est l'éléphant dans la pièce. « L'année dernière – a déclaré le conseiller délégué de Mionetto, Alessio del Savio – grâce à notre maison mère allemande Henkel, nous avons produit et vendu 2 millions de bouteilles de vin mousseux ; cette année, nous avons multiplié par deux et nous sommes à 4 millions. Toutes vendues, principalement en Allemagne, aux États-Unis, dans les pays nordiques et dans l'Europe de l'Est ».