

Comunicato stampa

## **VINO (UIV): ZERO ALCOL MA TANTO BUSINESS, AL SIMEI VOLANO LE TECNOLOGIE PER DEALCOLATI**

(Milano, 13 novembre 2024). “Negli States preferiamo chiamarli low sugar più che low alcol”. Il diverso sguardo – pragmatico e non ideologico come accade Belpaese – sul tema dei vini dealcolati lo sintetizza Randy Ullom, enologo e vicepresidente del colosso californiano del vino Jackson Family Wines. Al Simeì – la fiera milanese di Unione italiana vini (Uiv) leader mondiale nelle macchine per l’enologia e le bevande – le tecnologie per la dealcolizzazione sono quelle che stanno registrando maggior interesse. Anche da parte dei 70 buyer statunitensi in rappresentanza delle principali imprese del vino a stelle e strisce: da Constellation Brands a Francis Ford Coppola fino appunto a Jackson Family, gigante con vigne negli Usa, Canada ma anche in Italia, Francia, Sud Africa, Cile e Australia. A fargli eco è David Crippen, director of winemaking di Bear Creek Winery, la sesta più grande azienda vinicola e vitivinicola a conduzione familiare degli Stati Uniti, a Simeì proprio per studiare l’offerta di macchinari da dealcolazione. “Quasi tutte le attrezzature che abbiamo in cantina sono italiane – ha detto – e il salto di qualità che hanno fatto i vini tricolori negli ultimi 40 è probabilmente correlato anche a queste tecnologie”.

Una tendenza produttiva *Nolo* (no e low alcol) che non a caso incontra al Simeì un matching con l’offerta made in Italy, Paese leader nelle tecnologie per il vino che vuole rimanere della partita, nonostante il divieto alla dealcolazione ancora in vigore. È di ieri la presentazione ufficiale di *Liberò*, forse una delle ultime innovazioni per la produzione su larga scala di dealcolati. Un ciclo continuo in grado di togliere l’alcol al vino che Omnia Technologies ha chiamato così perché “in grado di far gustare il vino senza vincoli”. “Da ieri in fiera - dicono dal gruppo italiano che conta 400 ingegneri e tecnici in 39 sedi produttive - riscontriamo un interesse senza precedenti, in particolare da Spagna, Grecia e Stati Uniti. Anche i produttori italiani esprimono curiosità, ma la loro condizione di stallo non gli permette di azzardarsi oltre”. Anche per Vason, da cinquant’anni nel campo dell’industria enologica, le giornate sono un via vai di spagnoli, argentini fino a indiani. “Il mercato c’è, in 2 anni l’interesse è lievitato – ha detto il presidente, Albano Vason – certo sarebbe ben diverso se l’Italia potesse competere ad armi pari, in vigna e in cantina”. A Milano vetrina su MMR (Master Mind Remove), un macchinario pensato per la dealcolazione anche per cantine di piccole e medie dimensioni.

Dalla domanda all’offerta, fino alla produzione tra i padiglioni del Simeì a Milano il vino dealcolato è l’elefante nella stanza: “Lo scorso anno – ha detto il consigliere delegato di Mionetto, Alessio del Savio – grazie alla controllante tedesca Henkel abbiamo prodotto e venduto 2 milioni di bottiglie di spumante, quest’anno abbiamo raddoppiato e siamo a 4 milioni. Tutte vendute, in particolare in Germania, negli Usa nei Paesi nordici e nell’Est Europa”.