

[CANTINA] Oms e Ue dichiarano guerra all'alcol. In arrivo una delibera Oiv sulle tecniche per ridurlo

Dealcolazione del vino, una pratica che deve uscire alla luce del sole

[DI LORENZO TOSI]

Il grado medio è passato da 12,4 a 14,2 in venti anni. Osmosi inversa e distillazione possono ridurlo

Vinificazione, imbottigliamento, stabilizzazione tartarica. Servizi sempre più spesso forniti in Italia anche da una nuova generazione di terzisti specializzati. Dealcolazione e riduzione dell'acidità volatile: tecnologie illegali in Italia. Bastano però opportune modifiche nei macchinari di cantina (e la disponibilità ad affrontare qualche rischio) per riuscire a for-

nire anche questi servizi, sempre più richiesti.

Il riscaldamento globale e l'evoluzione delle forme d'allevamento sta infatti portando ad uve che, alla maturazione fenolica, presentano eccessivi tenori zuccherini. Il grado alcolico dei vini è così cresciuto di 2 gradi negli ultimi vent'anni (da 12,4 a 14,2% in Australia). Troppo, in certe annate, per ottenere vini equilibrati e adatti all'evoluzione della domanda. Basta vedere quello che accade in Eu-

ropa. Accise più alte rispetto alla birra (come in Svezia, decisione appoggiata anche da una recente sentenza Ue), bicchieri di taglia ridotta (ma prezzo uguale) per ridurre il consumo (da gennaio di legge in Gran Bretagna). La nuova stagione di guerra all'alcol rischia di coinvolgere il vino. Un vincolo che la Spagna cerca di tramutare in vantaggio commerciale: la bodega *Casa de la Ermita* ha appena lanciato

un vino che "garantisce" lo stesso aroma, corpo e profumo ad un tenore alcolico dimezzato: 6,5°. "Miracolo"

reso possibile dalla gestione dello stress idrico in vigneto e, soprattutto, da deroghe alla dealcolazione in cantina. Distillazione e osmosi inversa sono tecnologie sempre più diffuse in Usa, Australia e America Latina (si veda nel riquadro). L'Oms, organizzazione mondiale della sanità, ha recentemente coinvolto l'Oiv, organizzazione mondiale della vigna e del vino, nella sua campagna di sensibilizzazione contro l'abuso di alcol. La nuova ocm vitivinicola attribuisce maggiori poteri all'Oiv nella disciplina delle pratiche di cantina. «E la dealcolazione - riferisce il direttore generale **Federico Castellucci** - sarà oggetto di una prossima delibera dell'Oiv». L'occasione per far uscire alla luce del sole una pratica ormai necessaria. ■



Osmosi inversa. Dove è possibile l'"annacquamento" del vino (es. Canada) si può far ricorso a membrane a bassa reiezione di etanolo, scartando il permeato e reintegrando il volume con acqua deionizzata.

[LE TECNICHE Sei brevetti

Spinning Cone Column. Usato in Australia, consiste in una colonna di distillazione verticale che funziona in due fasi.

Vinovation. Utilizzato in California, è basato sull'osmosi inversa compiuta con una membrana a bassa reiezione di etanolo seguita da una distillazione del permeato (circa 30% della massa).

Redux (foto a destra). Processo messo a punto da Bucher-

Vaslin per ridurre il tenore zuccherino del mosto che combina filtrazione tangenziale e osmosi inversa (si veda TV 49/2007).

Memstar (foto a sinistra). Brevettato in Australia prevede il ricorso alla distillazione osmotica tramite una membrana microporosa non bagnabile. Il permeato viene riscaldato a 60°.

Distillazione osmotica a temperatura ambiente. Juclas, società impiantistica di Vason Group, sta mettendo a punto un sistema, già brevettato in Italia, accessibile anche alle piccole e medie aziende, senza frazionamento della massa da trattare ed evitando danni termici o meccanici al vino, che non necessita inoltre di illimpidimento (in anteprima su *VigneVini 6*).

■ Erica Zovi