

## «Vino dealcolato un'opportunità ma avrà una data di scadenza»



### L'intervista Marzio Dal Cin

Presidente Dal Cin (enologia)

#### Giorgio dell'Orefice

Il grande fascino del vino è legato anche ad alcuni paradossi che attraversano il settore. Ad esempio, dopo anni spesi a inseguire il biologico e il naturale, ora, la frontiera più promettente appare il vino dealcolato. Un prodotto dal quale si sottrae una delle componenti chiave, l'alcol, che si sviluppa naturalmente mediante la fermentazione del frutto. Tuttavia, il vino dealcolato, rappresenta una grande opportunità perché può avvicinare al settore vino fette di popolazione che per motivi religiosi o salutistici (diabetici, soggetti allergici) ne sono rimaste distanti. Ne è convinto Marzio Dal Cin, Presidente della Dal Cin, azienda leader nei prodotti per l'enologia che oggi conta un giro d'affari di 21,4 milioni di euro (5,2 di Ebitda), realizzato per circa un terzo all'estero, due stabilimenti uno a Concorezzo (Monza-Brianza) e l'altro a Foggia. «Dagli inizi nel '49 fino agli anni 80-90 - spiega Dal Cin - la nostra funzione era curativa: si cercava di correggere in cantina i difetti dell'uva, del mosto e del vino. Poi la nostra mission è diventata preventiva. I difetti si punta a prevenirli e anche con il lavoro fatto nel vigneto».

In anni recenti si è parlato tanto di vino biologico e naturale. Io ho studiato dai Salesiani dove mi hanno insegnato che il vino è frutto della vite e del lavoro dell'uomo. È un prodotto che viene dalla natura e quindi è soggetto alla decomposizione. Occorre

l'intervento dell'uomo per stabilizzare e rendere appetibile questa sostanza. E bisogna intervenire per evitare problemi rischiosi per l'uomo.

#### Del tipo?

Ci sono malattie che attaccano la vite che generano tossine e che possono poi finire nel prodotto finale. Il vino può essere attaccato da lieviti e batteri oltre che da microorganismi e muffe. Aspetti che è possibile contrastare mediante processi di chiarificazione, filtrazione e stabilizzazione.

#### Qualcuno si chiede perché nel vino bio ci siano i solfiti

I romani bruciavano nei recipienti in legno o terracotta lo zolfo e questo generava anidride solforosa e scoprirono che così era possibile conservare il vino. I solfiti non li abbiamo certo inventati noi, servono per stabilizzare il vino e quello biologico ancora di più del vino convenzionale.

#### Cosa ne pensa degli attacchi al vino e all'alcol?

Il problema è tutto nei comportamenti. Sono un chimico e ritengo che non esistano sostanze tossiche ma dosi tossiche. In medicina omeopatica si usa l'arsenico, normalmente considerato un veleno, per curare. Nel vino esistono centinaia di sostanze in equilibrio tra loro, molte che hanno effetti benefici per l'uomo. La strada è la moderazione.

#### E i vini dealcolati?

Sono una grande opportunità perché consentirebbero di raggiungere un'enorme fascia di clientela oggi lontana dal vino. Ma

ci vuole tempo. Un Barolo dealcolato non sarà mai come il Barolo classico. Il vino dealcolato ha sfumature e aromi diversi. Molti bianchi senz'alcol hanno spesso sentore di succo di mela cotta. I rossi sono più variabili, gusto dolciastro e più acidi. Togliere l'alcol spesso significa eliminare aromi e colore. Occorre compensare. Uno spumante dealcolato poi è prodotto sottraendo alcol a un vino fermo e poi aggiungendo in seguito anidride carbonica. E questo perché le tecniche autorizzate di dealcolazione (distillazione, evaporazione sottovuoto e filtrazione su membrana) non possono essere utilizzate in presenza di pressioni elevate. Togliere l'alcol inoltre avrà effetti sulla durata del prodotto. I vini dealcolati avranno una data di scadenza perché l'alcol contribuisce alla stabilità microbiologica del vino.

#### Una bevanda da pasto, prodotta dal vigneto e alternativa alle bevande analcoliche presenti oggi. Cosa manca ancora?

Arrivare a prodotti che siano il più vicino possibile a quelli di partenza. Bisognerebbe arrivare a riconoscere uno Chardonnay, un Pinot Grigio, un Pinot Nero anche se dealcolati.

Qualcuno non vuole che il dealcolato sia chiamato vino. Abbiamo fatto un esperimento al supermercato: su dieci bottiglie convenzionali una sola riportava in etichetta il termine "vino". Tutti gli altri la denominazione, il vitigno, il brand aziendale. Mi sembra un aspetto trascurabile, anche se tecnicamente un dealcolato non dovrebbe chiamarsi "vino".

#### E oltre alle difficoltà tecniche quali altri ostacoli vede?

In Italia sta emergendo una problematica fiscale: non si sa come inquadrare l'etanolo sottratto al vino e la sua presenza fisica nelle cantine, che non sono distillerie. In Francia e Spagna hanno già risolto questo aspetto e sono avanti. Stiamo perdendo tempo.



«Per fare uno spumante dealcolato occorre togliere alcol a un vino fermo e poi aggiungere anidride carbonica»