

In arrivo il vino senza alcol I produttori: in Fvg farà flop

Sarà prodotto in Spagna
La bocciatura degli esperti:
non avrà equilibrio né qualità

UDINE. Non chiamatelo vino, please. Per una terra come il Friuli, una delle patrie in Italia del processo di fermentazione dell'uva, Winezero, zero come zero alcol, non può essere vino. A sostenerlo sono i maggiori produttori regionali, ma anche docenti universitari e associazioni degli agricoltori, pronti a scommettere che in Fvg sarà un flop. Winezero arriva dalla Spagna e viene commercializzato in Italia in tre varietà: bianco, rosso e rosato, nella classica bottiglia di vetro, ma anche in lattina. E chi lo produce assicura che si tratti del risultato di uve pregiate e di una lavorazione in cui, appunto, viene tolto l'alcol. Una scommessa? Per il pubblico friulano sì, ma anche per il target dell'azienda produttrice, i giovani. «Può avere un uso mirato in situazioni particolari - dice il presidente del corso di laurea "Viticultura ed enologia" dell'università di Udine, Enrico Peterlunger -, ma è difficile che questo prodotto possa avere un mercato da noi».

I SERVIZI A PAGINA 5

IL CASO ■

Massimo Di Lenardo, Ornella Venica, Gianni Menotti e Andrea Felluga:
un aborto enologico, un prodotto a gradazione zero non ha equilibrio e qualità

Dalla Spagna arriva il vino senz'alcol I produttori Fvg: non avrà successo

di ANNA BUTTAZZONI

UDINE. Non chiamatelo vino, please. Per una terra come il Friuli, una delle patrie in Italia del processo di fermentazione dell'uva, Winezero, zero come zero alcol, non può essere vino. A sostenerlo sono i maggiori produttori regionali, ma anche docenti universitari e associazioni degli agricoltori, pronti a scommettere che in Fvg sarà un flop.

Winezero arriva dalla Spagna e viene commercializzato in Italia in tre varietà: bianco, rosso e rosato, nella classica bottiglia di vetro, ma anche in lattina. E chi lo produce assicura che si tratti del risultato di uve pregiate e di una lavorazione in cui, appunto, viene tolto l'alcol. Una scommessa? Per il pubblico friulano sì, ma anche per il target dell'azienda produttrice, i giovani.

«Può avere un uso mirato in situazioni particolari – dice il presidente del corso di laurea "Viticoltura e enologia" dell'università di Udine, Enrico Peterlunger –, ma è difficile che questo prodotto possa avere un mercato da noi, ma anche in generale. Perché senza alcol possono cambiare di molto sia il gusto sia il profumo». A evidenziare l'importanza della componente alcolica è Roberto Zironi, docente di Agraria del Pateneo friulano. «È fondamentale – spiega – sulla questione organolettica e quindi senza

alcol, non può essere paragonato al vino. Da noi secondo me non troverà spazi di mercato, com'è accaduto con la birra de-alcolata, ma, ripeto, non c'entra con il vino convenzionale».

Incuriositi, ma comunque scettici i maggiori produttori friulani. «Dare un giudizio senza averlo assaggiato sarebbe superficiale – sostiene Andrea Felluga dell'azienda Livio Felluga – e quindi, sì, mi piacerebbe assaporarlo, posto che mai trovi il coraggio di farlo. A primo acchito, però, non trova la mia simpatia, anche perché non ho mai concepito l'idea di un vino senz'alcol e quindi non so di cosa parliamo. In Friuli, poi, siamo un popolo di consumatori tradizionali e quindi non credo proprio che possa avere mercato, almeno non per i prossimi dieci anni». Discorso diverso, invece, è quello della sicurezza stradale. «È un tema – prosegue Felluga – che coinvolge tutta la società e che va affrontato con un atteggiamen-

to responsabile e con serietà. Ma, parlando anche con qualche amico medico, mi pare che 0,5 sia un limite non consono alla risoluzione del problema». Non concepisce l'idea del vino senza alcol Ornella Venica, dell'omonima azienda. «Parliamo

dell'assenza di una componente essenziale del vino e quindi – afferma Venica – non è vino, ma una bevanda. Il vino di qualità non porta con sé né alcolismo né voglia di sballo, ha dentro sé valori elevati, come la qualità della vita e il desiderio di conoscere un ambiente e un territorio». Pensa, sì, a un vino più leggero, ma non a Winezero Massimo Di Lenardo dell'azienda di Ontagnano. «È chiaro – spiega Di Lenardo – che il futuro ci porta a ridurre di un po' i gradi, ma non a eliminarli. Offrire un vino senza alcol non ha senso, diventa una sofisticazione fine e se stessa e non penso troverà mercato in Fvg perché da noi il vino si beve per storia, passione e per com'è prodotto». Arriva a definirlo "aborto enologico" Gianni Menotti, enologo di Villa Russiz. «Non esiste che a un vino si tolga l'alcol quando l'alcol fa parte della sua natura e quando l'equilibrio di un vino

è dato anche dall'alcol. E comunque – argomenta Menotti – de-alcolizzazione non fa bene alla qualità del prodotto». L'enologo dell'anno 2005 è anche l'unico fuori dal coto, perché aggiunge che Winezero occuperà un po' del mercato friulano. «Ma la cosa che mi disturba di più – aggiunge Menotti – è che denniggerà e a sfalderà tutto un processo di educazione al bere bene che abbiamo portato avanti in questi anni». E Menotti non condivide "la caccia alle streghe", come la definisce, degli eccessivi controlli sulle strade. «È giusto che sulle strade esista un'attenzione alta e prevenzione – conclude Menotti –, ma non l'eccessivo controllo, perché ormai tutti hanno paura a trascorrere una serata bevendo del buon vino. Ciò che conta è l'educazione al bere bene, se non continuiamo su questa strada, compiremo un pericoloso indietro».

Coldiretti e Confagricoltura



Dario Ermacora e
Piergiovanni Pistoni

I giovani non lo consumeranno Puntiamo sull'educazione al bere

UDINE. Nemmeno le associazioni degli agricoltori pensano che si tratti di vino. E puntano sulla cultura del bere bene. «È un surrogato, una trasformazione – dice Dario Ermacora, presidente Fvg di Coldiretti –, è come la pasta senza farina, non puoi chiamarla pasta. L'importanza, la struttura, la longevità di un vino sono determinate anche dal tenore alcolico. Sono favorevole alla produzione di un vino più leggero, ma per ora non conciliamo gli elementi appena detti con un grado alcolico più basso». «Servirà assaggiarlo per capire se ha le stesse caratteristiche di un buon vino – afferma Piergiovanni Pistoni, presidente nazionale Federazione vitivinicola di Confagricoltura –, ma nutro perplessità. I giovani, poi, sapendo che è senz'alcol non lo consumeranno se il loro scopo è quello dello sballo e quindi sono perplesso anche da questa pubblicizzata "utilità" del prodotto. Noi da viticoltori dobbiamo continuare a parlare di cultura del vino e del bere bene». (a.b.u.)

Cos'è Winezero?



È un prodotto completamente nuovo nel mercato nazionale e internazionale ed è il frutto di tre anni di ricerca e sviluppo che hanno consentito la produzione di un vino a bassissimo contenuto alcolico. In Italia lo si trova in tre varietà diverse: rosso (prodotto dal Tempranillo della zona di Duero), bianco (uva Verdejo della zona di Rueda) e rosato (prodotto con uve provenienti dalla zona di Cigales).

Un vino senza alcol?

Winezero è realizzato partendo da vino di uve provenienti dalle migliori aree del Duero (Spagna) che tramite un processo di decostruzione riduce il livello dell'alcol residuo al solo 0,5%.

Come si ottiene?

È ottenuto mediante un processo puramente fisico: il vino viene destrutturato nei suoi elementi principali. Da questo processo si ottiene la separazione dell'alcol, degli aromi e dei composti presenti nel vino. Mediante un secondo processo vengono riunite tutte le parti presenti nel vino a eccezione dell'alcol, di cui resta una traccia inferiore allo 0,5%. La de-alcolizzazione avviene a bassa temperatura, partendo da un vino che ha già terminato il suo processo di maturazione in contenitori di acciaio inossidabile.

