

Vini dealcolati, un'opportunità in più per il Vigneto Italia



Quello dei vini dealcolati è un **segmento del mercato** destinato a una **platea sempre più ampia**, soprattutto tra i più **giovani**. Lo dicono le indagini, anche quelle più recenti, ma lo confermano soprattutto i nuovi stili di consumo. Si stima che negli Stati Uniti tutto il beverage dealcolato abbia raggiunto un **giro d'affari** attorno al miliardo di dollari, cifra destinata a aumentare nel giro di pochi anni.

In Italia, circa un milione di consumatori sarebbe interessato a questo segmento, ma nel nostro Paese la legge riserva l'appellativo di «vino» ai soli prodotti ottenuti

dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione non inferiore a 8°.

Secondo Paolo Castelletti, Segretario generale di Unione italiana vini (Uiv) «l'Italia gioca un ruolo residuale, perché, contrariamente a quanto già succede da due anni tra i colleghi nell'UE, non è ancora possibile per le imprese elaborare il prodotto negli stabilimenti vitivinicoli e non sono state fornite indicazioni agli operatori sul **regime fiscale**. In sintesi, il prodotto può circolare anche in Italia (come in tutta l'UE), ma **i vitivinicoltori italiani non possono produrlo**». In aggiunta, uno **schema di decreto** che dovrebbe superare gli incagli che ancora oggi impediscono la produzione di vini dealcolati in Italia, escluderebbe – aggiunge l'Uiv – le aziende vinicole tra i **soggetti abilitati**, riservando il processo produttivo della dealcolizzazione alle sole **distillerie**.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 16/2024

Vini dealcolati, una nuova tendenza dal grande potenziale

Per leggere l'articolo completo abbonati a *L'Informatore Agrario*