

LINK: <https://www.winemag.it/assoenologi-analizza-il-futuro-del-vino-tra-low-e-no-alcool/>



HOME ▾
WINE NEWS ▾
GUIDA WINEMAG ▾
EDITORIALI ▾
VINI AL SUPERMERCATO ▾
SPIRITS ▾
BIRRA ▾
ENOTURISMO ▾



Assoenologi analizza il futuro del vino tra Low e No-Alcool

/ Wine News / 7 Novembre 2025 / di Redazione WineMag.it

IN BREVE

- Il convegno “Vino e consumo, le nuove istruzioni per l’uso” organizzato da Assoenologi discute le tendenze del settore vinicolo, tra calo dei consumi e nuove abitudini.
- Michele Zanardo ha sottolineato l’importanza della conoscenza del quadro normativo per i vini a bassa gradazione e dealcolati.
- Vivai Cooperativi Rauscedo ha presentato risultati promettenti per la produzione di vini ‘light’ mediante tecniche agronomiche sostenibili.
- La DOC Garda introduce la produzione di vino ‘low alcol’ a partire dalla vendemmia 2025, utilizzando la varietà Garganega.



Il settore del vino vive una fase di transizione. I consumi calano, le abitudini dei consumatori si modificano e le nuove generazioni cercano esperienze diverse

rispetto al passato. Su questi temi si è concentrato il convegno tecnico «**Vino e consumo, le nuove istruzioni per l'uso – Sperimentazioni tra Low e Non-Alcohol**», organizzato da **Assoenologi** nell'ambito di **RIVE** (Rassegna Internazionale Viticoltura Enologia) alla Fiera di Pordenone. All'incontro sono intervenuti l'enologo Michele Zanardo, presidente del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP e vicepresidente nazionale Assoenologi, Lorenzo Tosi dei Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR), Paolo Fiorini, presidente del Consorzio Garda DOC, e Stefano Sequino, direttore del Consorzio Vini DOC Delle Venezie.

NORMATIVA E INNOVAZIONE: L'INTERVENTO DI MICHELE ZANARDO

Michele Zanardo, che ha affrontato il tema normativo. «Per affrontare il tema dei vini a bassa gradazione e dei prodotti dealcolati, è fondamentale non solo parlare di consumi e tendenze, bensì partire dalla conoscenza del quadro legislativo». Zanardo ha illustrato le gradazioni minime previste per legge per le diverse categorie di vini, con un focus sui limiti e sulle opportunità delle normative riguardanti i prodotti dealcolati, oggi al centro del dibattito tecnico e commerciale.

RICERCA E VIVAISTICA: LA RISPOSTA DI VCR AL CAMBIO DEI CONSUMI

Vivai Cooperativi Rauscedo ha presentato un progetto di ricerca coordinato dal **Consorzio Vini DOC Delle Venezie**, con il contributo di vari centri di ricerca italiani. Le prime micro-vinificazioni sperimentali mostrano risultati che confermano l'efficacia della genetica e delle tecniche agronomiche nel produrre vini "light" già in vigneto. Attraverso una gestione mirata della maturazione dell'uva e la scelta dei cloni più adatti, è possibile ottenere vini a bassa gradazione alcolica senza l'aggiunta di additivi o mosti concentrati, preservando profumi e aromi. Una via considerata più sostenibile rispetto alla dealcolazione, perché non altera le caratteristiche sensoriali del prodotto.

GARDÀ DOC: LA PRIMA DENOMINAZIONE ITALIANA PER UN VINO FERMO

LOW ALCOHOL

La **DOC Garda** introduce nel disciplinare la possibilità di produrre un vino fermo "low alcol" (9% vol.), segnando una novità assoluta nel panorama italiano. La Garganega, varietà autoctona già ampiamente utilizzata nella denominazione, è al centro della sperimentazione che porterà alla commercializzazione di questa nuova tipologia a partire dalla vendemmia 2025. Si tratta di un passo significativo per una denominazione interregionale che unisce Lombardia e Veneto, proiettandosi verso una produzione più contemporanea e in linea con le esigenze dei consumatori.

VINI DOC DELLE VENEZIE: STRATEGIA E SOSTENIBILITÀ DEL FUTURO

Anche il Consorzio Vini DOC Delle Venezie sta valutando l'introduzione nel disciplinare di un **Pinot Grigio** a bassa gradazione alcolica, ottenuto con pratiche agronomiche e colturali specifiche. Una scelta strategica, secondo il direttore **Stefano Sequino**, che mira a coniugare sostenibilità economica e ambientale con le nuove richieste del mercato. Sequino ha sottolineato la necessità di «mantenere il giusto equilibrio tra innovazione, tradizionalità e identità», per garantire competitività e redditività alla filiera, oltre a una comunicazione chiara verso il consumatore.

DEGUSTAZIONE FINALE E CONFRONTO TRA MODELLI PRODUTTIVI

A chiudere il convegno, una degustazione alla cieca ha permesso di confrontare vini dealcolati (prodotti da Lea Winery di San Vito al Tagliamento),

sperimentazioni a bassa gradazione e vini tradizionali. **Un confronto utile per comprendere le differenze tecniche e sensoriali** tra le diverse soluzioni che stanno ridefinendo il futuro del vino italiano.

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DI WINEMAG!](#)

Email

Procedendo accetto la privacy policy

Iscriviti alla Newsletter

[← Articolo precedente](#)

Leggi altro



[Federvini: «Passo avanti della UE per il Pacchetto Vino, semplificazioni e sostegno al settore»](#)

Wine News

