

Al via la produzione di vini dealcolati in Italia: la tecnica della separazione fisica e il regime del deposito fiscale, tutte le novità del decreto

Il 29 dicembre il ministro Lollobrigida ha controfirmato il decreto che stabilisce le ultime regole mancanti sulla conservazione dell'alcol prodotto, la misurazione della quantità e il calcolo delle tasse relative. Le prospettive del mercato italiano

(Fonte: <https://www.corriere.it/> 30 dicembre 2025)



È decisamente destino che le feste di fine anno si portino dietro novità normative riguardo ai vini dealcolati. Certo, non solo quelle: da quando nel 2021 l'UE ha aperto alla possibilità di produrre una nuova categoria di prodotti (i vini dealcolati, appunto) con il Regolamento 2117, in Italia abbiamo assistito a molte prese di posizione politiche e sindacali, per lo più nel segno del rifiuto di questa novità. Tuttavia, come spesso accade, la realtà può metterci un po' di tempo, ma nel tempo fa giustizia della propaganda e se a fine 2024 un decreto del MASAF aveva dettato le prime norme che permettevano ai produttori di vino di dealcolare in proprio, senza ricorrere ai servizi di imprese specializzate, **ieri 29 dicembre alle 13:23** (il bello delle firme digitali!) **il ministro Lollobrigida** [ha controfirmato il decreto](#) già approvato dal suo collega Giorgetti, con cui sono state definite le modalità operative fiscali, per chi, imprenditore del vino, desidera dealcolare una parte della propria produzione.

Il decreto (che entrerà in vigore il giorno dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale) disciplina le condizioni fiscali e amministrative, dando attuazione all'articolo 33-ter del Testo Unico delle Accise (TUA). La norma distingue **due categorie di produttori**: coloro che operano entro il limite di 1.000

hl di vino prodotto annui (i cd. **piccoli produttori**) e i soggetti che superano tale soglia. La questione fino ad ora irrisolta, che costringeva i produttori italiani interessati a ricorrere a servizi di aziende specializzate, per lo più all'estero, **consisteva nella mancanza di un quadro chiaro su come andasse conservato l'alcol prodotto, come ne andasse misurata la quantità e soprattutto come andassero determinate le tasse relative.**

Per entrambi i soggetti (piccoli e grandi produttori), la **produzione di alcole tramite dealcolazione deve avvenire in regime di deposito fiscale**: questo significa che bisogna fare una dichiarazione all'Agenzia delle Dogane (ADM), corredata di una serie di documenti. I produttori devono aggiornare o ottenere una specifica **licenza fiscale** dall'ADM e **individuare un'area dedicata** e delimitata all'interno dello stabilimento per i processi di dealcolazione. Le attrezzature installate e collegate con tubazioni fisse devono includere obbligatoriamente **un recipiente collettore** per l'alcole estratto, sigillato dall'Ufficio competente, e misuratori volumetrici per determinare la quantità di vino dealcolato e di alcole prodotto. **L'accertamento dell'alcole avviene in presenza dei funzionari doganali**, al momento in cui il collettore, dalla capacità non inferiore a 20 Hl è pieno: si aprono i sigilli e l'alcole estratto deve andare direttamente in un'autocisterna, per finire in uno stabilimento che lo possa lavorare e/o confezionare legalmente. Dunque, **non sarà possibile per chi dealcola utilizzare direttamente o sottoporre a qualsiasi processo l'alcole che estrae dal proprio vino**. Gli adempimenti amministrativi prevedono la tenuta di registri di carico e scarico e l'uso del registro dematerializzato previsto dalla normativa UE.

Piccola nota di speranza: **il decreto promuove il coordinamento tra ADM, Ispettorato Centrale per la Qualità e la Repressione Frodi, e Guardia di Finanza**, onde ottimizzare i controlli, con una previsione molto cara ai produttori del Paese: viene esplicitamente prescritto che in controlli NON vengano duplicati, cioè che diverse amministrazioni dello stato richiedano le stesse informazioni all'azienda. Un **agnognato passo avanti**, verso una pubblica amministrazione che condivide al suo interno le informazioni raccolte da una visita ispettiva, invece di condurne uno o più ulteriori.

Quali sono le tecniche di dealcolazione ammesse?

Il decreto richiama i processi meccanici o termici conformi alle norme europee, che richiamano gli standard definiti dall'OIV. Secondo le buone pratiche censite dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), la **dealcolazione deve essere effettuata esclusivamente tramite separazione fisica**. È vietata ogni aggiunta di acqua o sostanze estranee.

Le tecniche principali includono:

- **Evaporazione sottovuoto**: si procede con l'ebollizione dell'alcol in un macchinario che crea il vuoto. Così, l'etanolo evapora già a circa 30° C e si conserva gran parte dei precursori aromatici termosensibili del vino.

- **Distillazione a coni rotanti (SCC):** è questo un processo altamente tecnologico che utilizza coni rotanti e fissi per separare prima le frazioni aromatiche volatili e poi l'alcol, riassemblando infine gli aromi nel prodotto finale, privato dell'alcol.
- **Osmosi Inversa:** questa tecnica si basa sull'uso di una membrana che separa il vino in un "permeato" (acqua e alcol) e un "concentrato" (aromi, colore). Il permeato viene quindi distillato, per rimuovere l'alcol, e l'acqua residua viene riunita al concentrato.

Tutte queste modalità consentono di ottenere la dealcolazione del vino, con un risultato finale che legalmente si chiamerà **«vino dealcolato»** se l'alcol residuo è inferiore allo 0,5% oppure **«vino parzialmente dealcolato»** se il tenore finale di etanolo è inferiore al minimo previsto dalle norme vigenti per qualificare semplicemente come vino un prodotto: nel nord Europa, questa soglia è fissata all'8,5% di alcol, mentre nel sud a 9 o 9,5%, a seconda quindi della fascia climatica.

Il mercato NO/LO e le prospettive internazionali

Il mercato dei prodotti NO/LO (No and Low Alcohol) è in forte espansione globale, trainato da una crescente attenzione al benessere e al bere consapevole: non sono tanto gli astemi a cercare prodotti senza alcol, ma consumatori di bevande alcoliche interessati a ridurre l'assunzione di alcol. Le prospettive, specie sui mercati anglosassoni sono particolarmente promettenti. Il **Regno Unito**, per esempio, è un **mercato pioniere** per il NO/LO, con una normativa chiara sulle etichettature e una cultura del consumo (come il **«Dry January»**) ormai consolidata. Il vino dealcolato italiano può inserirsi come alternativa premium, facendo leva sul prestigio del Made in Italy. Negli **Stati Uniti**, invece, la **domanda è spinta dalle generazioni Gen Z e Millennials**, che ricercano bevande con meno calorie e senza effetti psicotropi. Il potenziale per i prodotti italiani, specialmente se derivati da vitigni iconici o in versione spumante o frizzante, è promettente per presidiare canali di vendita diversi dalla GDO, come il settore del wellness e della ristorazione veloce di qualità. Stando a quanto afferma l'Osservatorio dell'Unione italiana Vini (UIV) il **comparto dei vini NoLo** (ovvero No alcohol oppure Low alcohol, quindi a gradazione alcolica ridotta) è **uno dei pochi a crescere all'interno del settore**. Attualmente, il mercato dei vini NoLo al mondo si attesta su un volume di 2,4 miliardi di dollari ed è destinato a raggiungere quota 3,3 miliardi entro il 2028, con il ragguardevole tasso annuo di crescita medio dell'8%.