

Il progetto Langh&Zero

Mi chiamo Fabio Oberto e sono un produttore di vino.

Ho sempre desiderato produrre vini di qualità, considerandoli non solo simboli di convivialità, ma anche ambasciatori di un territorio conosciuto in tutto il mondo.

Oggi, voglio accompagnarti alla scoperta del nuovo progetto che sto realizzando: l'imbottigliamento del primo vino senza alcool a marchio Fabio Oberto.

“Tutto il gusto del brindisi, senza limiti: il vino dealcolato celebra il piacere della convivialità in ogni sorso.”

Può sembrare insolito che un produttore di vino tradizionale come me abbia deciso di intraprendere una sfida così complessa, ma la mia visione è chiara: offrire un prodotto diverso amplia le possibilità di scelta per il consumatore.

Ho immaginato quelle situazioni in cui, per necessità, motivi personali o semplicemente per il desiderio di provare qualcosa di diverso, si cerca un'alternativa al classico calice di vino, allo Spritz, alle bollicine o ai comuni analcolici.

Ci sono anche occasioni in cui limitare il consumo di bevande alcoliche diventa importante: al lavoro, negli eventi formali, durante lo sport, alla guida o in gravidanza.

Dopo aver compreso il processo di produzione e le potenzialità del vino dealcolato, non ho avuto dubbi: un calice senza alcool può essere una valida alternativa per chi è alla ricerca di qualcosa di nuovo e diverso.

Con il supporto di un'azienda di Trento, ho realizzato le prime bottiglie.

La base di partenza per produrre il vino dealcolizzato è proprio il vino vero

Il vigneto da cui provengono le uve si trova a Vezza d'Alba ed è particolarmente vocato.

Per ottenere un ottimo prodotto è necessario sfruttare le potenzialità che il vino offre in natura, lavorando su rese d'uva particolarmente basse per incrementare il contenuto zuccherino. Per questo parto da uve Chardonnay, con fermentazione alcolica svolta e una gradazione superiore al 13,5%.

I metodi più comuni per togliere l'alcol dal vino sono la distillazione sottovuoto e l'osmosi inversa. Noi utilizziamo quest'ultima.

Durante il processo i composti aromatici e fenolici vengono filtrati attraverso una membrana.

Successivamente, si elimina il 100% di alcol (che però è essenziale per conferire al vino struttura, aroma, stabilità e corpo) e si vanno ad aggiungere gli zuccheri naturali del mosto per conferire la sensazione avvolgente e la pienezza tipica del vino tradizionale.

L'alcol ha anche la funzione di conservante, perciò, per preservare l'integrità del vino dealcolizzato si passa alla pastorizzazione.

Chi sono

Mi chiamo Fabio Oberto e sono un produttore di vino.

Dopo vent'anni di esperienza nella cantina di famiglia a La Morra, ho deciso di intraprendere una nuova avventura dove poter esprimere il mio modo personale di interpretare il vino.

Nel 2021 nasce quindi la piccola azienda agricola che porta il mio nome e che si dedica alla produzione di vini di alta qualità delle Langhe e del Roero in tiratura limitata, con un occhio al futuro senza dimenticare la tradizione.

Inoltre, insieme al mio socio Lorenzo, sotto il marchio La Collina di Dioniso commercializzo sia i miei vini che una selezione di etichette di altri produttori, provenienti anche da fuori regione, con l'intento di far scoprire ai nostri clienti i più interessanti vini fuori porta.

Il mio ultimo progetto prevede l'imbottigliamento del primo vino senza alcool a marchio Fabio Oberto.

Domande e risposte

Molti mi chiedono: il succo d'uva e il vino dealcolato sono la stessa cosa?

La risposta è no!

Il succo d'uva è il prodotto puro ottenuto dalla spremitura dell'uva. Non subisce fermentazione, quindi non contiene alcol.

Il vino dealcolato conserva i tratti complessi del vino, si ottiene fermentando il succo d'uva come per il vino tradizionale, produce alcol (che viene eliminato) e sviluppa aromi e complessità.

Anche senza alcol, il vino dealcolato mantiene molte caratteristiche aromatiche e gustative del vino, anche se può risultare leggermente meno intenso.

Come si conserva?

Dopo l'apertura lo puoi conservare in frigo e consumarlo nel giro di una settimana.

Com'è imbottigliato il vino dealcolato

Il mio Langh%Zero è imbottigliato in una bordolese da 0,75 litri e possiede il tappo di sughero: si stappa come una normale bottiglia di vino.

Il gusto del vino dealcolato è davvero simile a quello del vino normale?

Il gusto del vino dealcolato può variare rispetto a quello del vino tradizionale, influenzato sia dal processo produttivo utilizzato che dalle percezioni sensoriali individuali di chi lo degusta. Un aspetto positivo della dealcolizzazione è che i composti fenolici, noti per i loro benefici per la salute, vengono preservati.