Sistema sanzionatorio e mercato agroalimentare
Percorsi interni e dimensione transnazionale

Università degli Studi di Napoli Federico II
Portici, 5 - 6 novembre 2026
Sala Cinese della Reggia

Angelita Gambuti – Martino Forino

ABSTRACT

Normativa, Analisi e Vini Dealcolati

Un aspetto analitico di cui ci siamo occupati e che oggi è oggetto della normativa sui vini dealcolati è relativo alla valutazione analitica del contenuto di etanolo nei vini in commercio. E' grazie ai lavori delle sottocommissioni Tecnologia e SCMA (Metodi di Analisi) dell'OIV che oggi abbiamo un quadro legislativo e analitico accurato poiché esse costituiscono l'anello di congiunzione essenziale tra norma legislativa, ricerca scientifica e analisi di laboratorio. Più nello specifico i lavori del nostro gruppo di ricerca hanno contribuito in passato a definire il limite del 20% di riduzione alcolica come intervento correttivo enologico gestibile senza obbligo di menzione specifica in etichetta, distinguendolo dalle dealcolazioni sostanziali. Oggi, nell'ambito dei lavori della SCMA siamo impegnati nel fissare il valore di "De minimis", ossia la soglia percentuale di alcol residuo che consente di dichiarare un prodotto a "0.0% alcol" e individuare i metodi di laboratorio che consentono di arrivare a livelli così alti di sensibilità analitica. A questo scopo stiamo conducendo studi comparativi tra i metodi ufficiali già in essere e ne viene proposto uno nuovo ad alta sensibilità per la quantificazione delle micro-tracce. Questo approccio ricalca il lavoro già svolto dall'OIV per determinare la presenza/assenza degli allergeni nel vino come i residui di caseinati e albumina. In conclusione, il lavoro svolto da noi ricercatori del Dipartimento di Agraria in collaborazione con i ricercatori dei 51 Paesi membri dell'OIV affianca l'evoluzione del mercato e della normativa definendo degli standard analitici certi, a tutela della trasparenza per i consumatori e della sicurezza giuridica per i produttori.

Come poter verificare l'autenticità varietale di un vino

Determinare la autenticità varietale di un vino non è un'operazione semplice, in quanto la composizione chimica di un vino dipende fortemente dalle condizioni pedo-climatiche in cui crescono e maturano i grappoli. Inoltre, il vino è una matrice 'viva' nel senso che la sua

composizione cambia continuamente da quando viene prodotto fino al momento della consumazione. Per sviluppare metodologie in grado di accertare l'autenticità di un vino sono state sperimentate diverse tecniche, che spaziano dai semplici test organolettici a metodologie più avanzate, come le tecniche isotopiche o le misurazioni della radioattività residua. In questo contesto, strumenti innovativi per l'analisi dei metaboliti e di altre piccole molecole organiche possono offrire nuove prospettive per garantire l'autenticità del vino. Particolarmente promettenti sono gli approcci metabolomici, basati sulla spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) e la spettrometria di massa ad alta risoluzione (HRMS). L'NMR fornisce un profilo chimico che può essere utilizzato per determinare l'autenticità del vino attraverso il confronto dei dati analitici con valori di riferimento in base alla loro origine geografica, alla varietà di uva e all'annata di produzione. Ciò ha anche stimolato lo sviluppo di un metodo ufficiale dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) per la quantificazione di sei metaboliti comunemente presenti nel vino: glucosio, acido malico, acido acetico, acido fumarico, acido shikimico e acido sorbico. Di recente, si sta provando a sfruttare il potenziale combinato dell'NMR e della HRMS valutando un processo di fusione dei dati (*data fusion*) ottenuti. Questo approccio consente di distinguere efficacemente sia la varietà di uva sia l'origine geografica e fornisce un'analisi più robusta e completa, indicando una direzione promettente per futuri studi nel campo dell'enologia. A tal riguardo è indispensabile l'acquisizione di un'ampia banca dati da usare come riferimento.