

Panoramica sui vini DOP italiani

V. Dell'Oro, C. Tsolakis, A. Ciambotti*

*Laboratorio Revisione Analisi, CRA ENO Asti

La denominazione comunitaria di vino a DOP sostituisce e abroga le precedenti, Vino a DOC, Vino a DOCG, (denominazioni nazionali) vino v.q. e v.q.p.r.d (denominazioni comunitarie), che tanta confusione avevano ingenerato nel consumatore



La semplice parola vino a Dop racchiude pertanto il fiore all'occhiello dell'enologia italiana, che comprende vini come il Brunello di Montalcino, l'Amarone, il Barolo, solo per citarne alcuni. In totale ci sono 413 denominazioni, che si arricchiscono di nuovi prodotti creati per soddisfare le richieste di un mercato di consumatori molto più esigente di un tempo. Ma proprio per questo occorre fare molta attenzione: legislatori, laboratori di analisi, consorzi di produttori devono collaborare per evitare frodi e sofisticazioni al fine di proteggere, sia in Italia che all'estero, l'immagine di un prodotto di massima qualità. A seguito di

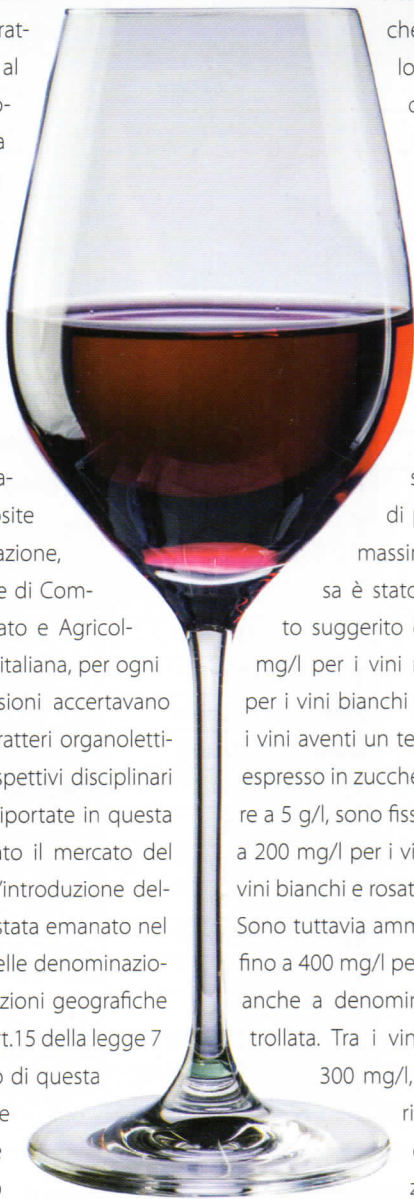
questa attività di controllo sono state emanate numerose leggi e messi a punto metodi di analisi sempre più sofisticati. Diamo qui di seguito una breve panoramica della normativa vigente.

Attuale normativa

La normativa comunitaria definisce l'indicazione di origine protetta il nome di una regione di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino, conforme ai seguenti requisiti: la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un par-

ticolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica; la sua produzione avviene in detta zona geografica; è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*. In Italia, i vini a Denominazione di Origine Protetta, presenti in tutte le regioni italiane, annoverano oltre 400 diverse tipologie, alcune di qualità particolarmente rinomata, per cui assumono una notevole rilevanza nell'economia nazionale. Il Regolamento (CE) n° 607/2009 reca le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n° 479/2008 per quanto riguarda le de-

nominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vinicoli. I vini, per essere esitati con la loro denominazione specifica indicata dalla normativa comunitaria, devono essere sottoposti ad analisi chimica fisica e organolettica. La legislazione vitivinicola nazionale integra quella comunitaria. Le norme più significative erano contenute nella legge n° 164 del 10 febbraio 1992 «Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei vini» e nei Disciplinari di Produzione, che definivano, per ciascun vino, le caratteristiche chimico- fisiche e i caratteri organolettici relativi al colore, all'odore e al sapore. La legge 164 prevedeva inoltre che i vini di qualità prodotti in Italia, per potersi fregiare della Denominazione di Origine, dovessero corrispondere ai requisiti richiesti dai Disciplinari di produzioni e pertanto dovevano essere sottoposti ad analisi organolettica da parte di apposite Commissioni di Degustazione, costituite presso le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, di ciascuna provincia italiana, per ogni tipo di vino. Tali commissioni accertavano la rispondenza dei loro caratteri organolettici a quanto previsto dai rispettivi disciplinari di produzione. Le norme riportate in questa legge hanno regolamentato il mercato del vino per molti anni. Con l'introduzione della Nuova OCM del vino, è stata emanato nel 2010 il D.L.n° 61 « Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini in attuazione dell'art.15 della legge 7 luglio2009 n°88.» Lo scopo di questa nuova legge è di migliorare la tutela dei consumatori e di semplificare l'apparato



Tab.1 - A seconda del tenore in zucchero (espresso in g/l) il vino può essere definito

Secco	zucchero	g/l	massimo	4
Abboccato		g/l	compreso	4 - 12
Amabile		g/l	compreso	12 - 45
Dolce		g/l	minimo	45

burocratico. Incaricate di emettere le certificazioni di idoneità sono degli organismi autorizzati dal MIPAF, quali per esempio «Valoritalia». In particolare, per ciò che attiene i parametri chimici, vengono definiti il titolo alcolometrico volumico totale minimo, l'acidità totale minima e l'estratto minimo. Per ciò che riguarda le caratteristiche organolettiche, vengono indicati il colore, l'odore e il sapore. Per quanto non previsto dai Disciplinari di Produzione, si fa riferimento ai limiti relativi ai vini.

Limiti di legge

Il tenore alcolico, l'acidità totale e gli zuccheri vengono previsti dai relativi disciplinari di produzioni. Il contenuto massimo in anidride solforosa è stato uniformato con quanto suggerito dall'OIV e fissato in 150 mg/l per i vini rossi secchi e 200 mg/l per i vini bianchi e per i rosati secchi. Per i vini aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zucchero invertito, non inferiore a 5 g/l, sono fissati valori più elevati pari a 200 mg/l per i vini rossi e 250 mg/l per i vini bianchi e rosati. Sono tuttavia ammessi valori, da 300 mg/l fino a 400 mg/l per talune tipologie di vini, anche a denominazione di origine controllata. Tra i vini italiani con deroga a 300 mg/l, ci sono i vini aventi diritto alle denominazioni di origine protetta Loazolo, Alto Adige e Trenti-

no recanti una o entrambe le menzioni passito e vendemmia tardiva, i vini Colli orientali del Friuli accompagnati dalla denominazione Piccolit. I vini aventi la denominazione Albana di Romagna e recanti la menzione passito possono contenere sino a 400 mg/l di SO₂. In annate particolarmente sfavorevoli, i valori sopraindicati purché inferiori ai 300 mg/l, possono essere ulteriormente aumentati di non oltre 50 mg/l, su richiesta degli Stati membri, i quali possono però adottare, per i vini prodotti nel proprio territorio, disposizioni più restrittive. Il tenore massimo di acidità volatile, espressa come meq di acido acetico per litro, è fissato in 18 meq/l per i vini bianchi e rosati e a 20 meq/l per i vini rossi. Sono previste deroghe per i vini con titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 13 % vol. Ai vini sono consentite aggiunte di:

- acido sorbico o di sorbato di potassio, purché il tenore finale di acido sorbico nel prodotto offerto al consumo umano diretto, non sia superiore a 200 mg/l.
- acido L- ascorbico purché il tenore finale non superi i 250 mg/l.
- acido citrico purché il tenore finale non superi 1 g/l.

Indicazione del tenore in zucchero: Riferimento Allegato XIV del Reg CE n° 607/2009. L'introduzione del Regolamento (CE) n° 1881/2006, «che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari», recepito in Italia con la modifica del DM 29 dicembre 1986 art 1, ha fissato il tenore massimo di piombo ammesso nei vini a 0.2 mg/l e ha abrogato il Reg CE 466/01. I contenuti massimi, tollerati nei vini offerti al consumo umano diretto, di altri due metalli pesanti, quali lo zinco e il rame, sono quelli fissati dalla normativa italiana, rispettivamente di

5 mg/l e 1 mg/l.

Il Reg CE 1881/2006 riporta anche i limiti massimi di Ocratossina A, una tossina presente in molti prodotti alimentari e anche in molti prodotti enologici, considerata particolarmente pericolosa per la salute umana. A causa della sua elevata tossicità, i limiti vengono fissati per gli alimenti al consumo umano diretto. Per tutti i vini, compresi i vini spumanti, con esclusione dei vini liquorosi e dei vini che hanno un titolo alcolometrico volumico minimo superiore a 15 % vol. e i vini di frutta, il contenuto massimo in Ocratossina A, consentito anche per i prodotti a base di vino, è di 2 µg/Kg o ppb. L'art. 51 del Reg (CE) n° 607/2009, in riferimento all'alleg. III bis della direttiva 2000/13/CE, stabilisce che se un ingrediente dell'allegato compare nella composizione di un qualsiasi prodotto vinicolo, l'etichetta deve recarne l'indicazione. Per indicare i solfiti si possono impiegare i termini solfiti, solfiti o anidride solforosa. Il tenore minimo di solfiti oltre il quale è necessaria l'indicazione in etichetta è 10 mg/l. La tabella 2 riporta i principali limiti di legge per i vini a DOP.

Controllo

Analisi isotopiche

I metodi isotopici, messi a punto dal prof. Gerard Martin e dai suoi collaboratori dell'Università di Nantes verso la fine degli anni Ottanta, rivestono nel settore dei controlli particolare rilievo. La loro peculiarità risiede nel fatto che è possibile distinguere molecole chimicamente uguali ma isotopicamente diverse, originatesi da materie prime differenti o attraverso processi sintetici industriali. In enologia questi metodi hanno trovato larga applicazione per la ricerca dello zuccheraggio

Tab. 2 – VINI a DOP

			ROSSI	ROSATI	BIANCHI	RIFERIMENTI
						come da Disciplinare di Produzione
TIT. ALC VOL TOTALE	% vol	min				
ESTRATTO	g/L	min				
ACIDITÀ TOTALE *	meq/L	min				
AN. SOLFOROSA TOTALE	mg/L	zuccheri < 5 g/L max	150	200	200	Reg CE 606/2009 All.I B
		zuccheri > 5g/L max	200	250	250	
ACIDITÀ VOLATILE	meq/L	max	20	18	18	Reg CE 606/2009 All.I C
ACIDO SORBICO	mg/L	max	200	200	200	Reg CE 606/2009 All.IA
ACIDO L-ASCOBICO	mg/L	max	250	250	250	
ACIDO CITRICO	g/L	max	1	1	1	
OCRATOSSINA	Ug/Kg o ppb	max	2	2	2	Reg CE 1881/2006
ALCOL METILICO	mL/ 100 mL alcol anidro	consumo dir max	0,25		0,2	L 20 feb 2006 n° 82art 11
		detenz. Cantina	0,3		0,2	L 20 feb 2006 n° 82art 10
CLORURI come NaCl	g/L	max	1	1	1	L 20 febbraio 2006 n° 82 art.11
SOLFATI come K2SO4	g/L	max	2	2	2	
Cloro (salvo deroga)			assente	assente	assente	
Bromo organico, ferrocianuro			assenti	assenti	assenti	
CENERI	g/L	min	1,5	1,2	1	D.M. 29 Dic 1986 – Art.3
BROMO INRGANICO	mg/L	max	1	1	1	D.M. 29 dicembre 1986 – Art. 1
ACIDO BORICO	mg/L	max	60	60	60	
SORBITOLO	mg/L	max	70	70	70	
PIOMBO	mg/L	max	0,2	0,2	0,2	
ZINCO	mg/L	max	5	5	5	
RAME	mg/L	max	1	1	1	
LITIO (proposto)	mg/L	max	0,05	0,05	0,05	Circ. MIPAAF n° 304 del 8 gen 2008
SODIO (proposto)	mg/L	max	50	50	50	Circ. MIPAAF n° 2311 del 30 gen 2008

* l'acidità può aumentare con almeno due anni di invecchiamento o con elaborazioni particolari

Tolleranza in etichetta 0.5 % vol., se invecchiati almeno tre anni 0.8 % vol.- Art 54-Reg(CE) n°607/2009



del vino, dell'annacquamento e dell'impiego d'acqua e zucchero. Durante la fermentazione alcolica i rapporti isotopici ottenuti mediante, il frazionamento isotopico non subiscono variazioni sensibili. Quelli maggiormente significativi sono:

- Il Rapporto Isotopico (D/H) caratteristico della specie vegetale che ha sintetizzato lo zucchero, da cui l'alcol ha avuto origine, e in misura minore alla geografia del luogo (natura dell'acqua usata per la fotosintesi).

- Il Rapporto Isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ che rappresenta la variazione ‰ rispetto a una sostanza di riferimento definita da organismi internazionali quali l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica (IAIE) di Vienna (PdB).

- Il Rapporto Isotopico $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ che rappresenta la variazione ‰ rispetto a un riferimento convenzionale del contenuto dell'acqua dell'Oceano (V-SMOW Vienna Standard Mean Ocean Water).

Banca Dati

Per valutare la genuinità dei vini, sin dal 1987, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha attuato una banca dati su campioni sicuramente genuini e provenienti da tutta Italia. Ogni anno sono raccolti nelle zone di produzione circa 400 campioni di uva che vengono vinificati in laboratorio, distillati e successivamente sottoposti alle analisi isotopiche. Dal confronto tra i valori dei rapporti isotopici di campioni sospetti con quelli contenuti nel database è possibile rilevare l'addizione fraudolenta di saccarosio di barbabietola o di canna (zuccheraggio), di acqua (annacquamento) e di miscele di acqua e zucchero.

Analisi organolettica

L'analisi organolettica ha sempre rivestito notevole importanza nel controllo dei vini infatti, autori come Jean Ribéreau Gayon ed Emil Peynaud nel testo che è stato uno delle pietre miliari nella lotta alle sofisticazioni «Analyse

et controle des vins», edito a Parigi e Liegi nel 1947, dedicano il primo capitolo proprio alla "Dégustation", da loro ritenuta il primo saggio da effettuare per valutare un prodotto. Le normative nazionali e comunitarie prevedono che i vini di qualità prodotti in Italia, per potersi fregiare della Denominazione di Origine, debbano corrispondere ai requisiti richiesti dai disciplinari di produzioni e pertanto devono essere sottoposti ad analisi organolettica da parte di apposite Commissioni di Degustazione, costituite presso le Camere di Commercio, Industria e Artigianato e Agricoltura, di ciascuna provincia italiana, per ogni tipo di vino. Tali commissioni devono accertare la rispondenza dei loro caratteri organolettici a quanto previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

Metodi di analisi

I metodi per il controllo dei vini a DOP sono riportati nel «*Recueil des methodes internationales d'analyse des vins*» edito dall'OIV. I metodi di analisi contenuti in questa raccolta sono diventati, dal 1° agosto 2009, ufficiali per i vini e i mosti, in tutti i paesi comunitari, e sostituiscono quelli riportati nel Reg CEE 2676/90 e nelle sue successive modifiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

bibliografia

- Forstel, H., Martin, G.J., Olschimke, D., Wittkowski, R., Détermination du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'eau des vins Office International de la Vigne et du Vin FV N° 1035 2366/190396.
- Jamin, E., Martin, F., Martin G.G 2004. Determination of the $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ratio of ethanol derived from fruit juices and maple syrup by isotopic ratio mass spectrometry Journal of AOAC International 87(3): 621-630.
- Lampe, U., Kreisel, A., Burkhard, A., Bebiolka, H., Brzezina, T., & Dunkel, K. 1997 Detection of glycerol added to wine. Deutsche Lebensmittel -Rundschau 93 (4): 103-110.
- Martin, G.J., Guillou, C., Naulet, N., Brun, S., Tep, Y., Cabanis J.C., Sudraud, P., 1986. Control of origin and enrichment of wine by specific isotope analyses, Sciences des Aliments 6: 385-405.
- Martin, G., J Zhang, B.L., Naulet, N., Martin, M.L. 1986- Deuterium transfer in the bioconversion of glucose to ethanol studied by specific isotopic labelling at the natural abundance level, Journal of American Chemical Society 108: 5116-5122.
- P.G. Pirra Codice Enologico Ed Branka Publisher Bra (Italia).