



Grande successo di presenze e interesse per il convegno organizzato dalla delegazione FiSAR Salerno, dal titolo "Vini dealcolati: le nuove tendenze".

Un tema che ha suscitato curiosità e perplessità, ma che, grazie alla competenza dei relatori, ha offerto spunti di riflessione sulle potenzialità e le sfide di questi prodotti, tra innovazione e tradizione.

Il convegno, tenutosi il 30 marzo 2025 al Next, ex Tabacchificio di Capaccio Paestum, ha visto la partecipazione di esperti e rappresentanti del settore vitivinicolo ed è stato moderato da Raffaella D'Andrea.

Relatori del convegno: l'Assessore all'Agricoltura Nicola Caputo, Massimo Setaro, Vincenzo Vitiello, Gaetano Prosperini, Augusto Notaroberto, Michele D'Argenio, Enrica Cotarella, Antonio Napoli (AgroCepi).

Dopo i saluti iniziali di Augusto Notaroberto, delegato FiSAR Salerno, e di Angelo Coda, organizzatore dell'evento "Open Outdoor Experience", si è parlato delle opportunità e delle potenzialità del territorio cilentano, ricco di storia e tradizioni vitivinicole, con Giuseppe Cuccurullo, Presidente del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, e Carmine Farnetano, presidente del GAL.

Entrando nel vivo della tavola rotonda, il dibattito si è focalizzato sulle opportunità e le criticità legate ai vini dealcolati. Da un lato, la crescente richiesta di prodotti a basso contenuto alcolico, dettata da una maggiore attenzione alla salute e alla sicurezza stradale; dall'altro, la resistenza della tradizione vitivinicola, che considera questi prodotti una deviazione dalla vera essenza del vino.

I relatori hanno analizzato diversi aspetti:

- \* Tecniche di dealcolazione: metodi come osmosi inversa, distillazione sottovuoto e filtrazione a membrana.

- \* Qualità organolettica: le difficoltà nel preservare aroma e struttura del vino.

- \* Normative vigenti: regolamentazioni sulla commercializzazione di vini dealcolati e parzialmente dealcolati.

- \* Tendenze di mercato: il crescente interesse dei consumatori e le nuove abitudini di consumo.



Durante il dibattito, alcuni produttori hanno evidenziato il potenziale dei vini dealcolati come opportunità di diversificazione, mentre altri hanno espresso dubbi sulla loro autenticità e sulla capacità di rappresentare il territorio di origine. I sommelier hanno discusso le modalità di comunicazione e servizio di questi prodotti, soprattutto negli abbinamenti gastronomici. L'Assessore all'Agricoltura Nicola Caputo ha sottolineato l'importanza di proteggere e valorizzare il patrimonio vinicolo italiano, evidenziando come sostenibilità e innovazione possano offrire nuove opportunità. "Il cambiamento climatico ci impone di essere lungimiranti e pronti a rispondere alle sfide del mercato", ha dichiarato, sottolineando l'importanza di proteggere il patrimonio vinicolo italiano, soprattutto in un mercato in continua evoluzione. "È necessario distinguere tra vino bianco e vino rosso, ognuno con la sua storia, tradizione e identità. Proteggere il nostro patrimonio vinicolo è essenziale. Il settore vinicolo sta affrontando una trasformazione importante e dobbiamo vederla come un'opportunità, non come una minaccia."



Caputo ha poi posto l'attenzione sull'importanza della sostenibilità e dell'innovazione nel settore vinicolo, citando l'esempio del settore della birra, che ha saputo innovare introducendo varianti analcoliche. "Anche nel mondo del vino, l'idea di un prodotto a basso contenuto alcolico potrebbe rappresentare un'opportunità per intercettare nuovi segmenti di mercato", ha aggiunto. Infine, ha sottolineato la necessità di valorizzare la qualità dei vini campani, affermando che "la Campania, pur rappresentando solo l'1% della produzione vinicola italiana, vanta eccellenze straordinarie. Il nostro obiettivo deve essere quello di valorizzare questa qualità, rendendo il nostro brand più forte e riconoscibile. Solo lavorando insieme, con una strategia chiara e un approccio innovativo, potremo affrontare con

successo le sfide future e garantire un ruolo di primo piano ai nostri vini nel panorama internazionale.”

Importanti anche le considerazioni dei viticoltori, rappresentati da Massimo Setaro, che ha sottolineato l'importanza della qualità dei vini, priorità della sua azienda vitivinicola. “I nostri vini hanno una storia antica che risale all'epoca di Pompei”, ha affermato Setaro. “Essi raccontano di un territorio unico e di una tradizione vitivinicola che si tramanda da generazioni.”

Vincenzo Vitiello, rappresentando il punto di vista dei consumatori, ha sottolineato l'importanza di fornire informazioni accurate e trasparenti sui prodotti alimentari, compresi i vini. “Come associazione di consumatori, il nostro obiettivo è proteggere i diritti dei consumatori e fornire loro le informazioni necessarie per fare scelte informate”, ha affermato Vitiello. “È fondamentale che i produttori di vino forniscano informazioni chiare e trasparenti sui loro prodotti, in modo che i consumatori possano prendere decisioni consapevoli.”

Il dottor Prosperini, medico e relatore FiSAR, ha evidenziato la complessità e la competitività del mercato globale del vino, sottolineando la necessità di valorizzare al meglio le produzioni italiane. “La concorrenza internazionale impone una riflessione profonda su come rendere le nostre produzioni più riconoscibili e distintive”, ha affermato Prosperini, aggiungendo che criminalizzare il vino sarebbe un errore. “Il problema non è il prodotto in sé, ma il suo abuso.”

Enrica Cotarella, esperta in comunicazione e marketing per la famiglia Cotarella, ha concordato sull'importanza della comunicazione e dell'educazione al consumo responsabile, aggiungendo che “è fondamentale accettare le nuove tendenze senza annullare le precedenti, per conquistare nuovi mercati, come quelli arabi e africani.”

Michele D'Argenio, rappresentante di Assoenologi Campania, ha espresso dubbi sulla qualità organolettica dei vini dealcolati, mentre Antonio Napoli, direttore delle filiere vitivinicole per il Sindacato AgroCepi, ha sottolineato l'importanza di investire in questa tipologia di vini, prendendo esempio dalla Germania.

In conclusione, vini dealcolati: opportunità o sfida?

Il dibattito resta aperto e se ne parlerà ampiamente anche al Vinitaly 2025.

Uno dei momenti più significativi è stato l'intervento degli studenti dell'Istituto Agrario Profagri, ai quali il delegato FiSAR Salerno, Augusto Notaroberto, ha consegnato un tagliando dell'associazione come simbolo del bere responsabile, un gesto simbolico, ma molto significativo, considerando che molti di loro provengono da famiglie di viticoltori e aspirano a lavorare la propria terra.



Un ringraziamento alle aziende che hanno contribuito alla degustazione finale: Azienda Alberta Iannicelli Ceraso 1898, Caseificio Fattoria di Guida per la Mozzarella di Bufala Campana, Pasticceria Alberti, Francescantonio Cavaliere, Salumificio Terre del Sud e Fattoria Albamarina.

Comunicazione: [spadellatavola@gmail.com](mailto:spadellatavola@gmail.com)

Stampa: Raffaella D'Andrea – Cell. 3331943886