

Convegno:

Vini dealcolati e parzialmente dealcolati:
prospettive di mercato,
impatti sociali e ambientali.
Convegno finale progetto PRIN DEWINE

9 dicembre 2025

Relatori

Eugenio Pomarici (coordinatore), Antonio Seccia, Adele Coppola,
Fabio Verneau, Maurizio Prospero, Elisa Giampietri

Sintesi

In un panorama vitivinicolo in rapida evoluzione, i vini totalmente e parzialmente dealcolati rappresentano una nuova opportunità riconosciuta anche dall'Unione Europea attraverso le più recenti normative. Questa innovazione nel settore del vino apre prospettive interessanti, ma anche interrogativi e sfide che coinvolgono produttori, consumatori e istituzioni.

EUGENIO POMARICI^{1,2}, CATERINA FUCILE FRANCESCHINI², BEATRICE LA PORTA²,
ELISA GIAMPIETRI²

Introduzione al progetto e quadro normativo

¹ Accademia dei Georgofili

² Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), Università degli Studi di Padova

Con la riforma della Politica Agricola Comune del 2021 i prodotti ottenuti dalla dealcolizzazione totale o parziale del vino sono stati ammessi tra i prodotti vitivinicoli riconosciuti e dall'UE, reagendo a un crescente interesse del mercato per i prodotti cognitivamente riconducibili al vino ma con grado alcolico ridotto o nullo. Per questi prodotti sono attesi tassi di crescita robusti, ma si tratta di un mercato nascente, con tutte le incognite che questo comporta circa la capacità dell'offerta, per qualità dei prodotti e di prezzi, di soddisfare una domanda potenzialmente elevata, le cui caratteristiche specifiche si preciseranno solo nel tempo, ma che è necessario prevedere nel loro sviluppo e quindi anticipare. Il progetto DEWINE, finanziato dal MUR, di cui si presentano in questo incontro presso i Georgofili i principali risultati, ha inteso studiare questo mercato nascente individuando alcuni temi cruciali

dell'offerta, della domanda e normativi, per offrire a produttori e regolatori elementi utili per indirizzare lo sviluppo della produzione dei prodotti della dealcolizzazione del vino, a livello aziendale e di settore, anche in Italia dove si va completando il quadro normativo per la loro produzione nelle aziende vitivinicole. Al progetto DEWINE hanno partecipato le università della Basilicata, Foggia, Napoli Federico II e Padova (coordinatore) coinvolgendo 19 unità di personale, con gruppi di ricerca trasversali rispetto alle sedi coinvolte. Il progetto è stato sostenuto da CEEV, Federivini, UIV e OIV, che hanno supportato le attività di ricerca insieme ad Assoenologi e Confagricoltura.

ANTONIO SECCIA¹, GIULIANA DI MARIA², CATERINA FUCILE FRANCESCHINI³,
ELISA GIAMPIETRI³, LUIGI GALLETTO³, CRISTIAN BOLZONELLA³, ROSARIA
VISCECCHIA², BIAGIA DE DEVITHIS², EUGENIO POMARICI³

L'attuale scenario dei vini totalmente e parzialmente dealcolati: offerta di mercato e determinanti del valore attraverso un'analisi di prezzo edonico

¹ Dipartimento di Studi Umanistici, Università di Foggia

² Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Università di Foggia

³ Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), Università degli Studi di Padova

Il contributo presenta i risultati di un'indagine del mercato dei vini dealcolati e parzialmente dealcolati, finalizzata ad analizzare lo scenario di un mercato in rapida espansione, considerata la crescente attenzione verso modelli di consumo più salutari e consapevoli. L'attività di analisi si basa su una preliminare fase dedicata alla costruzione di un database dell'offerta di tali prodotti: la raccolta dei dati, condotta tramite analisi dei siti web delle aziende, ha portato all'identificazione di 586 referenze offerte da 107 aziende. Per ogni referenza sono state raccolte informazioni relative alle caratteristiche quali colore, varietà, origine delle uve, tipologia, gradazione alcolica, tecnica di dealcolazione, prezzo, certificazioni e riconoscimenti. Inoltre, sono stati acquisiti dati sulle imprese, come la localizzazione, i canali di vendita, la presenza sui social media e il portafoglio prodotti. L'analisi descrittiva del campione ha permesso di evidenziare i principali aspetti dell'offerta e, attraverso l'applicazione della metodologia del prezzo edonico, è stato possibile individuare le variabili che influenzano il prezzo di mercato e quantificare la loro intensità in termini di prezzi impliciti. I risultati evidenziano che il mercato premia la trasparenza e gli indicatori di qualità mentre penalizza le informazioni incomplete. In conclusione, indicazioni strategiche per i

produttori potrebbero essere rappresentate da investimenti in certificazioni, comunicazione chiara e adozione di opportuni canali distributivi. Inoltre, risulta rilevante il ruolo delle istituzioni in relazione agli aspetti normativi e all'adeguata informazione dei consumatori.

ADELE COPPOLA¹, MARIA ANTONIETTA COLANGELO¹, NICOLA CONDELLI¹

Gli orientamenti dei produttori: risultati di un'indagine sull'interesse verso i vini totalmente e parzialmente dealcolati

¹ Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi della Basilicata

Il lavoro mira a verificare il grado di interesse delle cantine italiane per la produzione di vini NOLO e ad analizzare in che misura fattori strutturali e motivazionali influiscono sulla propensione a introdurre questi nuovi prodotti. L'analisi è stata basata su un'indagine di campo su un campione di 177 imprese. Dopo un'analisi descrittiva per verificare la propensione delle imprese a produrre vino dealcolato, è stato applicato un modello PLS-SEM per valutare la relazione tra la propensione ad introdurre la produzione di vini NOLO e i costrutti che nel modello UTAUT sono posti alla base del comportamento dell'impresa in merito all'introduzione di nuovi processi/prodotti. L'indagine di campo ha confermato l'interesse dei produttori per i vini NOLO, con oltre il 60% degli intervistati propenso a introdurre questo tipo di produzione. L'elemento che maggiormente influenza l'intenzione di produrre vini dealcolati è rappresentato dalle aspettative dei vantaggi che ne possono derivare. Queste aspettative a loro volta sono influenzate dalla conoscenza delle prospettive di mercato e delle caratteristiche del prodotto. Inoltre, su queste aspettative possono giocare un ruolo importante quelli che Rogers chiama i "change agents" e che rappresentano il veicolo principale per favorire il flusso di conoscenza e migliorare la consapevolezza dei produttori. I produttori di minori dimensioni sono più restii a introdurre queste nuove produzioni soprattutto per il timore che il mercato si riveli fallimentare. La possibilità di sperimentare la produzione su piccola scala, anche grazie al ricorso alla produzione contoterzi, può ridurre i rischi percepiti e le barriere all'ingresso in questo mercato.

FABIO VERNEAU¹, MARIO AMATO¹, ANTONIO STASI², ANTONIO SECCIA³, ELISA GIAMPIETRI⁴, CATERINA FUCILE FRANCESCHINI⁴

Consumatori, vini dealcolati e parzialmente dealcolati: un'indagine multiprospettica sull'accettazione

¹ Dipartimento di Scienze Politiche, Università degli Studi di Napoli Federico II

² Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università di Foggia

³ Dipartimento di Studi Umanistici, Lettere, Beni Culturali, Scienze della Formazione, Università di Foggia

⁴ Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), Università degli Studi di Padova

Il contributo presenta i risultati di una ricerca dedicata all'accettazione dei vini totalmente e parzialmente dealcolati nei principali mercati internazionali più un focus specifico sul mercato italiano. È stata condotta una survey in sei Paesi (Italia, Francia, Germania, UK, USA e Giappone), raccogliendo informazioni sulle abitudini di consumo, sulla familiarità con i prodotti low/no-alcol, sugli atteggiamenti verso l'alcol e sulle motivazioni alla riduzione dell'alcol. Le analisi descrittive evidenziano differenze significative tra mercati per frequenze di consumo, conoscenza del prodotto e profili psicologici dei rispondenti. Un modello di regressione ha valutato il contributo di variabili sociodemografiche, motivazionali e attitudinali nell'influenzare la disponibilità a pagare di vini totalmente e parzialmente dealcolati, offrendo una lettura comparativa dei principali driver nei diversi Paesi. In Italia, la survey è stata integrata da un esperimento a incentivi reali basato su aste BDM sul vino totalmente dealcolato: i partecipanti hanno dichiarato la loro disponibilità a pagare (DAP) sia prima che dopo la fase di assaggio, e sono stati sottoposti a differenti trattamenti informativi. Questa procedura ha permesso di stimare la DAP effettiva, di osservare come il tasting e le informazioni influenzino la valutazione del prodotto. Complessivamente i risultati forniscono prime concrete informazioni sulle potenziali ampiezze del mercato, DAP e possibili leve informative.

GIULIANA DI MARIA¹, MAURIZIO PROSPERI¹, ADELE COPPOLA³, MARIA ANTONIETTA COLANGELO³, ANTONELLA TASSINARI³, BARBARA LA GATTA¹, ANTONIO SECCIA²

Sostenibilità ambientale dei vini dealcolati: risultati da un'analisi LCA

¹ Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Università di Foggia

² Dipartimento di Studi Umanistici, Università di Foggia

³ Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi della Basilicata

Il contributo presenta uno studio di valutazione della sostenibilità ambientale dei vini dealcolati e parzialmente dealcolati, basato sulla comparazione di diversi scenari tecnologici e logistici. L'obiettivo è identificare le principali problematiche del processo produttivo al fine di mitigare l'impatto ambientale della filiera. La ricerca è finalizzata a rispondere a tre quesiti di grande interesse per l'opinione pubblica, i policy makers e i produttori: a) quantificazione dell'impatto ambientale del processo di dealcolazione, b) individuazione di possibili strategie di mitigazione degli impatti ambientali, c) individuazione di ipotetiche alternative al processo di dealcolazione. La metodologia LCA è stata impiegata per confrontare la situazione attuale relativa alla dealcolazione (impianto di grandi dimensioni sito in Germania) e un ipotetico impianto di piccola scala situato in Italia. Un secondo confronto è stato effettuato tra la situazione attuale e una tecnologia innovativa basata sull'utilizzo di processi enzimatici tesi ad ottenere un vino low-alcohol. I risultati ottenuti suggeriscono che la realizzazione di impianti di dealcolazione in Italia consentirebbe di ridurre sensibilmente l'impatto ambientale dovuto ai trasporti. Inoltre, le emissioni inquinanti e il consumo di risorse fossili potrebbero essere sensibilmente ridotte attraverso la dealcolazione dei vini low-alcohol ottenuti con tecnologie innovative.

CATERINA FUCILE FRANCESCHINI¹, EUGENIO POMARICI¹, ELISA GIAMPIETRI¹
Dealcolizzazione dei vini DOP e IGP? Valutazione degli impatti attraverso un'analisi Delphi

¹ Università degli Studi di Padova, Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF)

Il contributo presenta i risultati di un'indagine Delphi volta a esplorare la fattibilità, le criticità e le prospettive dell'introduzione della dealcolazione parziale nei vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione

Geografica Protetta (IGP) italiani. La ricerca ha coinvolto un panel di esperti appartenenti a diverse categorie del settore vitivinicolo, con l'obiettivo di analizzare il grado di accettazione di tale pratica, individuare il contenuto minimo di alcol ritenuto compatibile con la qualità e l'identità del prodotto e identificare i principali attori italiani coinvolti nel dibattito su tale introduzione. L'indagine ha inoltre analizzato le opportunità e le sfide associate all'eventuale introduzione della dealcolazione parziale nei vini DOP e IGP. Infine, è stata valutata la preferenza degli esperti per possibili alternative alla dealcolazione tecnologica, in particolare per i vini naturalmente a basso tenore alcolico ottenuti mediante specifiche pratiche agronomiche ed enologiche. Nel complesso, i risultati offrono una prima sistematizzazione delle diverse posizioni emerse nel settore del vino in Italia, chiarendo opportunità, criticità e condizioni regolatorie e tecniche ritenute necessarie per valutare un'eventuale introduzione della dealcolazione parziale nei vini DOP e IGP italiani.

