vinetur

Italia reabre el debate sobre la acidez volátil del vino

Pantaleoni pide revisar unos límites europeos que podrían penalizar vinos válidos en un clima más cálido

martes 2 de junio de 2026



La discusión sobre los límites legales de la acidez volátil en el vino ha vuelto a abrirse en Italia a partir de una propuesta de Elena Pantaleoni, propietaria de la bodega La Stoppa, en Emilia-Romaña. La cuestión gira en torno a si los valores fijados por la normativa europea siguen siendo adecuados para las condiciones actuales de viñedo y bodega, marcadas por vendimias más cálidas y por cambios en la evolución natural de

algunos vinos.

La acidez volátil es un parámetro que se controla para medir la presencia de compuestos como el ácido acético. En niveles bajos forma parte del perfil normal del vino, pero cuando sube demasiado puede dar aromas y sabores defectuosos. La legislación europea fija un límite general cercano a 20 meq/L, aunque existen excepciones según el tipo de vino y las prácticas autorizadas. El debate no cuestiona la necesidad del control, sino si esos topes responden bien a la realidad actual de algunas elaboraciones.

Pantaleoni plantea que hay vinos que pueden quedar fuera de norma sin que eso implique un problema real de calidad o de seguridad. Su posición es que convendría revisar los márgenes o introducir derogaciones más flexibles para evitar que determinadas partidas sean penalizadas por parámetros pensados para otras condiciones climáticas y técnicas. La idea ha reabierto una conversación que afecta tanto a productores como a laboratorios, enólogos y autoridades de control.

El asunto tiene interés para bodegas que trabajan con fermentaciones largas, crianzas poco intervencionistas o estilos donde la evolución natural puede llevar la acidez volátil a niveles más altos sin que el vino pierda equilibrio. En esos casos, una lectura rígida de la norma puede obligar a decisiones preventivas en bodega o incluso a descartar lotes que el productor considera aptos para salir al mercado.

También pesa el cambio en las campañas agrícolas. Las temperaturas más altas y las vendimias adelantadas alteran la maduración de la uva y el comportamiento microbiológico durante la elaboración. Eso puede modificar la evolución de ciertos vinos y hacer que algunos parámetros clásicos necesiten una revisión técnica. Los defensores del cambio piden adaptar la regulación a ese escenario; quienes prefieren mantener los límites actuales recuerdan que sirven para proteger al consumidor y evitar desviaciones organolépticas.

La propuesta no implica una liberalización general, sino una revisión caso por caso o por categorías. En el sector se interpreta como una llamada a actualizar normas que, según algunos elaboradores, no siempre reflejan las prácticas reales ni la diversidad de estilos presentes en el mercado italiano y europeo. El debate sigue abierto entre

quienes piden más flexibilidad y quienes temen que cualquier relajación complique el control oficial y genere inseguridad jurídica para las bodegas.