

Campioni di vini ottenuti col metodo SO2SAY, sviluppato nell'ambito di un progetto di respiro europeo per la produzione di vini a basso tenore in solfiti aggiunti.

Che i solfiti aggiunti al vino (ma anche alla frutta secca o ai preparati di frutta) possano causare reazioni allergiche più o meno significative è un dato di fatto.

La percentuale di persone a cui questo può succedere non è nemmeno troppo bassa. Si parla di valori tra il 4 e il 10%, tanto che la stessa Organizzazione Mondiale Sanità ha imposto limiti al contenuto di solfiti nel vino e vi è l'obbligo di indicazione in etichetta della loro presenza per concentrazioni superiori a 10 mg/l. Mettere a punto percorsi di produzione che permettano di ridurre le quantità aggiunte di SO₂ o eliminarle del tutto è la scelta di un numero crescente di produttori.

L'approccio europeo: vini diversamente uguali

Uno dei percorsi seguiti per raggiungere l'obiettivo di riduzione delle aggiunte di solfiti al vino è il progetto di ricerca SO2SAY, finanziato dalla Comunità Europea e costituito da 9 partner tra aziende e centri di ricerca. Il progetto mira a trovare un'alternativa all'utilizzo di SO₂ nel vino ottenendo però non solo il risultato protettivo ed antiossidante della solforosa, ma anche un vino per nulla distinguibile dalla sua controparte prodotta con l'utilizzo di solfiti. Ed è proprio qui la differenza tra questo progetto e tutti gli altri tentativi di produrre vino senza solfiti: per quanto riusciti, questi portano a risultati che in qualche modo si differenziano dai vini prodotti tradizionalmente: "I vini prodotti fino ad oggi



Solfiti aggiunti: strade diverse, unico obiettivo

senza aggiunta di solfiti non sono uguali allo stesso vino prodotto con solfiti. Si differenziano o alla vista o all'olfatto o al palato. Attenzione: non stiamo sostenendo che essi siano migliori o peggiori, ma semplicemente che sono diversi", afferma **Claudia Krines**, coordinatrice del progetto presso il centro ttz Bremerhaven. Da qui un progetto alla ricerca del modo di produrre un *vino diversamente uguale*.

MARIA LUISA DOLDI

Nei tre anni di indagine sono stati analizzati diversi estratti naturalmente presenti nel vino per testare la possibilità che uno di essi o una loro combinazione potesse svolgere lo stesso ruolo della SO₂, facendo anche tesoro di analisi ed osservazioni precedentemente fatte da produttori vitivinicoli partecipanti al progetto. "Con l'avanzare degli esperimenti ci siamo accorti che la soluzione non è solo una miscela di particolari estratti naturali, quanto un fine tuning tra concentrazione di questi estratti e uso di tecnologie specifiche, nelle quali grande importanza riveste il controllo dell'ossigeno



Claudia Krines, coordinatrice del progetto SO2SAY.

SO2SAY: CARTA D'IDENTITÀ

Il progetto SO2SAY ha un costo totale di 4,1 milioni €, di cui 3,1 finanziati dalla Ue nel contesto del settimo programma quadro di ricerca. I partner del progetto sono 9 (nessun italiano), coordinati dalla

società tedesca di servizi per la ricerca ttz Bremerhaven. Il progetto sta affrontando le ultime fasi, per concludersi definitivamente probabilmente quest'anno. Maggiori informazioni su <http://so2say.eu/>



presente accidentalmente nel vino, sia durante tutte le fasi di lavorazione, sia prima dell'imbottigliamento". Gli esperimenti sono stati condotti per ora solo su vini da vitigno Tempranillo. Il risultato ottenuto è un vino che, sottoposto all'esame di un pubblico di esperti (sommelier e degustatori), non risulta distinguibile in alcuna caratteristica dalla sua controparte prodotta con aggiunta di solfiti. Anche i test sui consumatori, condotti in tre Paesi – Spagna, Gran Bretagna, Germania – con gruppi di 60 persone ciascuno, hanno portato a risultati analoghi: i vini sono indistinguibili.

Qualche notizia in più sulla ricetta utilizzata? Claudia Krines non si sbottona. Non ci è per ora dato di sapere né quali estratti vengono utilizzati, né in quale combinazione. Solo quando anche le ultime prove saranno concluse, quando si saranno chiariti i vincoli legislativi dell'utilizzo di tale sistema e il sistema sarà portato sul mercato (protetto?), allora ci sarà svelato l'arcano segreto.

Un protocollo, tante interpretazioni: Freewine®

Un approccio completamente diverso è quello di una trentina di aziende italiane, distribuite su tutto il territorio nazionale, in regime sia convenzionale sia biologico. Esse portano i loro vini privi di solfiti sul mercato sotto il marchio Freewine®. Quest'ultimo è in duplice versione: *black* per vini con un contenuto massimo di solfiti di 50 mg/l oppure *gold* per un contenuto massimo di 10 mg/l. L'iniziativa che ha portato a definire questo marchio è partita nel 2008 dall'azienda Tebaldi, specialista in tecnologie per l'enologia. "Volevamo proporre ai nostri clienti la possibilità di fare qualcosa di nuovo – spiega **Marco Tebaldi**, enologo ed amministratore unico di Tebaldi Srl – ma nello stesso tempo di rispondere ad una necessità del consumatore. Diminuire il contenuto di solfiti era già da un po' una delle sfide della enologia e noi l'abbiamo fatta nostra".

Per fare vini Freewine® non esistono un protocollo



Il Gusto del Benessere

freewine.eu



FREEWINE: ESEMPI DI TECNOLOGIE ADOTTABILI

- Misure di controllo della presenza di metalli sulle uve (in particolare rame e zolfo);
- misure di monitoraggio degli ingressi di ossigeno nel vino;
- misure di controllo del pH dei mosti (purtroppo sempre più alto negli ultimi tempi);
- controllo delle uve sin dal vigneto per rilevare la possibile carica microbiologica dei vini;
- scelta di lieviti selezionati che non siano né produttori di solfiti né accettori di anidride solforosa;
- misure che portino ad un miglioramento della resistenza intrinseca dei vini stessi alle ossidazioni, ovvero vinificazioni che vadano ad estrarre la maggior parte delle sostanze ossidanti del vino dalle uve;
- eventuale aggiunta di

antiossidanti naturali con valore protettivo (per esempio estratti naturali della cellula del lievito vinario, tannini di rovere, i tannini estratti dalle bucce dell'uva, proantocianidine estratte dai vinaccioli e acido ascorbico, cioè la vitamina C, combinati a vario titolo tra di loro) che migliorano la resistenza intrinseca dei vini alle ossidazioni.

unico o una tecnologia standardizzata, perché questo "appiattirebbe i vini e la creatività di chi li produce". Si è messa a punto una serie di linee guida, un insieme di accorgimenti, tecnologie impiantistiche, biotecnologie e pratiche di cantina e vigneto che possono contribuire alla riduzione di allergeni nel vino. "Secondo necessità, si attingono da questa piattaforma tutte le misure che, caso per caso, portano all'obiettivo". Il produttore o l'enologo quindi scelgono in base alla propria filosofia di produzione, all'attitudine dei propri vitigni, alla dotazione tecnologica della propria cantina e su questo contesto si inseriscono le tecnologie che nelle singole situazioni risultano più opportune (vedere box).

Per lo sviluppo di tale piattaforma ci si è avvalsi (e ci si avvale tutt'ora: la piattaforma è un divenire continuo, arricchita dalle esperienze delle singole aziende) del supporto scientifico del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona e dell'Istituto di Biologia e Biotecnologie Agrarie del Centro Nazionale delle Ricerche (CNR) di Pisa.

Rispetto all'esperienza tedesca salta subito all'occhio una differenza: il rapporto con il consumatore. I vini Freewine® vogliono esser buoni, esprimere il territorio e la filosofia di chi li produce, ma non devono necessariamente essere identici alla loro controparte prodotta tradizionalmente con anidride solforosa. E a giudizio

Marco Tebaldi,
enologo ed
amministratore
unico di
Tebaldi Srl.



dei consumatori si nota la differenza, ma in positivo: "I vini risultano più fruttati, con una personalità più spiccata, meno standardizzati". Insomma diversamente buoni.

Integrupes®: la natura come modello

"È già tutto lì, in natura. Noi non facciamo altro che restituire al vino ciò che la vinificazione gli toglie con l'eliminazione dei raspi e dei vinaccioli", afferma **Alessandro Capodicasa** quando spiega il metodo Integrupes. Un'intuizione alla base di questo protocollo: nei vinaccioli vi sono circa 4000 molecole, di cui alcune – complessi polifenolici e proantocianici – hanno lo stesso potenziale antiossidante, antimicrobico e stabilizzante della SO₂. Otto anni di ricerca, innovativi metodi di estrazione delle molecole ed analisi, microvinificazioni test ed infine vinificazioni su larga scala in cantina per arrivare a definire quali e quante di queste molecole siano adatte a quale tipologia di vino. Perché questo in sostanza è il metodo Integrupes: molecole purissime, estratte dai vinaccioli attraverso l'uso di onde sonore e con CO₂ in stato supercritico (quindi senza l'intervento di molecole chimiche), fortemente diluite, da aggiungere nei tre step fondamentali del processo produttivo: fermentazione alcolica, fermentazione malolattica e fase pre-imbottigliamento. Un kit Integrupes consiste in tre litri di soluzione a composizione diversa in quanto a complessi polifenolici-proantocianici. La concentrazione di estratti usati varia da 1 ppm/l a 200 mg/l al massimo per vini ad alto contenuto zuccherino. Un kit permette di trattare 20 ettolitri di mosto: "I costi si aggirano intorno a circa 22-24 centesimi di Euro a bottiglia. Ma non dobbiamo dimenticare – sottolinea Capodicasa – che questo trattamento elimina la necessità di quegli accorgimenti di cui invece hanno bisogno tutti i vini trattati con solforosa e tutti gli altri vini senza solfiti: controllo ossigeno, uso di protocolli di iper-riduzione, ozono oltre che aggiunte di albumina, lioz-

ma, proteine di origine animale, chiarificanti o tappi particolari".

Nessuna molecola estranea aggiunta, nessuna necessità di consulenza ed assistenza, nessuna necessità di tecnologia o macchinario speciale: sembra troppo semplice per poter funzionare, eppure...

In occasione di Vinitaly 2013 (Verona, 7-10 Aprile), 13 cantine italiane hanno presentato per la prima volta al mercato i loro vini Integrupes. I risultati parlano chiaro: in degustazioni cieche il vino Integrupes ha ottenuto giudizi migliori della sua controparte vinificata tradizionalmente. Esso esprime il frutto e la mano dell'enologo: integrità di aromi primari, profumi intensi, elevata piacevolezza, ma nello stesso tempo stabilità del prodotto anche in prove di stress.

Tra i vini Integrupes ve sono anche alcuni difficili da produrre senza SO₂: passiti, sia mediterranei che in stile Eiswein, rossi della Rioja e Franciacorta Docg con più anni di cantina alle spalle: tutti esprimono ancora se stessi, spesso in meglio. "Con la prossima vendemmia metteremo in cantina i primi Brunello e i primi Amarone Integrupes. Tra cinque anni ne vedremo delle belle...", afferma Alessandro Capodicasa.

I vini Integrupes contengono solo la solforosa prodotta naturalmente dai lieviti: "Tutte le nostre vinificazioni ad oggi non superano i 7 mg/l di solforosa, indipendentemente dal tipo di uva, dal capitolato enologico, dalla latitudine". Il metodo è stato provato in Svizzera, Spagna, Francia, ora in Italia, ma vi sono inizi di vinificazione anche in Australia e negli Stati Uniti. Da un'intuizione nel 2006 ai risultati di oggi: 7 anni di ricerca e sperimentazione per arrivare ad un metodo rigorosamente scientifico, ineccepibile nei risultati, estremamente semplice da usare; il sogno di un vino integro eppure senza solfiti aggiunti e vinificato in maniera normale... Che si sia trovato il Sacro Graal?

<http://www.vitevinoqualita.it/7mS2h>

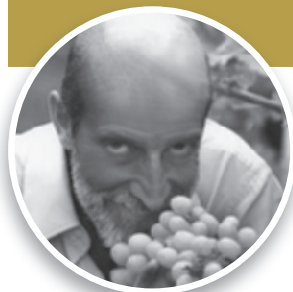


Alessandro Capodicasa,
CEO e
Fondatore di
Integrupes.



Scopri
gli altri
contenuti
sul web.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LUCA MARONI: "UNA NUOVA ERA NELL'ENOLOGIA"

"Faccio degustazioni da tanti anni, ma fino ad ora – afferma l'enologo Luca Maroni (foto) – tutte le volte che ho assaggiato vini senza solfiti, ho trovato anche difetti sensoriali. Con i vini Integrupes mi son

trovato per la prima volta di fronte ad un prodotto senza solfiti, eppure integro e piacevole". Un protocollo di una semplicità sbalorditiva, quasi come l'uovo di Colombo "e questo fa da monito: le soluzioni più

semplici sono spesso le più efficaci, ma ci vuole l'intuizione giusta per svilupparle". Luca Maroni è assolutamente convinto: "Si è trovata un'alternativa alla solforosa che apre una nuova era enologica".

Il prodotto sta iniziando ora il suo percorso sul mercato ma "questo protocollo potrà rappresentare una leadership italiana nel mondo, sia per il metodo, sia per i risultati".