

# SI APRE LA NUOVA FRONTIERA SULLA SALUBRITÀ DEL VINO



**FREEWINE È UN NUOVO MODO DI VEDERE IL VINO.** UN PRODOTTO IL PIÙ POSSIBILE PRIVO DI ALLERGENI, IN GRADO SI ESALTARE I SAPORI E LA TERRA DI ORIGINE DEL VITIGNO. MARCO TEBALDI È IL SUO IDEATORE E CI AIUTA A CAPIRNE DI PIÙ

TESTO Carmen Santi

# L'

idea che venne nel 2008 a Marco Tebaldi, enologo e titolare dell'azienda Tebaldi srl di Verona, era quella di lavorare ad una piattaforma che potesse realizzare un vino che fosse il più possibile salubre, creando protocolli personalizzati a seconda del vitigno e dello stile di produzione, per ottenere una rilevante riduzione degli allergeni nel prodotto finale. Da questa idea, grazie alla collaborazione degli enologi coinvolti nella sua azienda, nasce Freewine, "un progetto che ha come finalità quella di ottenere la massima salubrità nei vini per via scientifica e tecnologica, con attenzione alla sostenibilità dei costi, generando adeguata comunicazione verso il mercato". Marco Tebaldi ci spiega come.

In cosa consiste il progetto Freewine e perché questa idea? Freewine è un progetto che nasce nel 2008 nella mia azienda di tecnologie per l'enologia, come protocollo per il miglioramento della salubrità in un prodotto come il vino, di per sé salutare. Salubrità intesa come tutela della salute del consumatore finale. A tal fine si pone come obiettivo la riduzione di tutti gli allergeni, ovvero dei solfiti, aggiunti sottoforma di anidride solforosa, presenti in tutti i vini, e di allergeni che invece sono molto più rari, seppur esistenti, come le amine biogene.

#### In cosa consiste il progetto Freewine e perché questa idea?

Freewine è un progetto che nasce nel 2008 nella mia azienda di tecnologie per l'enologia, come protocollo per il miglioramento della salubrità in un prodotto come il vino, di per sé salutare. Salubrità intesa come tutela della salute del consumatore finale. A tal fine si pone come obiettivo la riduzione di tutti gli allergeni, ovvero dei solfiti, aggiunti sottoforma di anidride solforosa, presenti in tutti i vini, e di allergeni che invece sono molto più rari, seppur esistenti, come le amine biogene.

#### Quali sono gli effetti collaterali dei solfiti nel corpo dell'uomo?

I solfiti vengono da sempre utilizzati nella produzione del vino con funzione antisettica e antiossidante, rappresentano quindi il sistema tradizionale con cui si conserva il vino. Anche molti altri alimenti utilizzano i solfiti per la propria conservazione e questo può causare in alcuni momenti, per sovrapposizione dei vari alimenti che lo contengono, un accumulo eccessivo di anidride solforosa nel corpo umano, che può generare alcuni fastidi. Uno dei fastidi più classici e frequenti è l'insorgere del mal di testa. Limitarne la presenza, a parità di conservazione del prodotto e di risultato finale dei sapori, è quindi uno dei passi da valutare, se si vuole da una parte tener conto della salute del consumatore e dall'altra rispondere ad un mercato che sta diventando sempre più esigente, come si evince anche da una ricerca proposta da Vinitaly 2012, in cui i consumatori hanno risposto, nel 65,2% dei casi, che preferirebbero consumare vino a basso contenuto di solfiti. Vinitaly 2013 del resto ha confermato questa tendenza, vista la presentazione di molti di questi prodotti durante la manifestazione.

#### Qual è il limite di solfiti oggi consigliato?

L'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'OMS, dichiara che il limite giornaliero consigliabile è di 0,7 mg di anidride solforosa per ogni chilogrammo di peso del consumatore. Ricordo che questo



**Freewine si pone come obiettivo la riduzione di tutti gli allergeni, ovvero dei solfiti, aggiunti sottoforma di anidride solforosa, presenti in tutti i vini, e di allergeni che invece sono molto più rari, seppur esistenti, come le ammine biogene**

conservante è presente in molti alimenti, non solo nel vino, per cui l'OMS stabilisce una sorta di somma adeguata per il corpo umano. Per quanto riguarda il vino bianco è ammessa dalla legge europea una presenza massima di 200 mg per litro, mentre per quanto riguarda il vino rosso il limite massimo ammesso è di 150 mg per litro. Nei vini biologici questo limite viene ulteriormente ridotto di 50 mg, sia nei bianchi che nei rossi.

#### Ma com'è possibile allora la conservazione dei vini in altra maniera?

Più che parlare di conservazione del vino, bisogna concepire un

vino che non sia così sensibile al deterioramento e all'ossidabilità. Questo è l'oggetto della nostra ricerca e proprio da questo nasce la nostra piattaforma tecnologica Freewine. Si tratta di un insieme di tecniche e di pratiche mirate, che coinvolgono le biotecnologie, nel senso della selezione dei lieviti e antiossidanti naturali, ma anche le tecnologie impiantistiche, la formazione del personale e tutto ciò che rende possibile e perseguibile il risultato di realizzare vini a basso contenuto di allergeni. Si lavora quindi in logica preventiva, riducendo in modo importante gli allergeni fino a rimanere abbondantemente al di sotto dei limiti disposti. La piattaforma Freewine nasce infatti dalla convinzione che il vino debba generare solo beneficio: essendo un bene edonistico, deve essere solo un piacere, non creare fastidio. Per questo ci occupiamo anche della comunicazione verso il mercato di riferimento, a partire dal sito [www.freewine.eu](http://www.freewine.eu).

**Qual è l'obiettivo della vostra attività e cosa propone nello specifico la sua azienda come servizio al produttore?**

Il nostro obiettivo è perseguire la massima salubrità nei vini per via scientifica e tecnologica, con attenzione alla sostenibilità dei costi, generando un'adeguata comunicazione verso il mercato. Proponiamo una serie di operazioni studiate ad hoc su ogni caso, grazie alla professionalità di un tecnico messo a disposizione e attraverso le nostre tecnologie, in modo che si possano scegliere pratiche per diminuire la presenza degli allergeni senza generare troppi costi. Voglio essere chiaro su questo concetto: non esiste alcuna ricetta a priori, ma è necessario analizzare il vitigno in ogni zona, capire qual è lo stile del produttore, fare delle analisi del contesto operativo. Una volta raccolte tutte le informazioni, è possibile attingere alla nostra piattaforma, mettendo a punto un protocollo assolutamente personalizzato. Non esiste un approccio tecnologico omologante, ma, anzi, vogliamo dare una risposta concreta proprio alla biodiversità, che nel vino ci sta molto a cuore.

**Il vino Freewine risalta anche i sapori della propria terra, quindi?**



Esattamente. Alla degustazione è un vino molto personalizzato e molto coerente nei confronti della terra di origine ed esprime molto bene il vitigno da cui deriva, poiché tendenzialmente si tolgono alcune "maschere organolettiche" potrebbero limitarne l'espressione.

**C'è sensibilità nel mondo della produzione nei confronti di queste tecniche?**

Direi che la sensibilità è nascente. E' difficile introdurre dall'oggi al domani nuove tecniche e nuovi modi di guardare alla produzione vinicola soprattutto in un territorio come il nostro in cui la tradizione culturale è molto forte, ma il mercato oggi parla chiaro, va in questa direzione e sia in Italia che all'estero si sta guardando in questa direzione. Senza mai disconoscere l'attuale stato dell'arte, che vede l'Italia come leader nel rapporto tra qualità percepita e prezzo, anche grazie al sistema delle Denominazioni di Origine.