

RICERCA DELLA CATTOLICA

«Nei vini piacentini
alti livelli di
sostanze preziose»

► IL SERVIZIO a pagina 11

«Vini piacentini più salubri della media italiana»

Più presenti sostanze preziose come il resveratrolo, lo ha stabilito una ricerca della Cattolica per conto del Consorzio tutela dei nostri Doc

PIACENZA

● “Vinum merum piacentinum laetificat” recita l’antica saggezza latina (cioè cioè il vino piacentino schietto e puro allietta lo spirito). Ma c’è di più: il nettare delle nostre valli è anche mediamente più salubre di quello delle altre zone produttive italiane. Lo ha stabilito una ricerca che il professor Luigi Bavaresco (docente universitario di Viticoltura ed Enologia) ha realizzato con alcuni ragazzi della Facoltà di Agraria dell’Università Cattolica e che finirà nella tesi di laurea di una studentessa. Sono stati presi in esame dieci vini del nostro territorio (Gutturmio, Ortrugo e Malvasia) provenienti dalle valli del Tidone, del Nure e dell’Arda. Un lavoro commissionato dal Consorzio Vini Doc dei

Colli Piacentini e che ha stabilito - ad esempio - che i Doc Gutturmio “presentano ottimi livelli di stilbeni (il più noto e salubre è il resveratrolo ndr.) collocandosi in una fascia medio alta rispetto a valori di altri vini rossi”. Idem per i bianchi (Ortrugo e Malvasia) “che hanno presentato livelli elevati di stilbeni e intermedi di tirosoli rispetto ad altri vini bianchi italiani presi in esame”.

«Non mi meraviglio di questi risultati - commenta “Pinuccio” Sidoli, presidente del Consorzio Vini Doc dei Colli Piacentini - perché la salubrità dei nostri vini è scritta nella loro storia e nella loro provenienza, ma anche dalla tradizione da cui provengono».

«Una delle grandi minacce che incombono sul mondo del vino, e che mina la sua stessa esistenza, è l’ostilità della potente lobby anti-alcool che non distingue tra vino e altre bevande alcoliche, per cui il vino è solo alcool e niente di più - commenta invece il professor Bavaresco - l’alcool è poi considerato da un importante organismo internazionale (quale l’Organizzazione Mondiale della Sanità - OMS), alla stregua del tabac-

co, negativo per la salute e questo concetto viene traslato anche al vino. Già in questi ultimi anni l’Unione Europea ha avviato la riforma dell’etichettatura dei vini e delle bevande alcoliche con l’introduzione degli ingredienti e dei valori nutrizionali, aspetto che può essere letto come preludio a futuri atteggiamenti ostili nei confronti del vino.

Un modo per contrastare questo atteggiamento è già stato messo in atto dal mondo dei produttori di vino, come per esempio la creazione della struttura Wine in Moderation, che promuove un consumo consapevole del vino, riconoscendo i rischi sulla salute umana degli eccessi. Ma c’è di più: un consumo moderato di vino, per una persona sana, può essere addirittura positivo per la sua salute, perché questa bevanda contiene delle sostanze (soprattutto polifenoliche, ad esempio il resveratrolo) che hanno degli effetti antiossidanti, riducendo il rischio di incorrere in malattie cardiovascolari. L’enfaticizzare le proprietà salutistiche del vino, come effetto secondario della sua assunzione, può essere quindi un fatto positi-

vo per promuoverne un consumo consapevole, perché il vino non è solo alcool, ma rappresenta qualcosa di diverso, essendo anche portatore di valenze immateriali; bere il vino infatti è uno stile di vita ed un fatto culturale.

Proprio in questa ottica il Consorzio di Tutela dei vini Doc piacentini (Piacenza-Doc) ha commissionato alla Cattolica questa ricerca che aveva appunto lo scopo di valutare la presenza di queste sostanze polifenoliche in alcuni vini rappresentativi della produzione piacentina, mediante un approccio analitico innovativo e di frontiera, denominato metabolomica. «Si tratta di una metodica analitica molto potente - spiega Bavaresco - che è in grado di determinare in un vino molecole note di vario tipo presenti anche in quantità infinitesimali e di individuarne anche di nuove. Inoltre sarà possibile stabilire una specie di profilo identitario delle diverse tipologie di vini e capire quali fattori viticoli ed enologici abbiano determinato i contenuti di polifenoli (soprattutto il resveratrolo) che si andranno ad analizzare. E’ inoltre interessante notare che composti come il resveratrolo svolgono un ruolo positivo non soltanto quando presenti nel vino, ma anche a livello di pianta (vite) agendo come fattori di difesa contro le malattie crittogame».



“Pinuccio” Sidoli

«La salubrità dei nostri vini è tradizione scritta nella loro storia e nella loro provenienza»



Una vetrina di vini piacentini all'Enoteca da "Renato" di via Roma, lo scorcio di una vigna dei nostri colli e il professor Luigi Bavaresco.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 071084