CORRIERE DEL GIORNO

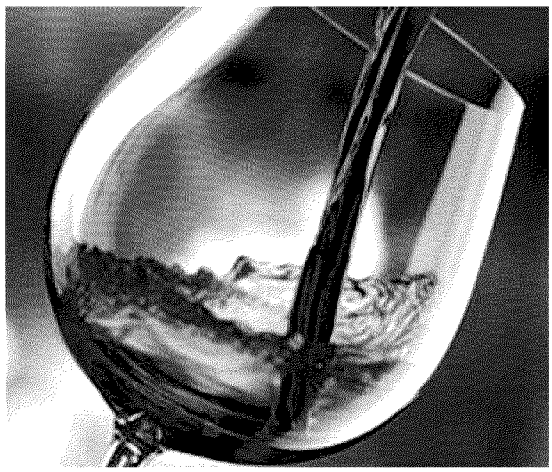
Quotidiano

Data 17-09-2012
Pagina 7
Foglio 1

www.ecostampa.it

TRA LE CONTROINDICAZIONI AUMENTO DI ALLERGIE, RINITI, ECZEMI ED ORTICARIE

Troppi solfiti nel calice, meglio il vino biologico



❑ Si va dal mal di testa alla difficoltà a digerire il pasto appena consumato, fino a una serie di fastidiose conseguenze che riguardano in particolar modo le donne. Perché nel calice di vino ci sono anche i solfiti che, tra le altre cose, aumentano il rischio di osteoporosi e contribuiscono a peggiorare i sintomi della sindrome premestruale. Motivo in più per imboccare la strada di una produzione biologica che sia anche più attenta al contenuto di So2, l'anidride solforosa, e i suoi sali.

E' quanto ha riscontrato Laura Di Rienzo, biologa molecolare dell'Universitù Tor Vergata di Roma che ha condotto degli studi sull'anidride solforosa e gli effetti tossicologici sulla salute dell'uomo, presentati oggi in occasione del convegno "I vini biologici e i vini senza solforosa".

L'incontro ha fatto il punto sui risultati ottenuti dalla sperimentazione svolta nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità dei vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO2 totale nei vini al consumo" realizzato da FederBio con il contributo della Regione Lazio e l'apporto scientifico dell'Università della Tuscia.

"Il vino fa parte del nostro patrimonio culturale ed è una componente essenziale della dieta mediterranea, ma dobbiamo mettere in conto che il contenuto elevato di So2 aumenta i danni rispetto ai benefici", spiega all'Adnkronos la Di Rienzo, elencando anche quali sono alcuni di questi danni. Si va dalla perossidazione dei grassi cellulari all'alterazione del ciclo dei carboidrati, e restando in tema di controindicazioni 'al femminile', "il dato più evidente è che i solfiti riducono i folati aumentando i rischi cardiovascolari e di osteoporosi", sottolinea l'esperta. Ma non solo.

Tra le controindicazioni c'è anche "l'aumento di allergie, riniti, eczemi ed orticarie". Insomma, sintomi ed effetti da non sottovalutare e dietro i quali c'è spesso il consumo di vino. Per realizzare quello che la Di Rienzo definisce come "un binomio inscindibile: qualità e diritto alla salute", ovvero per non rinunciare al tradizionale bicchiere di vino al pasto senza pericoli per la salute, meglio scegliere un vino biologico e senza So2.

"Si tratta di puntare su produzioni che dal punto di vista economico hanno un costo più elevato, ma il cui valore si traduce in un investimento in salute e per la riduzione di patologie croniche degenerative", aggiunge la Di Rienzo. Infatti, se il vino è a basso contenuto di solfiti e biologico, "contiene più antiossidanti, come tutti i prodotti biologici, e favorisce una regolazione positiva dei geni legati allo stress ossidativo, all'infiammazione e all'insulino-resistenza".

Insomma, il vino fa buon sangue, a patto che abbia queste caratteristiche e se bevuto con moderazione: un bicchiere al giorno per le donne, due-tre per gli uomini.

I risultati di queste prime ricerche rappresentano il primo passo di una battaglia che riguarda "l'attuale normativa Ue sulla presenza di solforosa nei vini, un compromesso lontano dalle aspettative dei produttori bio - dice Paolo Carnemolla, presidente Federbio - battaglia persa perché non avevamo abbastanza dati relativi ai danni sulla salute dovuti alla presenza di solfiti nè sui benefici dei vini prodotti senza So2".

Ora, aggiunge, si tratta di "mettere a punto le tecniche di cantina, perché per produrre un vino biologico che sia anche senza solfiti c'è bisogno di grande attenzione e competenza". I primi risultati sono incoraggianti, come dimostra produzione del Biancodarco, primo Frascati Superiore Doc senza solfiti, della cooperativa agricola biologica Agricoltura Capodarco di Grottaferrata.

Il buon risultato della sperimentazione è stato attestato dal fatto che, già nella vendemmia 2010, la vinificazione ha avuto un successo tale da giustificare l'imbottigliamento e la messa in commercio del Biancodarco, incontrando il favore degli appassionati e dei degustatori e anche l'interesse di quei consumatori che hanno problemi di salute nell'assunzione di solfiti con gli alimenti. "E' il mercato stesso a chiedere questi prodotti - aggiunge Carnemolla - e sono molte le cantine che si stanno avvicinando al biologico e alle nuove tecniche che permettono una produzione senza solfiti.

Le competenze e le conoscenze, però, non sono molto conosciute, da questo punto di vista c'è ancora molto lavoro da fare".

104618

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.