Tutela dei consumatori: creati vini senza solfiti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



FIRENZE, 29 APRILE 2013- Un progetto di ricerca denominato SO2SAY è riuscito a ridurre al minimo l'anidride solforosa nel vino rosso. Ne da comunicazione in Italia, Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", che saluta la notizia positivamente, sia dal lato della salute dei consumatori che dei produttori impegnati nel miglioramento della qualità dei propri vini.

Nel quadro del suddetto progetto di ricerca, i partner impegnati tra cui l'Università olandese di Wageningen, hanno sviluppato un processo per la stabilizzazione del vino rosso, che non è basato sul biossido di zolfo, ma su estratti naturali. Finalmente, forse presto, potrà sparire l'etichetta "contiene solfiti".

I partner del progetto, peraltro finanziato dall'UE, hanno sviluppato una strategia per sostituire l'anidride solforosa e i suoi sali nei prodotti alimentari, tra cui il vino. Certamente, i nuovi additivi naturali dovranno assicurare la stessa durata del prodotto, come i solfiti, ed inoltre non dovranno alterare il sapore, l'odore e l'aspetto. I test di immagazzinamento per controllare la conservazione sono tuttora in corso.

Com'è noto, il biossido di zolfo riesce a determinare nei prodotti alimentari una durata più lunga, ma può però provocare effetti indesiderati, in particolare nel caso di chi soffre di allergie. Nel quadro del progetto di ricerca "SO2SAY", come si diceva, gli esperti hanno sviluppato un processo per la stabilizzazione del vino rosso, che non è a base di biossido di zolfo, ma invece di estratti naturali.

L'uso di anidride solforosa (SO2) è una pratica comune nell'industria alimentare. La SO2 prolunga l'utilizzabilità dei prodotti come vino, patate o frutta secca. Previene la fermentazione secondaria e ha un effetto anti-ossidante, in modo che l'azione enzimatica, venga ridotta. Ma oltre a questi effetti positivi, la solforazione dei prodotti alimentari nasconde anche pericoli come la possibilità di attacchi allergici. I produttori di vino e cibo sono da tempo alla disperata ricerca di alternative, anche perché un solo bicchiere di vino che può contenere 10 mg di SO2 per litro può scatenare una crisi allergica.
All'interno del progetto SO2SAY che, si diceva, finanziato dall'UE, i nove partner provenienti da quattro paesi europei e Israele, hanno sviluppato una strategia per sostituire l'anidride solforosa e i suoi sali nei prodotti alimentari, tra cui il vino. La sfida che si sono trovati davanti nel raggiungimento di una durata paragonabile per i prodotti alimentari che sono privi di solfiti e anche quella di evitare i cambiamenti in odore, il sapore e l'aspetto.
Il progetto SO2SAY che ha sviluppato il processo per la stabilizzazione del vino rosso che serva a sostituire l'anidride solforosa ha, quindi, anche l'obiettivo di preservare l'accettazione sensoriale del vino. All'SO2, vengono sostituiti estratti di sostanze che si trovano naturalmente nel vino e ne garantiscono, comunque, la conservabilità.

Ci possono essere, infatti, fino a 160 mg di anidride solforosa per litro nei vini di qualità commerciale. Il vino SO2SAY riduce questa percentuale di oltre il 95 %. I soggetti allergici possono iniziare a tirare un sospiro di sollievo e godere ancora una volta la possibilità di sorseggiare il loro vino preferito senza controindicazioni.
Inoltre, la percentuale di SO2 dovrebbe essere inferiore alla soglia ufficiale di rilevamento in modo che il vino possa essere etichettato come SO2-libero e quindi senza l'obbligo d'indicare la dicitura "Contiene solfiti".

Oltre al prezzo, il gusto è senz'alcun dubbio il criterio principale per l'acquisto di un vino. A seguito delle prove di degustazione con un numero rappresentativo di tester in Gran Bretagna, Spagna e Germania, il nuovo vino è stato giudicato altrettanto positivamente in un confronto con vini di riferimento di alta qualità. Il vino è stato travasato dalle botti nelle bottiglie nel maggio 2012 ed attualmente continua a maturare nelle stesse. Alla prima riunione dei nove partner del progetto nel gennaio 2013, alcune delle bottiglie sono stati aperte e sottoposte alla prova del fuoco, ossia alla degustazione. I test, in ogni caso, si protrarranno fino alla fine di questa primavera del 2013.[MORE]

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tutela-dei-consumatori-creati-vini-senza-solfiti/41308