

Produrre vini naturali di qualità, senza solfiti e additivi chimici, un’esigenza molto sentita dai consumatori che ora è possibile grazie ad una nuova metodologia brevettata nel 2015 dall’Università di e Pisa nata da uno studio condotto al dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali. “Si tratta di una procedura per ottenere vino senza additivi – ha spiegato la professoressa Angela Zinnai coordinatrice della ricerca – e quindi consumabile anche da chi ha allergie o intolleranze.

Il nostro metodo non altera le caratteristiche del vino, anzi ne esalta le qualità e ne salvaguarda molti aromi che oggi sono coperti, alterati o ridotti dalla presenza dell’anidride solforosa e dalle altre sostanze aggiunte. Questo senza contare l'effetto di salubrità dovuto all'assenza totale di additivi chimici, così come la migliore la digeribilità delle molte sostanze positive per la salute umana contenute nel vino”.

La metodologia è stata testata per due anni nella cantina sperimentale dell’Ateneo pisano a San Pietro a Grado in provincia di Pisa e, nel 2014 anche alla Fattoria dei Barbi a Montalcino, in provincia di Siena, in quest’ultimo caso grazie alla fattiva collaborazione del dottor Stefano Cinelli Colombini. Sono stati così prodotti un Viognier nel 2013 e un Sangiovese nel 2014, ma l’obiettivo per il futuro è di applicare la metodologia su ampia scala. A questo scopo è nato il progetto “Only Wine” che mette insieme i tecnologi alimentari dell'Università di Pisa per lo skilling up dei risultati scientifici e quello di economia agraria, coordinati dal professore Gianluca Brunori, per gli aspetti di marketing, il Polo Tecnologico della Magona e il dipartimento di Ingegneria civile e industriale dell’Ateneo pisano per la realizzazione dei prototipi, il dipartimento di Fisica dell'Università di Pisa per la realizzazione dei sensori, quello di Ingegneria dell'Informazione per l'ideazione dell'hardware e del software di gestione e infine la Fattoria dei Barbi per l’applicazione dei protocolli.

“Le tendenze più stabilmente in crescita nel settore vinicolo vanno proprio in questa direzione – ha concluso Angela Zinnai – si cercano vini sempre più salubri, sempre più privi di chimica, più freschi e ricchi al palato e di qualità ma non a costi maggiori. Il nostro progetto offre per la prima volta la possibilità di unire in un unico vino tutte queste caratteristiche, e lo fa a costi contenuti”.