

**CONSUMI ENOICI**

# In vino sanitas soltanto con il bio

*Si sviluppa la ricerca per affinare  
dei nettari salubri ad alta digeribilità*

da **Roma**

«In vino veritas»? Certamente, ma la «sanitas» dove la mettiamo senza il «bio»? 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 So<sub>2</sub>, l'anidride solforosa, e i suoi sali. Lo ha riscontrato Laura Di Rienzo, biologa molecolare dell'Università Tor Vergata di Roma che ha condotto degli studi sull'anidride solforosa e gli effetti tossicologici sulla salute dell'uomo, presentati 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 - Applica-

zione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO<sub>2</sub> 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 So<sub>2</sub> 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 contrindicazioni «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 e 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 So<sub>2</sub>. «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 all'epoca non avevamo abbastanza dati». Un esempio è il Biancodarco, primo Frascati Superiore Doc senza solfiti, della coop Agricoltura Capodarco di Grottaferrata.



Il vino bio è la nuova frontiera della produzione enoica

