

Comunicato stampa
27 settembre 2012

USO DI BIOPOLIMERI PER STABILIZZARE IL VINO NEL RISPETTO DELLA QUALITÀ E DELL'AMBIENTE

Un progetto europeo ricerca alternative alle attuali pratiche di stabilizzazione proteica e tartarica del vino facendo uso di derivati dell'industria agroalimentare

La stabilizzazione proteica e tartarica del vino è una fase fondamentale nel processo di produzione del vino, soprattutto per quello destinato all'esportazione ed alla vendita nella distribuzione organizzata. Le attuali pratiche di stabilizzazione, anche se efficaci, hanno alcuni limiti di carattere qualitativo, economico ed ambientale che l'industria enologica cerca di superare da numerosi decenni.

Una soluzione può venire all'impiego di biopolimeri, cioè di sostanze di origine naturale, ottenute dai sottoprodotti dell'agroalimentare e già utilizzati in altri settori, tra cui le industrie farmaceutica e cosmetica. Alcuni biopolimeri, infatti, hanno la capacità di assorbire in modo selettivo le frazioni proteiche instabili del vino e possono rappresentare un'interessante alternativa all'attuale utilizzo di bentonite come materiale assorbente. Altri, invece, hanno struttura e peso molecolare tali da impedire la cristallizzazione dei sali di tartrato e, se aggiunti al vino, possono rendere inutili le attuali pratiche di stabilizzazione tartarica che hanno un elevato costo economico ed ambientale.

La selezione e lo studio di questi biopolimeri per l'uso specifico nel vino è l'oggetto di un progetto di ricerca guidato da tre associazioni di produttori: AIAB, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, che coordina il progetto, InterRhône che rappresenta i produttori della seconda più importante zona vinicola francese, e il Consejo Regulador della piccola ma prestigiosa D.O. spagnola Cariñena. Insieme a due aziende produttrici, la portoghese Falua e la greca Alpha Estate, le associazioni hanno affidato la ricerca ad un gruppo di centri specializzati, che comprende esperti di materiali polimerici (Dipartimento di Chimica IFM dell'Università di Torino), di tecniche enologiche (il CRA Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti, l'Institut Français de la Vigne et du Vin, il Laboratorio de Analisis de Aroma y Enologia dell'Università di Zaragoza, e l'Australian Wine Research Institute di Adelaide, SA), di impatto ambientale (FIRAB, Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica) e di tossicologia (Dipartimento di Scienze Farmacologiche dell'Università di Milano). Completano il consorzio la società Esseco srl, che si occuperà della fase di industrializzazione dei risultati della ricerca, e la PMI Vinidea che assicurerà la divulgazione degli stessi a livello europeo.

I biopolimeri rappresentano i candidate ideali per offrire ai produttori nuovi strumenti per la stabilizzazione del vino, flessibili, selettivi e a basso costo, rispettosi della qualità del vino e dell'ambiente, quindi in sintonia con le esigenze del moderno consumatore.

Il progetto, denominato STABIWINE, si sviluppa nell'ambito del 7^o Programma Quadro dell'Unione Europea, secondo l'accordo n.314903 con REA – Research Executive Agency; ha avuto inizio nel settembre 2012 e se ne prevede il termine alla fine del 2015. Gli aggiornamenti sui risultati del progetto saranno pubblicati sul sito www.stabiwine.eu.

L'attuale stabilizzazione proteica del vino

Per eliminare le proteine instabili nel vino, ogni anno si utilizzano in Europa circa 10.000 tonnellate di bentonite, un tipo di argilla proveniente soprattutto da miniere d'oltreoceano: essa viene dispersa nel vino in modo che possa assorbire le proteine, si lascia poi decantare il deposito sul fondo della vasca ed il vino stabile viene illimpidito con travasi, centrifugazioni e filtrazioni. Nonostante la sua efficacia, salubrità ed economicità, questa pratica non è amata dai produttori perché la bentonite tende a attenuare e modificare l'aroma ed il gusto del vino ed il trattamento provoca perdite di percentuali importanti di prodotto. Inoltre, il trasporto da altri continenti e la distribuzione di tali quantità di materiale comporta consumi energetici significativi.

L'attuale stabilizzazione tartarica del vino

L'acido tartarico, tipico dell'uva, in presenza di potassio o calcio, cationi maggioritari nel vino, può precipitare nel vino in bottiglia formando cristalli non graditi al consumatore: per questo, prima dell'imbottigliamento, il vino viene trattato per ridurre la concentrazione ed impedire la successiva formazione di sali. Secondo la tecnica più diffusa, il vino è refrigerato a temperature vicine a 0°C per parecchi giorni, in modo da provocare la precipitazione in vasca dei cristalli di tartrato che sono poi eliminati con travasi e filtrazioni. Oltre a rappresentare una delle principali voci di consumo energetico della cantina, anche questa pratica tende ad impoverire il profilo organolettico del vino e richiede attrezzature specifiche non sempre disponibili nelle piccole aziende. L'aggiunta di additivi come la carbossimetilcellulosa, le mannoproteine o l'acido metatartarico può essere sufficientemente efficace solo in alcuni vini. Il trattamento per elettrodialisi ha avuto uno sviluppo limitato a causa dell'elevato costo e del consumo idrico collegato.