

VINI CON MENO SOLFITI ALLEATI CONTRO REFLUSSO ESOFAGEO: VINOSOPHIA, ECCO LO STUDIO DELLA D'ANNUNZIO

9 Luglio 2025



PESCARA – I vini con meno solfiti e meno acidi sono alleati contro le malattie da reflusso gastroesofageo e confermo un significativo potere antiossidante. Non solo, il vino biologico, rispetto a quello convenzionale, ha un minor impatto negativo sulle capacità cognitive, e riduce l'effetto spiacevole delle immagini negative e incrementa l'intensità della reazione emotiva delle immagini positive

Sono questi alcuni risultati di una pionieristica ricerca scientifica condotta da un team multidisciplinare dell'università Gabriele d'Annunzio (Ud'A) Chieti-Pescara nell'ambito del progetto "Vinosophia", durato ben cinque anni e promosso la cantina biologica Chiusa Grande di Nocciano, in provincia di Pescara, del noto enologo e imprenditore Franco D'Eusanio, conosciuto come il vinosofo

La ricerca è stato presentata nei giorni scorso nella stessa azienda nel corso del seminario " Bio, parola alla scienza", moderata dalla giornalista e comunicatrice enogastronomica Jenny Viant Gomez e con la partecipazione del vice presidente della Regione e assessore all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, di Alessandro Nicodemi, presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, di Marcello Giordano, sindaco di Nocciano e di Gianni Pasquale, presidente di Assoenologi Abruzzo e Molise.

L'evento si è concluso con una degustazione-quiz esperienziale illustrati dalla dottoressa psicologa Chiara Di Marcantonio. Un test di valutazione percettiva di due vini, Vinosophia Pecorino e il nuovo rosso estivo Abracadabra Maiolica. Un test simile

a quelli adoperati durante la sperimentazione, proposto per far capire ai partecipanti alcuni aspetti dell'indagine scientifica.

“Tra le evidenze scientifiche più importanti – commenta D'Eusanio –, quelle secondo le quali l'assunzione a lungo termine, nei pazienti che hanno assunto vino biologico la pirosi esofagea, la pirosi gastrica, la tosse e il globo faringeo, la distensione gastrica postprandiale, il gonfiore, il dolore e fastidio addominale erano meno severi di chi assumeva vino convenzionale”.

Lo studio in particolare, è stato condotto su 46 pazienti affetti da malattia da reflusso gastroesofageo (Mrge) e per quanto riguarda l'impatto cognitivo e le reazioni emotive su ben 137 soggetti. Dal punto di vista della valutazione relativa agli effetti delle due tipologie di vino sull'attività cerebrale, in un campione di 31 soggetti, attraverso scansioni in risonanza magnetica.

Lo studio è stato coordinato dal professore Aristide Saggino, del dipartimento di Psicologia dell'Università D'Annunzio, e sono state esposte dai referenti delle diverse aree di studio, Michele Cimosi, membro del team enologico aziendale, di cui fa parte attiva anche Franco Giandomenico, che ha illustrato l'efficacia dei trattamenti biostimolanti su due cultivar, Pecorino e Montepulciano, soffermandosi sui protocolli di vinificazione per ottenere vini senza solfiti o con basso contenuto di solfiti.

“Il focus dello studio – spiega Cimosi – è stato indirizzato a verificare come la combinazione di trattamenti biostimolanti in vigna, le innovazioni tecnologiche e i protocolli ottimizzati di vinificazione della filiera biologica offrano nuove prospettive per tutta la viticoltura moderna. Come dati significativi emerge l'impatto positivo della riduzioni dei solfiti in termini di sostenibilità, non solo ambientale, ma anche sulla salute complessiva del consumatore, ad esempio sui pazienti affetti da reflusso gastroesofageo, che trarrebbero beneficio anche dai vini con fermentazione malolattica (meno acidi). Tesi supportata da test psicofisici i cui dati sono stati esposti durante la partecipata conferenza”.

I risultati sono stati analizzati sia dal punto di vista chimico che qualitativo. L'analisi dei parametri antiossidanti, hanno evidenziato un aumento significativo del potere antiossidante nelle uve di Pecorino sottoposte a trattamento e anche un incremento sensibile dei polifenoli totali in cultivar come il Montepulciano, dotato comunque di una base antiossidante consolidata.

L'USO DI OZONO NELLE VIGNE

Un caso di studio particolarmente rilevante lo costituisce l'utilizzo del Mow (Mobile Ozone Winery), un macchinario innovativo per la distribuzione di ozono nelle vigne.

La peronospora, malattia della vite che nel 2023 ha avuto un impatto devastante sui vitigni abruzzesi, ha offerto l'opportunità di testare l'efficacia di questa tecnologia in condizioni reali.

Nonostante l'ampia diffusione della malattia abbia compromesso la raccolta in molte aree, il Mow ha mostrato risultati positivi su appezzamenti giovani con apparati fogliari meno sviluppati. Questo suggerisce che il successo del trattamento con ozono dipenda in larga misura dalla capacità del gas di penetrare efficacemente la vegetazione.

Quanto ai parametri sensoriali, i vini bianchi ottenuti in condizioni di riduzione hanno mostrato profili aromatici più freschi e fruttati, mentre quelli ottenuti con iperossigenazione sono risultati più morbidi e strutturati.

Nei vini rossi, l'evoluzione in bottiglia ha evidenziato una progressiva morbidezza dei tannini, con una transizione da note fruttate a sentori più speziati e complessi.

Tuttavia, i vini senza solfiti presentano una shelf life più breve, richiedendo un'attenta gestione della conservazione, in particolare per i bianchi, che dovrebbero essere consumati entro due anni dall'imbottigliamento.

VINO E IMPATTO PSICOFISICO

Le spiegazioni relative alle fasi della ricerca e l'impatto psicofisico dei vini hanno suscitato molto interesse e dibattito. In uno studio della durata complessiva di quasi 5 anni, su due diverse tipologie di vino bianco – una di vino biologico (con bassissimi livelli di solfiti e di acido malico) e una di tipo convenzionale (con una buona presenza di solfiti e di acido malico) – sono stati valutati gli effetti sui processi psicologici, antiossidanti e gastroenterologici.

Nelle diverse fasi, i partecipanti hanno degustato le due diverse tipologie, in periodi diversi e in “doppio cieco”: senza che né gli sperimentatori né i soggetti stessi fossero a conoscenza del vino consumato (biologico o convenzionale).

Un campione di 137 soggetti ha consentito di verificare le differenze tra i due tipi di vino, in particolare per quanto riguarda l'impatto cognitivo e le reazioni emotive.

Da una parte, il vino biologico ha un minor impatto negativo sulle capacità cognitive, in quanto i partecipanti hanno commesso meno errori in un test di intelligenza fluida dopo l'assunzione del vino biologico rispetto a quello convenzionale. Dall'altra, il vino biologico riduce l'effetto spiacevole delle immagini negative e incrementa l'intensità della reazione emotiva delle immagini positive, rispetto al vino tradizionale, e riduce il rischio di perdita di controllo emotivo, soprattutto per le immagini negative, rispetto al vino tradizionale.

“Il vino biologico altera in misura inferiore la funzionalità dell'area prefrontale e dell'amigdala – spiega il professore Marco Tommasi, docente di Psicometria, dipartimento di Psicologia Università d'Annunzio -. La spiegazione più probabile è legata alla minore quantità di solfiti presenti nel vino biologico, in quanto in letteratura ci sono evidenze che i solfiti alterano la funzionalità delle aree cerebrali, in particolare delle aree prefrontali. In aggiunta, il vino biologico ha più effetti stimolanti e meno effetti sedativi del vino convenzionale”.

VINO E ATTIVITA' CELEBRALE

Dal punto di vista della valutazione relativa agli effetti delle due tipologie di vino sull'attività cerebrale, in un campione di 31 soggetti, attraverso scansioni in risonanza magnetica, per il vino biologico i risultati hanno mostrato una maggiore comunicazione di un circuito noto come il default mode network (DMN) con altri circuiti cerebrali, tale effetto si verifica soprattutto nella condizione di degustazione senza sottofondo musicale.

La professoressa Patricia Giuliani, docente di Farmacologia, dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche giunge dunque alla seguente conclusione: “i diversi studi indicano che il vino rosso, è in grado di aumentare la capacità antiossidante del plasma riducendo così lo stress ossidativo e la conseguente insorgenza di numerose patologie, tra cui quelle cardiovascolari, neurodegenerative e i tumori. Recenti ricerche sembrano indicare che anche il vino bianco abbia proprietà antiossidanti pur essendo la ricerca in questo campo più limitata”.

VINO ED EFFETTI GASTRICI

La terza parte dello studio, che analizza gli effetti delle due tipologie di vino sui processi gastroenterologici in pazienti affetti da malattia da reflusso gastroesofageo (Mrge) – una condizione che colpisce il 10%-15% degli italiani, ed è in continuo aumento – è stata analizzata dal gastroenterologo Matteo Neri, del dipartimento di Medicina e Scienze dell'invecchiamento.

Lo studio condotto su 46 pazienti con storia di Mrge, in terapia con farmaci comunemente usati per questa condizione, ha evidenziato un significativo aumento di reflussi acidi, del tempo di esposizione dell'esofago distale all'acido e dei sintomi post-prandiali di reflusso con vino convenzionale rispetto al vino biologico, in relazione agli effetti a breve termine del consumo di vino.

“L'analisi a campioni ha dimostrato che nel vino convenzionale era superiore sia il contenuto totale di solfiti che le concentrazioni di acido malico e succinico; pH e la gradazione alcolica erano sovrapponibili. Questi dati inducono ad una riflessione sull'uso di vino convenzionale nei portatori di malattia da reflusso gastroesofageo che dovrebbero preferire i vini biologici”, spiega il professor Neri.