





(C) - I primi vini, prodotti senza chimica aggiunta, frutto del progetto sperimentale Onlywine. Da sinistra a destra Viognier (2013), Sangiovese (2014) e merlot x Petit Verdot (2016).

spesso sensorialmente insoddisfacenti, specialmente per quanto concerne il contenuto in acidità volatile. Questi prodotti, pur avendo al momento un mercato piccolo, sono in continua crescita, superando ormai il 2% del totale nazionale in volumi e probabilmente più del doppio in valore (Cinelli Colombini S. A., 2013). Esistono dei piccoli mercati con operatori e clienti fidelizzati, sia in Italia sia all'estero. L'interesse dato dai media, soprattutto quelli nuovi e quelli su Internet, è decisamente superiore ai numeri che questi vini rappresentano al momento. E, cosa più importante, questo fenomeno è in larga espansione ovunque nel mondo, soprattutto in Francia. Aziende notissime come Romanée Conti sono biodinamiche, e la nuova moda sono i bistrot specializzati in "vin naturel" (Cinelli Colombini S. A., 2013). Pertanto, in un mercato caratterizzato da consumi pro-capite in continuo calo e da clienti che possono trovare tutto ovunque e che sono sempre più informati e interessati a prodotti sani ed identitari, diventa importante per i produttori di rilevanza internazionale poter offrire vini che rispondano al meglio a tutte le richieste del consumatore internazionale.

### Il protocollo ONLYWINE

Tra le possibili soluzioni è stata proposta, dal gruppo dei tecnologi alimentari del CdL in Viticoltura e Enologia dell'Università di Pisa, una tecnologia innovativa denominata ONLYWINE che consiste in un protocollo di vinificazione, di cui è stata registrata la domanda di brevetto, per produrre vini di alta qualità e tipicità senza l'impiego di additivi chimici (C) .

Tale protocollo è basato sull'impiego congiunto di **sistemi fisici** (miscele gassose e livelli termici adeguati, per controllare il decorso dei fenomeni degradativi) e la **stabilizzazione endogena** nelle fasi post-fermentative. Poiché il protocollo non prevede l'aggiunta di additivi (sostanze chimiche, conservanti, proteine di origine animale, ecc.) il vino ottenuto può essere consumato anche da soggetti allergici, intolleranti e con regimi dietetici particolari (es. vegani).

Il protocollo ONLYWINE si propone quindi di rispondere a differenti bisogni (D):

- ⇒ rispetto per la salute del consumatore;
- ⇒ protezione dell'ambiente;
- ⇒ maggiore sostenibilità del processo di vinificazione;
- ⇒ produzione di vini di elevata qualità, fortemente legati al territorio di produzione e in

grado di competere sui mercati internazionali.

La sperimentazione è stata condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Pisa a partire dal 2013 con uve bianche, ripetuta con uve rosse di sangiovese in parallelo presso

l'Università di Pisa e nella Fattoria dei Barbi di Montalcino nel 2014 e nel 2016 presso la Cantina Sperimentale del DiSAAA-a (E).



(E) - La cantina sperimentale dell'Università di Pisa.

In tutti i test si sono usate uve assolutamente standard, che non sono state oggetto di nessun trattamento particolare. Sono state lavorate in totale assenza di ossigeno in parallelo su attrezzature dedicate dell'Università e con i normali equipaggiamenti di cantina presso la Fattoria dei Barbi. Non è stato usato nessun prodotto chimico, è stato solo fatto un leggero arricchimento con MCR per raggiungere il 13% di alcol nel solo 2014 e limitatamente al vino prodotto nella Fattoria dei Barbi. Si è seguito il protocollo elaborato dall'Università di Pisa e tutte le procedure e le lavorazioni sono state effettuate in vasche saturate con CO<sub>2</sub> di origine naturale a Montalcino e con un'idonea miscela di gas tecnici di uso alimentare presso l'Università. I costi di lavorazione sono stati sostanzialmente analoghi a quelli di una lavorazione convenzionale.

A. Zinnai, F. Venturi, C. Sanmartin, I. Taglieri, G. Andrich  
DiSAAA-a - Università di Pisa  
Centro Interdipartimentale Di Ricerca NutraFood  
angela.zinnai@unipi.it

