
Il vino

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Nella Bibbia è scritto che Noè, uscito dall'Arca, piantò una vigna per produrre il vino: ciò testimonia che la vinificazione era conosciuta fin da epoche antichissime. I greci ed i fenici diffusero la viticoltura e la vinificazione ai Paesi dell'area mediterranea ed all'epoca dell'Impero romano il vino raggiunse l'Europa settentrionale. Negli ultimi secoli assistiamo ad uno sviluppo straordinario di moderne tecniche vinicole. In Italia si è sempre pensato di saper fare il vino meglio degli altri perché il nostro Paese è particolarmente adatto alla viticoltura ed i greci chiamarono Enotria, cioè terra del vino, la nostra penisola. Il vino svolge effetti benefici sull'apparato cardiovascolare, migliora l'appetito, favorisce la digestione e la peristalsi intestinale. C'è da segnalare, in particolare, il vino rosso che contiene il resveratrolo che è un potente antiossidante. Attenzione, però, perché un consumo eccessivo del vino danneggia gravemente il fegato e l'intero nostro organismo ed è facile oltrepassare la giusta misura. Bevanda della tradizione contadina è il vino cotto, detto vincotto, le cui proprietà sono state recentemente studiate da alcuni professori della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo. La Coldiretti delle Marche ha promosso un progetto per valorizzare questo prodotto tipico che è a rischio di estinzione. Un lavoro scientifico sulle proprietà benefiche del vincotto è stato pubblicato anche su di un'autorevole rivista specializzata nord-americana. Il vincotto è uno sciroppo che non si prepara facendo cuocere il vino, come lascia intendere il nome, ma bollendo a lungo il succo dell'uva prima che abbia inizio il processo della fermentazione. La caramellizzazione degli zuccheri dell'uva ed una particolare reazione che si sviluppa durante la fase di cottura del mosto conferiscono al vincotto uno straordinario potere antiossidante utile per combattere i radicali liberi ed alcune malattie degenerative del nostro organismo. Non a caso il vincotto, nel passato era considerato quasi un prodotto terapeutico.