



BEST WINE STARS - palazzo del ghiaccio, Milano

Il resveratrolo come protagonista del Best Wine Stars 2024



Carmen Buongiovanni
Sommelier AIS - Sake Sommelier SSA



May 24, 2024

E' già qualche anno che il BWS risulta essere "l'evento" legato al vino più importante del capoluogo meneghino ma mai si è vista una così consistente affluenza di visitatori già dal primo giorno.

Persone che si affollavano non solo davanti ai banchi di assaggio ma anche per seguire le masterclass proposte e dirette dalla famosa [Adua Villa](#).

Già alla fine del primo giorno sono stati dati i vari premi a chi si è distinto nelle varie categorie.

Tra i vari premi ho potuto scorgere quelli relativi alla categoria dei distillati (Saint Bernard Distillery con Gin Alpine 2023) e gli herbal liqueurs (Maravigghia srl-Sicilia con Amaro Amaraviggia 2024) poi il premio per il logo (Cà Boschi srl – Piemonte) e per il best green project (Colle delle 100 bottiglie – Toscana) ma quelli più prestigiosi sono sempre quelli legati ai vini.

Best red wine Egle Valpolicella DOC Classico Superiore di ALBINO Armani Viticoltori – Trentino Alto Adige

Best white wine Malgheri Matera Greco DOC 2021 di Cantine Mastrangelo – Basilicata

Best sparkling wine Ranieri Franciacorta DOCG Saten 2020 di Ranieri Franciacorta – Lombardia

Best Rosè wine Eternelle Favorite Cru Classe 2023 (Cotes De ProvenceAOC) di Chateau de Saint-Martin

Senza togliere alcun merito a nessuna delle aziende premiate e alle altre non premiate, di cui ho potuto assaggiare i vini (e altro) e valutarne la

qualità mediamente alta o addirittura molto alta, onore al merito va all'azienda **Le Vigne di Isabella e Cecilia**, vincitrice del premio **BEST VINUM INNOVATION**.



premio BEST VINUM INNOVATION 2024

Azienda nata nel 2020 da un "incontro fortunato" di Isabella Fugazza con un suo compagno di studi del liceo Fabrizio Rossi.

Isabella, originaria di Santa Maria della Versa, professionista in campo economico è proprietaria dei vigneti di famiglia (anche se non se ne è mai occupata veramente) insieme alla sorella Cecilia, anche lei estranea al settore vitivinicolo.

Ma ad Isabella già da tempo ronzava nella testa un'idea. Aveva sentito dire che esisteva una sostanza chiamata resveratrolo (un polifenolo della classe degli stilbeni) presente in natura in circa dodici famiglie del regno vegetale tra cui la vitis vinifera, che aveva effetti a dir poco prodigiosi.

Come anticipavo, durante un ritrovo tra amici Isabella rivede Fabrizio, che è un enologo oltre che vinificatore da sempre, e gli fa qualche domanda su questo elemento e sull'eventualità di usare le sue vigne per produrre un vino particolare cioè effettuare la vinificazione in modo da lasciare nel vino il più alto tasso possibile di resveratrolo. Insomma, Isabella vuole "creare" un nuovo vino.

Fabrizio, scettico, lascia cadere l'argomento ma proprio qualche giorno dopo sente delle persone che parlano proprio di come fare a estrarre più resveratrolo da alcuni ortaggi o frutta per scopi medici e ancora passa circa una settimana e inciampa proprio in un articolo di giornale che parla di questo elemento. Che fare?

A quel punto capisce che forse è il "fato", il "destino" o semplicemente il "caso", a mostrargli la strada e che probabilmente questi messaggi gli stanno dicendo che è proprio quella da intraprendere. Richiama Isabella e fissa un incontro.



Isabella e Fabrizio

Isabella ha già studiato tutto sull'argomento: articoli di giornali, riviste scientifiche e mediche. Lei è convinta di possedere qualcosa che ha del potenziale per raggiungere l'obiettivo agognato.

Dalle varie letture lei ha potuto estrapolare questi elementi:

- Vieilles Vignes, cioè vigne vecchie, sono quelle in cui dai vari studi è stata trovata la maggior quantità di resveratrolo e le vigne delle sorelle Fugazza hanno circa 50-60 anni.
- la varietà dell'uva è importantissima. I vitigni che producono resveratrolo in maggiore quantità sono il Pinot nero e il Cabernet Sauvignon;
- normalmente le varietà a bacca rossa hanno contenuti più alti rispetto a quelli a bacca bianca;
- l'effetto del clima, inteso come latitudine, altitudine ed esposizione, sembra essere cruciale. Tra questi elementi l'altitudine è l'elemento che scientificamente trova tutti d'accordo: gli stilbeni aumentano fino a 300 m s.l.m. per poi diminuire ad altitudini più elevate. Inoltre l'umidità durante la maturazione che va dal 70 all'80% fa scatenare la sintesi degli stilbeni nella bacca;
- anche i terreni sono importanti. E' stato studiato che alte concentrazioni di resveratrolo si avevano in uve che crescevano su terreni argilloso-calcarei.

In sintesi, tutti questi elementi rispecchiavano perfettamente le caratteristiche della zona e delle vigne di Isabella e Cecilia. Unica cosa che mancava era un enologo di fiducia abbastanza "matto" da avviare una sperimentazione del processo di vinificazione che evitasse la dispersione di questo elemento e lo lasciasse nel vino.

E così Fabrizio, senza pensarci due volte, si butta in questa nuova avventura sia come enologo ma anche produttore, avendo una sua azienda di famiglia.

Ma perché è così importante il resveratrolo?

Il resveratrolo deriva dall'unione delle parole "resina" e "veratrolo", quest'ultimo fa riferimento a un composto chimico, che è un derivato del veratro, una pianta. La parola "resina" è stata aggiunta perché il resveratrolo fu originariamente isolato dalla resina del *Veratrum grandiflorum*, noto come elleboro bianco. Il suffisso -olo è stato dato perché fa parte dei polifenoli.

Il resveratrolo viene prodotto naturalmente da numerose piante in risposta agli attacchi di agenti patogeni quali batteri o funghi.

Qualche anno fa si è parlato del “paradosso francese” e così il resveratrolo comincia ad essere conosciuto anche ai non addetti ai lavori. Alcuni studi condotti negli anni '70 avevano osservato in Francia un minor tasso di mortalità legato a problemi cardiovascolari nonostante la popolazione facesse uso di un elevato consumo di grassi saturi e ciò era stato associato al consumo abituale di vino rosso nelle persone del posto.

Studi scientifici hanno individuato il resveratrolo come una sostanza che può:

- aiutare il corpo umano come già fa nelle piante a contrastare alcune malattie, ma anche
- stimolare il sistema immunitario con proprietà antinfiammatorie ed
- esercitare l'azione antiossidante che contrasta l'invecchiamento cellulare.

Ma con gli anni è venuto fuori che non è direttamente il resveratrolo ad avere azioni benefiche sul meccanismo umano ma le sirtuine, proteine prodotte già dal nostro organismo che tra le altre cose rallentano l'invecchiamento cellulare. Esse non si trovano direttamente negli alimenti ma la loro produzione è stimolata in vari modi, tra questi c'è il resveratrolo.

Queste proteine:

- inibiscono la proliferazione di cellule cancerogene
- attivano il funzionamento metabolico delle cellule
- contrastano l'insorgenza di disturbi come diabete e obesità

I vini de Le Vigne di Isabella e Cecilia



Dopo alcuni anni a fare prove ecco che il 2024 è finalmente l'anno della nascita.

Il vino prodotto da Fabrizio e Isabella non si può definire "naturale" perché dalla definizione classica di vini naturali non ci dovrebbero essere né trattamenti in vigna né durante la vinificazione. Qui ci sono alcuni leggeri trattamenti in vigna con solo prodotti di copertura, non trattamenti sistemici perché solo in questo modo possono essere rimossi tramite agenti atmosferici e non rimanere all'interno della pianta. Perciò non sono effettuati neppure trattamenti ad azoto, elemento facilmente e velocemente assorbito dalla vite. Per legge, per poter cominciare con la raccolta dell'uva per la vinificazione devono passare 25 giorni dall'ultimo trattamento e loro ne fanno passare circa 55.

Dopo la raccolta tardiva ed esclusivamente manuale si procede alla vinificazione con pigiadiraspatura in vasche di cemento sia per i rossi che per i bianchi.

I nuovi vini creati sono tre: due rossi (RES) e un bianco (VIS).

Inizialmente sono state queste parole a destare la mia attenzione, parole che dopo aver chiacchierato con loro evidentemente ricordano la parola "resveratrolo" ma che a me davano tutt'altra idea visto il mio amore per la lingua latina.

Immaginavo RES come la parola "la cosa" cioè tutto ciò che è o che può essere (ricordando vagamente Parmenide) e VIS la parola "forza" intesa da me come flusso potente. Ma direi che sono stata ingannata dai nomi ma non dal vino. Rossi potenti con tannini ancora scalpitanti ma eleganti e un bianco sublime.

RES rosso da blend unico 2021 (detto "da blend unico" perché non c'è alcun vino al mondo, come ha tenuto a sottolineare Fabrizio, che nasca dall'incrocio di questi due vitigni nelle percentuali utilizzate): **Pinot nero + Cabernet franc**, allevati a casarsa (13,5% vol)

Relativamente alla vinificazione c'è una lunga macerazione esclusivamente su lieviti autoctoni per circa 12/15 gg e affinamento minimo due anni in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Il vino presenta una struttura robusta, sapore armonicamente tannico e persistente.

Cosa importante il livello di resveratrolo totale è pari a:

23,90 mg/l per l'annata 2021

30,5 mg/l per l'annata 2023, in affinamento

RES rosso da uvaggio antico (perché ottenuto dalla vinificazione di uvaggi antichi tipici della zona): **Croatina + Barbera + Uva rara + Cabernet Sauvignon**, allevati a guyot (13% vol)

Anche questo rosso presenta stessa procedura di vinificazione dell'altro.

Il vino presenta una struttura armonica ma robusta, sapore morbido, pieno e persistente, con note di mandorla amara e tannini armoniosi.

Cosa importante il livello di Resveratrolo Totale, pari a:

19,97 mg/l per l'annata 2021

17,30 mg/l per l'annata 2023, in affinamento

VIS bianco al contrario ("al contrario" perché è vinificato come fosse un rosso): **riesling italico + pinot grigio e malvasia**, allevati a guyot (13% vol)

Relativamente alla vinificazione Si effettua pigiadiraspatura anzichè pressatura, seguita da fermentazione a contatto con le vinacce per circa quattro giorni con soli lieviti autoctoni, secondo procedimento completamente naturale.

L'affinamento è di circa tre anni in bottiglia.

Il vino presenta un sapore fragrante, persistente e armoniosamente complesso.

Colore giallo intenso con riflessi dorati, per effetto della concentrazione di flavonoidi.

Profumo tipicamente aromatico, intenso e fruttato.

Non ci sono chiarificanti né filtrazioni né lieviti.

In tutti e tre i vini un vitigno è lasciato qualche giorno in più sulla pianta in modo da ottenere una leggera vendemmia tardiva (ad esempio nella vendemmia del 2021 è stato lasciato per circa 18 gg) per aumentare anche se di poco la percentuale di resveratrolo, naturalmente, controllando l'uva almeno due volte al giorno in questo periodo affinché resti intatta. I tre vitigni, ciascuno per ogni vino, portati alla surmaturazione sono: pinot nero, barbera e malvasia.

Mai come in questo caso possiamo dire che avevano ragione i nostri nonni quando dicevano che non può far altro che bene bere un bicchiere di vino al giorno.

Report this article

Comments

🌐 11 · 5 comments · 3 reposts



Like



Comment



Share

Add a comment...



Most recent ▾

Francesco Mondelli • 3rd+
Sommelier presso Verduzio srl

9mo ...

Audentes Fortuna iuvat.Largo ai giovani e ben vengano anche nel vino le Start [Up.PS](#) Non per portare sempre acqua al mio mulino ma Adua Villa ha mosso i primi passi al Cavalieri Hilton allora ancora sotto l'egida di mamma AIS FRANCESCO ...more

Show translation

Like · 1 | Reply · 2 Replies

See previous replies

C Carmen Buongiovanni • Author
Sommelier AIS - Sake Sommelier SSA

9mo ...

Enjoyed this article?
[Francesco Mondelli](#) grazie Francesco, di cuore.
Follow to never miss an update.

Show translation

Like | Reply

 Antonio Avalle • 2nd
Sales Director presso Nordea Asset Management - Italia

9mo ...

Carmen Buongiovanni

Le Vigne di Isabella e Cecilia, Vincitrici del premio BEST VINUM INNOVATION un vino assolutamente da provare! Congratulazioni all'amica [Isabella Fugazza](#) Follow Jo !!

Show translation

Like | Reply · 1 Reply

More articles for you



La "mia" Franciacorta
Carmen Buongiovanni

23 · 8 comments · 4 reposts



La "mia" Franciacorta
Carmen Buongiovanni

23 · 2 comments · 2 reposts



La "mia" Franciacorta
Carmen Buongiovanni

23 · 1 comment · 3 reposts