RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI
A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacoma, Roberto Argenta

INIZIATIVE DI INFORMAZIONE E PREVENZIONE

http://www.padovaoggi.it/eventi/scuola-alcologia-padova-30-marzo-2017.html
SCUOLA ALCOLOGIA TERRITORIALE, INCONTRO "L'ALCOL: CHE COS'È E COSA FA" A PADOVA

DOVE
Quartiere 2 Nord
Via Curzola, 15
QUANDO
Dal 30/03/2017 al 30/03/2017 ore 20.30
PREZZO
GRATIS
ALTRE INFORMAZIONI
Sito web
acatpadova.it
Redazione
10 marzo 2017 16:00
Acat Padova onlus organizza un ciclo di otto incontri di scuola alcologica territoriale, un percorso formativo, rivolto alle famiglie, che approfondisce la conoscenza dei danni causati dall'alcol.
L'iniziativa intende far comprendere meglio le potenzialità e le difficoltà di un percorso di recupero che propone scelte diverse per la salute.
Insegnante: Aldo Agus.
Gli appuntamenti de "Scuola alcologia territoriale - I modulo. Otto incontri per parlare dei problemi legati all'abuso di alcol", si svolgono dal 23 marzo all'11 maggio, dalle 20.30 alle 22, nella sede del quartiere 2 Nord di Padova.
Iniziativa realizzata con il sostegno del comune di Padova, nell'ambito del progetto degli sportelli di ascolto.
PROSSIMI INCONTRI
giovedì 30 marzo
L'ALCOL: CHE COS'E' E CHE COSA FA. IO E L'ALCOL: QUAL E' LA MIA POSIZIONE?
giovedì 6 aprile
LA FAMIGLIA E L'ALCOL
giovedì 13 aprile
IL CLUB: OPPORTUNITA' E RISORSA
giovedì 20 aprile

L'APPROCCIO ECOLOGICO SOCIALE
giovedì 27 aprile
IL CLUB, L'ASSOCIAZIONE, IL TERRITORIO
giovedì 4 maggio
IL CLUB: LA MULTIDIMENSIONALITA', LA COMPLESSITA', LA RICADUTA
giovedì 11 maggio
IL CLUB: LA SPIRITUALITA', LA TRASCENDENZA, LA PACE, IL FUTURO
INFORMAZIONE
Acat Padova onlus, via Alsazia, 3/c - Padova
345.2848786 - info@acatpadova.it - www.acatpadova.it
Quartiere 2 Nord, via Curzola, 15 - Padova
Ingresso libero.

LA REGOLA È "SBALLARSI", DIVERTIRSI E FARE CASINO

http://www.ostunilive.it/rubriche/4402/alcol-e-giovani-il-fenomeno-del-binge-drinking
ALCOL E GIOVANI: IL FENOMENO DEL "BINGE DRINKING"
Sono sempre di più i giovani e giovanissimi che abusano di sostanze alcoliche. Consigli per evitare di cadere nella trappola dello sballo " a costo zero"
SABATO 11 MARZO 2017
a cura: Salvatore Panza
Si beve per socializzare e stare in compagnia, ma spesso la regola è "sballarsi", divertirsi e fare casino. Ecco un nuovo 'must' per i giovani che popolano le vie delle città il fine settimana. L'alcol viene utilizzato come mezzo utile per trasgredire. E' più facile, infatti, da recuperare rispetto alle droghe, è socialmente più accettato, è sponsorizzato da continue campagne pubblicitarie che fanno apparire i protagonisti degli spot attraenti, disinibiti e alla moda. Il consumo di bevande alcoliche tra i giovani, purtroppo, è cambiato rispetto al passato. Oggi si parla di "Binge Drinking" riferendosi alla tendenza ad assumere grandi quantità di alcolici nel corso della stessa serata o comunque in un breve periodo di tempo con l'effetto di ubriacarsi. Scende vertiginosamente anche l'età in cui avviene il primo contatto con le bevande alcoliche: fin dai 10-11 anni. L'alcol, al pari delle altre droghe, offre all'adolescente (con un ancora fragile e frammentato senso di identità) una modalità immediata e apparentemente "a costo zero" di sperimentare sollievo, disinibizione e benessere, allontanandolo da problemi, insicurezze e sentimenti di inadeguatezza personali. Ma tutto questo è veramente a costo zero? Vediamo un po'.
Quali sono i pericoli diretti e indiretti dell'alcol?
Il consumo di alcol in adolescenza è dannoso perché agisce su un sistema nervoso che ha una particolare vulnerabilità agli agenti tossici. Fino ai 18-20 anni, infatti, il cervello è in una fase di sviluppo e formazione e dunque l'assunzione di alcol in questa fascia di età può compromettere questo processo e limitare il raggiungimento delle piene potenzialità cerebrali. In particolare, le più recenti scoperte ci dicono che viene danneggiata la Corteccia Prefrontale (quell'area del cervello deputata al controllo inibitorio, alla capacità di fermarsi prima di agire impulsivamente). Ragione per cui l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) raccomanda la totale astensione dall'alcol almeno fino ai 15 anni. A ciò si aggiunga che bere alcol può avere effetti negativi sul fegato, sul pancreas, sul cuore, sulla capacità di giudizio e sulla memoria, in quanto il Binge Drinking nel medio termine può causare danni irreversibili all'ippocampo (una parte molto importante del nostro cervello deputata alla memoria). L'eccesso di alcol è inoltre alla base, come ci rammentano quotidianamente le cronache, di incidenti automobilistici, risse e omicidi.
Come si può intervenire?
Con la prevenzione. È stato dimostrato che il comportamento dei genitori e la loro assunzione di bevande alcoliche influenza i figli, tanto che i ragazzi che consumano alcolici e vivono in famiglie in cui si beve molto sono di più rispetto a quelli che vivono in famiglie in cui i genitori consumano modeste quantità di alcol o non bevono. Questi dati dovrebbero farci riflettere sul modello di vita che trasmettiamo ai nostri figli. E poi voglio rivolgermi direttamente a voi ragazzi: la migliore prevenzione la potete fare voi per voi stessi!! Le cellule nervose, sono le uniche cellule del nostro corpo che una volta perse non si rigenerano più: sappiate che ogni

volta che vi "sballate" decidete deliberatamente di uccidere i vostri neuroni e di danneggiare in modo permanente le vostre abilità cognitive, la vostra intelligenza e la vostra felicità. A voi la scelta.

ALTRO PROBLEMA PER I GIOVANI!
LO STUDIO ESAMINA LE MEDIE DEI VOTI DEGLI STUDENTI USA

http://www.popsci.it/stili-di-vita-alcol-e-marijuana-abbassano-la-media-scolastica.html
STILI DI VITA: ALCOL E MARIJUANA ABBASSANO LA MEDIA SCOLASTICA
Fonte: PLoS ONE 2017
Lisa Rapaport
MEDICINA
09 marzo 2017
Alcol e marijuana "rovinano" le medie scolastiche ed universitarie, senza fare differenze tra "secchioni" e studenti meno brillanti. A decretarlo è uno studio australian-statunitense condotto tra gli studenti del college. L'abuso di sostanze è stato a lungo correlato a scarsi risultati, voti più bassi e difficoltà a trovare e mantenere buoni lavori. Questo nuovo studio esamina più da vicino le medie dei voti degli studenti USA che iniziano il college con un analogo potenziale accademico, ma fanno uso di diversi quantitativi di marijuana e alcool.
La premessa
Rispetto ai giovani che si astengono da queste sostanze, quelli che bevono molto ma non fumano tanta marijuana tendono a ottenere voti più bassi nel primo semestre del college, ma riescono ad alzare la media. Chi invece fa un grande uso sia di marijuana sia di alcool continua a prendere voti bassi per tutto l'anno scolastico. "Siamo rimasti sorpresi dal fatto che gli studenti che consumavano grandi quantità di alcool e pochissima marijuana non avessero un calo consistente nella media dei voti", ha affermato l'autore principale dello studio Shashwath Meda, dell'Olin Neuropsychiary Research Center e dell'Hartford Hospital in Connecticut."Chi ha moderato l'abuso di sostanze durante il periodo di studio è stato capace di riprendersi e ottenere migliori prestazioni a livello accademico". Sia l'alcool che la marijuana possono compromettere memoria, attenzione, funzione esecutiva e capacità di individuare differenze visive e spaziali tra gli oggetti." Ciò rende gli studenti meno efficienti nello studio e nel memorizzare le informazioni in classe", hanno scritto i ricercatori su PLoS ONE, online l'8 marzo.
Lo studio
Il team ha esaminato i dati di sondaggi mensili sull'uso di sostanze e alcool completati da 1142 studenti in quattro semestri a partire dal primo anno di università. I questionari chiedevano per quanti giorni nel mese precedente i ragazzi avessero fumato marijuana o fossero ubriacati e quanti drink avessero consumato ogni volta che avevano bevuto.
Gli studenti sono stati divisi in tre gruppi: quelli che consumavano poco alcool o facevano uno scarso uso di marijuana, quelli che bevevano molto ma non fumavano tanti spinelli e i grandi consumatori di entrambe le sostanze. I ricercatori hanno raccolto dati anche sulle medie dei partecipanti rivolgendosi ai funzionari di college e università e basandosi sui risultati degli esami di attitudine scolastica (SAT) per l'ammissione al college.
Le conclusioni
"I tre gruppi non presentavano differenze nei punteggi ottenuti nei SAT all'inizio del college", ha dichiarato Wayne Hall, del Center for Youth Substance Abuse Research della University of Queensland in Australia. Per il primo semestre, il gruppo più sobrio aveva una media di 3,1, mentre quello più attivo nel bere presentava una media di 3,03, una differenza statisticamente significativa, anche se entrambi si avvicinano al grado B. Non tutti i college e le università usano lo stesso sistema di valutazione. I grandi bevitori e fumatori di marijuana sono rimasti più indietro, con una media di 2,66, che potrebbe rappresentare un B- o un C+ nel sistema scolastico statunitense. Gli studenti che hanno ridotto la marijuana sono migliorati con il tempo rispetto ai giovani rimasti grandi consumatori di alcool e marijuana per tutto il periodo di studio. "I nuovi risultati chiariscono i reali rischi accademici per gli studenti del college provocati dall'uso combinato di alcool e marijuana ad alti livelli", dice Mark Olfson, ricercatore in psichiatria presso la Columbia University di New York non coinvolto nello studio. "I genitori

dovrebbero essere incoraggiati a parlare apertamente di alcool e marijuana con i loro ragazzi prima che vadano al college".

IL CONSUMO DI VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI PUO' GENERARE VIOLENZA

http://iltirreno.gelocal.it/massa/cronaca/2017/03/10/news/la-minaccia-con-un-ascia-e-poi-fugge-su-un-furgone-1.15010767

LA MINACCIA CON UN'ASCIA E POI FUGGE SU UN FURGONE

L'uomo era in preda ai fumi dell'alcol quando si è avvicinato alla donna È stato rintracciato dalle forze dell'ordine e identificato. Scatterà la denuncia

10 marzo 2017

MASSA. Aveva una sorta di piccola ascia in mano e non si reggeva in piedi a causa dell'alcol che aveva trangugiato. in queste condizioni ha avvicinato una donna e ha minacciato di colpirla: non si sa per quale motivo tra i due c'è stato l'alterco, ma certamente non si conoscevano. È successo a Romagnano ieri pomeriggio. La signora ha lanciato un urlo che ha attirato l'attenzione di alcuni passanti e soprattutto ha spaventato il suo aggressore che, temendo di essere acciuffato e picchiato, è fuggito. Prima a piedi e poi a bordo di un autofurgone Iveco di colore bianco.

La donna ha chiesto aiuto alle forze dell'ordine e sono intervenuti sia la polizia sia i carabinieri. Ma dell'uomo, un cinquantenne, non c'era traccia. E così sono partite le ricerche in buona parte della città, a seconda dove il mezzo veniva individuato. E la ricerca è terminata verso Marina, dove il furgone è stato trovato parcheggiato. Poco distante c'era il tizio, che non ha fatto nulla per negare le sue responsabilità, dato che in mano stringeva ancora l'ascia.

È stato fermato e portato in caserma e lì identificato. Sarà denunciato per minacce, anche se sono ancora oscuri i motivi che lo hanno spinto a comportarsi così. Pare strano che sia stata colpa soltanto dell'alcol. Anche se lui e la vittima non si conoscevano.

---

http://www.ecodibergamo.it/stories/bergamo-citta/violenze-sulla-fidanzatina-15enneprocesso-a-brescia-per-due-giovani_1228125_11/

VIOLENZA SULLA FIDANZATINA 15ENNE

Venerdì 10 marzo 2017

Processo a Brescia per due giovani

Tutti i protagonisti erano minorenni all'epoca dei fatti. I due hanno sempre respinto le accuse, e ora hanno chiesto la messa in prova. A settembre nuova udienza.

Due giovani bergamaschi sono accusati di violenza sessuale nei confronti di una ragazza di Treviso. All'epoca dei fatti erano tutti minorenni: 15 anni la vittima, 16 i due ragazzi, uno dei quali era il suo fidanzatino. Tutto ha inizio nell'estate del 2013, quando la 15enne trevigiana è andata in campeggio assieme ai genitori. Lì ha conosciuto il 16enne, figlio di una famiglia di Bergamo con cui anche i genitori hanno fatto amicizia: i due hanno iniziato una relazione a distanza, venendo più volte ospitati dalle famiglie nelle rispettive case.

Come riferisce il Gazzettino.it , nel luglio del 2014, dopo un anno di relazione a distanza, la ragazza è stata invitata ad una festa a Bergamo. In quell'occasione, approfittando dell'alcol, il fidanzato e un suo amico avrebbero abusato di lei. Dopo 4 udienze al Tribunale dei minori di Brescia in cui gli imputati hanno sempre respinto le accuse, il loro legale ha chiesto la messa alla prova, istituto che attraverso un percorso rieducativo permette di estinguere il reato. Il giudice ha rinviato l'udienza a settembre.

GUIDA IN STATO DI EBBREZZA

http://www.sondriotoday.it/cronaca/patente-ritirata-alcol.html

UBRIACHI AL VOLANTE, SONO GIÀ 79 LE PATENTI RITIRATE NEL 2017 IN PROVINCIA

L'esito dell'attività di controllo sulle strade da parte dei Carabinieri svolta dall'inizio dell'anno ha delineato un quadro non particolarmente confortante

Redazione

10 marzo 2017 10:05
L'esito dell'attività di controllo sulle strade da parte dei Carabinieri svolta dall'inizio dell'anno ha delineato un quadro non particolarmente confortante. Nei primi due mesi deel 2017, i Militari in provincia di Sondrio hanno accertato complessivamente 79 violazioni dell'art.186 del codice della strada – che è la fattispecie normativa che le regola la materia. Di queste 64 sono di natura penale, conseguenti all'accertamento di un tasso alcolico che ha superato lo 0.8 g/l. solo 15 invece sono di natura amministrativa, e cioè con un valore di alcol nel sangue accertato compreso tra 0,5 e 0,8 g/l. rispetto ai dati relativi all'anno 2016, in proiezione, si registra un incremento percentuale del 54 % delle violazioni di natura penale e del 3% delle violazioni di tipo amministrativo.
L'alito vinoso, la scarsa fluidità del linguaggio, gli occhi lucidi sono tra i sintomi più indicativi. la soglia stabilita dalla legge oltre la quale scattano le sanzioni di natura amministrativa è di 0,5 g/l. Superato questo limite si procede all'immediato ritiro della patente di guida e alla sua sospensione per un periodo variabile da 3 a 6 mesi, periodo che viene stabilito dalla prefettura di sondrio in relazione alla gravità della condotta. in più è previsto il pagamento di una sanzione pecuniaria compresa tra € 527 euro e € 2108. Se invece il tasso alcolico supera lo 0,8 g/l la natura della sanzione muta da amministrativa a penale. La sospensione della patente va da un minimo di 6 mesi a un massimo di 1 anno e l'ammenda è compresa tra € 800 e € 3.200. i carabinieri in questo caso informano oltre alla prefettura anche la procura della repubblica e alla sospensione della patente fa seguito l'instaurarsi di un procedimento penale per il reato di guida in stato di ebbrezza. Infine se il tasso alcolico registrato dall'etilometro supera 1,5 g/l , qualora il conducente sia anche l'intestatario dello stesso mezzo è previsto il sequestro del veicolo finalizzato alla confisca. Qui la sospensione della patente varia da un minimo di 1 anno a un massimo di 2 anni, è prevista l'ammenda da € 1500 a € 6000 e può essere inflitta anche la pena dell'arresto da 6 mesi a 1 anno.
Dal comando provinciale di Sondrio viene rivolto a tutta la comunità un invito a porre la massima attenzione alla problematica che, in particolar modo, colpisce più spesso i giovani di età compresa tra i 18 e i 30 anni, ma che interessa, anche se in misura minore, tutte le altre fasce di età. In particolare invitano i ragazzi che escono il venerdì e il sabato sera a fare propria la pratica, già molto diffusa nei paesi del nord europa, che tra gli amici delle varie comitive vede scegliere a turno un conducente che rinuncia ad assumere alcolici e che garantisce una guida sicura per il gruppo di amici. In questo caso la formazione gioca un ruolo fondamentale e i carabinieri sono molto attivi anche su questo fronte. infatti durante gli incontri di educazione alla legalità presso gli istituti scolastici superiori della provincia il tema dell'assunzione di sostanze legali e illegali è ampiamente illustrato e dibattuto dagli uomini dell'arma proprio allo scopo di contribuire alla formazione di una cultura tra i giovani che possa aiutare a prevenire e regolare certe condotte che inevitabilmente si ripercuotono sul benessere della collettività.

---

http://www.gazzettadalba.it/2017/03/alcol-droga-al-volante-controlli-notturni-portano-alla-denuncia-otto-persone/

ALCOL O DROGA AL VOLANTE, I CONTROLLI NOTTURNI PORTANO ALLA DENUNCIA DI OTTO PERSONE

11 marzo 2017
È stata una nottata impegnativa, quella tra venerdì 10 e sabato 11 marzo, per i carabinieri in provincia di Cuneo che hanno eseguito fitti controlli, sulle strade e nei pressi dei locali notturni, per prevenire e contrastare l'abuso di alcool e l'uso di droghe alla guida. L'operazione ha portato alla denuncia di 8 automobilisti per il reato di guida in stato d'ebbrezza alcolica (due patenti sono state ritirate a Bra) e 2 per guida sotto l'influenza di sostanze stupefacenti, inoltre 6 auto sono state sequestrate perché circolavano senza la copertura assicurativa obbligatoria.
Ad ALBA un ventunenne, neopatentato, in evidente stato di alterazione psicofisica causata sia dall'abuso di bevande alcoliche che dall'assunzione di sostanze stupefacenti, è stato fermato in centro città. Nei suoi confronti è scattato il ritiro della patente e il sequestro dell'auto.
In tutta la Granda sono stati sottoposti al test dell'etilometro 76 automobilisti mentre due sono stati accompagnati in ospedale per le analisi chimiche circa l'eventuale assunzione di droghe.
Analoghi controlli su strada saranno eseguiti dai carabinieri per tutto il week-end.

PER LA WACAT:
POTREBBE ESSERE UN PUNTO DI APPOGGIO PER SVILUPPARE LA METODOLOGIA HUDOLIN IN AFRICA

http://www.news.va/it/news/impegno-e-servizio-contro-labuso-di-alcol
IMPEGNO E SERVIZIO CONTRO L'ABUSO DI ALCOL
2017-03-09 Radio Vaticana
Un ponte di disagio che trova rifugio nell'alcol unisce le sponde di Europa e Africa. E' infatti sempre maggiore il ricorso all'alcol da parte di milioni di adolescenti e giovani che, per noia o per vincere la fame, annegano le proprie speranze in forme di dipendenza. La Campagna AlcolOltre nasce allo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica, in Italia e in alcuni paesi africani ove operano i missionari della Consolata, su un comportamento che provoca danni organici e psicologici irreparabili. Attraverso azioni concrete di conoscenza, prevenzione e solidarietà, vuole contribuire a costruire esistenze libere dal consumo eccessivo di alcolici, soprattutto nelle giovani generazioni.
Un'azione che vede fin dal 1998 presente l'associazione Impegnarsi Serve Onlus, con il patrocinio dei missionari della Consolata di Torino e che s'ispira ai principi di solidarietà e di visione dell'uomo. Obiettivi della onlus sono lo sviluppo integrale dei popoli e la diffusione di una cultura della giustizia e della pace, del dialogo tra religioni e dello scambio interculturale.
Ne parliamo con padre Giordano Rigamonti, missionario della Consolata e responsabile del Comitato AlcolOltre e con la dottoressa Giovanna Marelli, counsellor, insegnante di scuola elementare e membro del Comitato AlcolOltre.

ERA UN PO' DI TEMPO CHE CERCAVO UN ARTICOLO CHE SPIEGASSE COSA C'E' NEL VINO E FINALMENTE L'HO TROVATO.
E' UN PO' LUNGO MA E' INTERESSANTE VEDERE COME PRESENTANO UNA BEVANDA CANCEROGENA, SEMPLICEMENTE NON PARLANDO DELLA PRESENZA DELL'ALCOL!!!!

http://www.winemakeracademy.com/prodotti-enologici-nel-vino/?lang=it
PRODOTTI ENOLOGICI NEL VINO. SONO DANNOSI PER LA SALUTE?
Quante sostanze ci sono nel vino? 600, 60,2? Che prodotti enologici vengono utilizzati nel vino? Che pratiche sono ammesse in cantina? Sono pericolose per la salute? Be facciamo un po' di chiarezza…
Lavorando nel mondo del vino, posso affermare con serenità che vengono utilizzati dei prodotti enologici per fare il vino. Sono prodotti enologici che i winemakers utilizzano per produrre il nettare di bacco. Leggo sempre molte storie e vedo (da spettatore) battaglie e voci grosse tra "naturalisti" e "convenzionali".
A me poco importa bevo sia uno che l'altro. Se il vino è buono le mie papille gustative ringraziano.
Quindi fanno male i prodotti enologici utilizzati per il vino? Io mi fido del produttore dove lo acquisto e lo bevo. Punto.
Se poi qualcuno è salutista, bé ben per lui. Se magari poi lo vedi a bere caffè in cialde, preparati di tè in polvere o pane a scadenza 2020….non mi importa.
Partiamo per cominciare a capire proprio dalla battaglia Naturalisti e Convenzionali. Ci sono tre grandi famiglie regolamentate da leggi severe per la produzione del vino.
Prodotti enologici per vini convenzionali:
Acido citrico / Acido malico / Acido tartarico / Acido lattico / Acido ascorbico / Acido metatartarico / Albumina d'uovo / Auto arricchimento tramite evaporazione * / Auto arricchimento per osmosi inversa * / Batteri lattici / Bentonite / Metabisolfito di potassio / di ammonio/ Bicarbonato di potassio / Carbonato di calcio / Caseinato di potassio / Caseina / Carbone enologico / Citrato di rame / Colla di pesce / Tiamina / Biossido di silicio (Gel di Silice) / Scorze di lieviti / Gelatina animale / Gomma arabica / Fosfato diammonico / Solfato ammonico / Cremortartaro / Lieviti secchi attivi (LSA) / Lieviti in forma liquida / Proteine di origine vegetale ottenute da patata o pisello / Microfiltrazione tangenziale * / Chips di legno di quercia / Mosto concentrato / Mosto concentrato rettificato / Enzimi pectolitici comprese attività secondarie oltre alla semplice pectolisi / Solfato di rame / Tannini enologici / Tartrato

neutro di potassio / Anidride solforosa (SO2) / Fitato di calcio / PVPP / PVP-PVI / Chitosano / Chitina-glucano / Mannoproteine / Estratto proteico di lievito
Prodotti enologici per vini biologici:
Albumina d'uovo / Anidride solforosa (SO2) / Bentonite / Carbone enologico / Microfiltrazione tangenziale
Prodotti enologici per vini naturali:
Anidride solforosa (SO2)
Quelle che vi ho scritto sono dati presi da Intravino, che ho corretto per imprecisioni, e tra i primi in classifica di google (una grande responsabilità). E' necessario puntualizzare e sottolineare che questi sono i prodotti enologici e le pratiche AMMESSE in cantina. Non vengono utilizzati tutti in un colpo. Se li buttassero tutti in una singola massa di vino… allora si che sarebbe un bibitone! Esempio la coca cola.
Dobbiamo renderci conto che sono state fatte delle categorie apposite per il consumatore, che una volta informato, beve ciò che vuole.
I furbetti ci sono e ci saranno sempre ma lo scandalo etanolo dell'86 è stata una severa lezione che è costata la vita a 24 persone, e che non si ripeterà più. I furbetti di oggi si possono limitare al mero utilizzo massiccio di qualche prodotto come la gomma arabica. Per me personalmente preoccupano i tagli con vini scadenti o modifiche del livello zuccherino (anche l'aggiunta di H20 a volte).
Ma anche qui… se comperi un Amarone o Brunello di Montalcino a 14 Euro in vendita sullo scaffale e non ti suona un campanello di allarme vuol dire che ti stai cercando il grattacapo da solo. Bevi un bicchiere di meno e bevilo di qualità.
Alla fine, ogni anno sbattono questi furbetti sulle cronache nazionali, anche a volte senza esito positivo danneggiando persone aziende come una caccia alle streghe…
E poi sono sempre della convinzione che il mercato è più veloce della legge e delle sanzioni. Se fai un vino chimico o da voltastomaco, il mercato al giorno d'oggi ti espelle a velocità supersonica. Se lo fai buono ti premia!
Torniamo a noi; l'enologo ha degli strumenti che può utilizzare: I prodotti enologici, ma nel vino finiscono anche pesticidi e detergenti.
Prima di parlare dei prodotti enologici facciamo una precisazione. E anche qui vado abbastanza contro corrente. I pesticidi servono? Si, se non c'è una soluzione alternativa valida. Ti garantisco che sia la legge, che consorzi e vignaioli fanno passi da gigante in questo senso "Vedi il consorzio valpolicella" o recentemente il prosecco. Moltissime altre realtà stanno andando nella direzione naturalista e ambientalista della coltivazione e questo è un bene notevole. Quindi servono? Si, altrimenti non beviamo il vino.
I detergenti servono? Si. Perché senza di essi i nostri vini sarebbero tutti contaminati da agenti esterni!
Ti piacerebbe bere un vino prodotto da cantina sporca? I difetti del TCA sono dettati principalmente da scarsa pulizia.
Pensate che in ospedale non vengano utilizzati? Viviamo in un mondo di detergenti!
Chiusa queste parentesi che tratterò in maniera più approfondita in altri post andiamo al cuore dei prodotti enologici.
PRODOTTI ENOLOGICI
Ribadisco che le scelte in cantina di quasi tutti i produttori che io conosco personalmente lavorano in circoli virtuosi e di conoscenza tale, da ridurre fortemente correttori o prodotti per enologia e dedicarsi sempre più alla vigna.
Ma per avere una costanza, una Wine Identity, si deve cercare di indirizzare e controllare le varie fasi di vinificazione in modo da prevederne il risultato finale.
Quindi che prodotti enologici si potrebbero utilizzare in cantina e a cosa servono?
ENZIMI:
enzyme
Sono presenti naturalmente in ogni essere vivente. Gli enzimi sono catalizzatori biologici naturali, che accelerano e in qualche caso rendono possibile, reazioni chimiche senza mutare il naturale stato di equilibrio, restando inalterati "nel mezzo". Le nuove tecnologie per la produzione di Enzimi, hanno donato loro anche una specificità grazie ai processi di purificazioni fatte nella fase di produzione.

Vengono impiegati nell'uva, nel mosto e nel vino in dosi di 1-4 gr/Hl come chiarificanti, estrattori aromatici, affinamento. Sono catalizzatori di estrema precisione che hanno la qualità coadiuvante verso gli enzimi presenti già nell'uva.
Sono dannosi per la salute? No, non sono riscontrati casi di allergie
LIEVITI:
Lieviti: i lieviti sono il cuore del vino, sono gli attori principali che creano la fermentazione alcolica. Ne esistono decine di specie ed appartengono al Regno dei funghi. Il più utilizzato nel vino è il Saccharomyces cerevisiae. Sono organismi unicellulari presenti naturalmente nell'uva che possono essere utilizzati come Lieviti indigeni per la produzione del vino. I lieviti selezionati invece hanno la peculiarità di essere più specifici e indirizzano i winemakers alla definizione del risultato finale.
Vengono utilizzati per la fermentazione dei mosti e per le rifermentazioni in bottiglia e autoclave.
Sono dannosi per la salute? No. Una leggenda metropolitana da sfatare! Vi riposto una frase della Dott.ssa Valeria del Balzo (http://www.alfemminile.com/salute-benessere/il-lievito-fa-male-s1567880.html) "poiché l'intolleranza al lievito come reazione avversa agli alimenti non esiste, non vi sono neppure test specifici e di comprovata evidenza scientifica per la sua diagnosi" e prosegue "un lavoro, pubblicato nel febbraio 2015, ha evidenziato come i Saccharomyces cerevisiae siano ben tollerati dall'uomo e riducano anche il dolore addominale in soggetti con sindrome dell'intestino irritabile."
NUTRIENTI LIEVITI:
Nutrient yeastsono dei coadiuvanti di fermentazione e formati principalmente da composti azotati e vitamine. Come tutti gli esseri viventi i lieviti hanno necessità di nutrimento, e questi preparati ottimizzano il metabolismo del lievito e riequilibrano le caratteristiche compositive dei mosti grazie a questi bioregolatori e nutrienti.
Vengono utilizzati per assicurare la predominanza dei lieviti selezionati, diminuire il tempo dalla raccolta all'inoculo del lievito, stimolare la moltiplicazione cellulare del lievito, ottimizzare la velocità di fermentazione. Favoriscono l'utilizzo degli zuccheri e contribuiscono alla formazione di aromi e profumi gradevoli. Controllano i livelli di azoto, reidratare i lieviti enologi per fermentazioni e rifermentazioni, diminuire il tenore di acido piruvico e a-cheto glutarico e aiutano ad evitare la formazione di idrogeno solforato.
Sono dannosi per la salute? No.
BATTERI:
bactery
Nell'uva, sono presenti dei batteri necessari nella fermentazione malolattica. Questi batteri rimangono inattivi finché non sono riattivati dal cambiamento delle condizioni di conservazione. Nel caso questo non avvenga, possono essere inoculati alcuni ceppi batterici selezionati (Lactobacillus e Oenococcus Oeni). Hanno la capacità di indurre la fermentazione malolattica mediante una deacidificazione naturale per mezzo della degradazione dell'acido malico in acido lattico ed anidride carbonica.
Sono dannosi per la salute? No, in quantità così irrisorie non hanno effetti ne benefici né maligni (in effetti possono produrre ammine biogene che sono relativamente tossiche)
MANNOPROTEINE:
Mannoprotein
Sono naturalmente presenti nei vini che subiscono una permanenza sulle fecce fini. I formulati ad uso enologico sono degli estratti di una parte delle pareti dei lieviti chiamati polisaccaridi. Sono molto specifici e possono stabilizzare meglio i composti aromatici inizialmente presenti; migliorare la stabilità del colore grazie alla combinazione con i composti polifenolici; limitare l'effetto boisé del legno tostato e aumentare la morbidezza del vino; attenuare l'amaro e l'astringenza; inibire notevolmente le precipitazioni proteiche e tartariche.
Vengono usati nella fase di affinamento e di pre-imbottigliamento. Essendo prodotti altamente tecnologici devono essere utilizzati in stretto caso di necessità e da mani esperte.
Sono dannosi per la salute? No.
TANNINI:
tannini-acido-tannico
Sono dei polifenoli presenti naturalmente nella buccia dell'uva, nel vinacciolo e nel raspo. Si trovano anche nel legno delle botti per affinamento. Si possono estrarre per produrre prodotti enologici specifici derivanti da uve diverse bianche/rosse o anche dal legno.

Vengono usati in fase di vinificazione e affinamento. Compensano a carenze di concentrazione di tannini già presenti naturalmente.
Sono dannosi per la salute? No. Al contrario. I polifenoli hanno degli alti poteri antiossidanti. Sono oggetto di studio per i benefici che possono portare all'organismo umano. Un altro fenolo è il resveratrolo che potrebbe avere delle proprietà uniche (da comprovare) antiossidanti e antitumorali.
CHIPS:
Chipssono frammenti legnosi, (che trovano i primi utilizzi nel XVIII secolo tanto per intenderci su eventuali commenti…) utilizzabili sia in sostituzione che in aggiunta nel processo di affinamento. Ne esistono di vari formati (stecche, cubetti, trucioli, sferici) e di varie nazioni (europee e americane). Questi legni alternativi vengono associati alla micro-ossigenazione e quindi con grandi benefici in termini di costi di produzione
Vengono utilizzati nella fase di affinamento e portano stabilizzazione nel colore, influenze nell'aroma e correzione di eventuali difetti.
Sono dannosi per la salute? No.
CHIARIFICANTI:
banditi per sempre le albumine di sangue animale (a detta dai winemakers esperti tra i più efficaci ma ora illegali) i chiarificanti possono essere divisi in tre categorie:
CORRETTIVI: CARBONE ENOLOGICO, CASEINATI, PVPP, ecc… hanno l'obiettivo primario di correggere in un mosto-vino un difetto conclamato più che da una potenziale instabilità o da una semplice velatura
COLLE PROTEICHE: Gelatina, colla di pesce, albumina … sono dei chiarificanti di tipo proteico ed acquistano una carica netta positiva al pH del mosto-vino. Questa caratteristica più o meno marcata differenzia le colle proteiche soprattutto per l'interazione che queste svolgono sui colloidi fenolici (tannini) che sono elettronegativi.
COLLE MINERALI: Le bentoniti e le silici colloidali sono colle minerali utilizzate nella chiarifica in virtù del potere deproteinizzante (bentoniti link approfondisci) e dell'effetto illimpidente (sol di silice). Soprattutto le seconde sono utilizzate per aumentare l'effetto chiarificante durante una chiarifica svolta con una colla proteica.
Vengono utilizzati in fase di macerazione per l'eliminazione sostanze responsabili dell'instabilità e del disequilibrio organolettico del vino. Sono una fase cruciale ed indispensabile per la riuscita di un prodotto qualitativamente accettabile.
Sono dannosi per la salute? In alcuni casi possono presentarsi casi di reazioni allergiche ad una ristretta cerchia di persone per quanto riguarda la famiglia delle colle proteiche. La loro presenza va indicata in etichetta in un prossimo futuro. Molti produttori inoltre si stanno spostando in altre direzioni per la chiarifica del vino.
STABILIZZANTI:
contains-sulfites
Sono prodotti coadiuvanti che preservano la condizione inalterata del vino anche dopo l'imbottigliamento. Ne fanno parte i Solfiti, l'acido metartarico, gomme arabiche tra i principali e discussi. Tutti questi prodotti sono regolamentati da percentuali massime di utilizzo che di norma vengono utilizzate meno della metà di norma di legge (per vini seri). I solfiti vengono anche indicati in etichetta. Sono fondamentali per il mantenimento e la conservazione del vino.
Sono dannosi per la salute? Per l'acido metatartarico e solfiti la legge impone dei limiti. Potrebbero causare disfunzioni circolatorie e celebrali (mal di testa) se sopra i limiti di legge.
P.s. L'utilizzo spropositato di solfiti è riscontrabile in vini di scarsa qualità. Tipo 1,5 euro al supermercato. Suvvia non pensiamo che un Sassicaia, Dal Forno, Antinori possano mai pensare di sputtanarsi alla cieca! Il vino buono nasce in pianta. Qualsiasi mistificazione in cantina farebbe solo un vino un po' meglio di mediocre.
Se poi pensi che si stanno incolpando dei sistemi per migliorare le annate con prodotti assolutamente naturali per la maggior parte dei casi, quando:
L'acqua è composta da cloro fluoro, conservanti, e il suo PH è acido. Se utilizzate la bottiglia in plastica incorri informazione di sostanze chimiche tossiche per l'essere umano quali il Bisfenolo A o BPA (disturbi apprendimento/carenza sistema immunitario/problemi di fertilità) – Ftalati (cancro/atrofia/sterilizzazione)
"Noi ci beviamo il 90% delle nostre malattie" sosteneva Pasteur.

Come hai visto fare terrorismo psicologico è semplice come bere un bicchiere d'acqua. Quindi prendi con le pinze le informazioni che ci vengono sparate come una mitragliatrice e cerca di capire in che mondo viviamo pieno di elettromagnetismo, onde radio e polveri sottili.(*)
E' razionale e ragionevole che, una cantina preparata, che lavora benissimo in vigna, che cura la vinificazione debba utilizzare il minimo dei prodotti enologici che abbiamo elencato per avere una Wine Identity. E' logico inoltre pensare che se una cantina riceve uva da cani e porci debba fare i salti mortali per fare un vino accettabile e renderlo standard.
Ripeto, il mercato è un sano indicatore. Un vino troppo economico deve farti riflettere sull'acquisto. Poi se sei salutista tanto di cappello! Guarda le etichette dove c'è scritto vino naturale…quello è il vino che fa per te! Ad ogni uno la sua filosofia.

(*)NOTA: è anche molto grave non informare che nel vino c'è una sostanza "l'alcol" che oltre ad essere cancerogena, provoca anche 16.000 morti all'anno solo in Italia!