Sardegna: dove la longevità è di casa

scritto da Agnese Ceschi | 28 Maggio 2021



Vino e longevità. Se ne parla da un pò di tempo e la ricerca si è mossa in tale senso. Sia per garantire vini duraturi nel tempo, sia per dare al consumatore un prodotto più salutare e – perché no? – abbia un potere antiossidante. É noto che da anni gli scienziati hanno messo in correlazione la genetica e l'ambiente con l'alimentazione e lo stile di vita tra le cause principali della longevità. Tra le ricerche emerse negli ultimi 10 anni una particolarmente affascinante, quella della **Blue Zone**, è stata sviluppata dal saggista **Dan Buettner con il National Geographic**, iniziata dal demografo francese Michel Poulain e il medico sardo Gianni Pes, che hanno coniato il termine "blue zone". Poulain e Pes iniziarono la ricerca in Sardegna, cerchiarono in blu i paesi dell'Ogliastra e della Barbagia caratterizzati da elevate percentuali di longevi.

Da allora sono state individuate cinque zone del Pianeta dove sono risultati alcuni elementi comuni legato allo stile alimentare a quello di vita: in Europa gli **hotspot sono situati in alcuni paesi della Sardegna**, nelle aree storiche della Barbagia e dell'Ogliastra, e nell'**isola di Ikaria**, in Grecia; in Giappone nelle **isole di Okinawa**; in Costarica nella **penisola di Nicoya**; e infine a **Loma Linda**, in California, nella comunità cristiana degli Avventisti del settimo giorno.

"Tra queste 5 zone del mondo la Sardegna supera le altre nei parametri di longevità individuati. In Sardegna uno degli alimenti più comuni, come il vino, è determinante nel contribuire alla longevità" spiega **Umberto Soletta, titolare di Tenute Soletta**, che con la longevità ha molto a che fare. "Il **Cannonau, vitigno principe sardo, ha comprovate proprietà antiossidanti**, ma non mi ero reso conto della rilevanza della questione finché qualche anno fa siamo siamo stati contattati da un nostro importatore – racconta – che ci ha comunicato che siamo stati scelti da Dan Buettner, titolare di Blue Zone, per fornire il nostro Cannonau che sarebbe stato commercializzato con l'etichetta del celebre brand. La notizia mi ha inizialmente colpito e mi ha dato la carica per effettuare ulteriori approfondimenti ed analisi sui miei vini". Le ricerche hanno fatto emergere che per lo speciale processo agronomico i vini di Tenute Soletta sono colmi di resveratrolo, e dagli esami commissionati da Soletta risulta che i vini hanno più del doppio degli antiossidanti di tutti gli altri vini analizzati da ISVEA e dall'Università di Sassari, che hanno comparato rispettivamente vini nazionali e vini sardi. Ci sorge dunque spontanea una domanda che rivolgiamo ad Umberto Soletta: come pensa sia possibile raggiungere questi risultati di longevità nel vino? "La longevità è un processo che passa attraverso la cura e l'integrità del territorio, questa è la mia filosofia. Curando il territorio raccolgo i frutti migliori. Ad esempio in questo momento sto lavorando per arieggiare il vitigno e questo mi consente di agire con molti meno trattamenti rispetto ai miei

vicini, impattando meno sul prodotto finale e stressando meno la pianta”.

C’è una **differenza tra vini rossi e vini bianchi**? “Quando si parla di longevità nei rossi si parla di carica antiossidante, stabilità dei polifenoli e tannini: se precipitano nel tempo il vino si ossida. E questo dipende molto dal lavoro che si fa in campagna, ma anche in cantina. Per i vini bianchi il procedimento di conservazione nel tempo è simile, ma ancora più complesso”.

“Il **Keramos** è senza dubbio il nostro vino più importante in questo senso: ha un processo di lavorazione più costoso in vigna e cantina, ma è un vino che dura nel tempo. È un vino longevo. Nord Europa, Svizzera, Germania, UK e USA sono sicuramente i mercati che stanno dimostrando di apprezzare di più questa tipologia di vini, più importante e strutturati e che richiedono budget di spesa più elevati” conclude Soletta.