

USA, vino in lattina: nuove soluzioni per la conservazione

scritto da Emanuele Fiorio | 29 Giugno 2024



Il vino in lattina è il **segmento che sta registrando la crescita più rapida negli Stati Uniti**, grazie alla sua leggerezza, al design creativo e alla riciclabilità che attirano soprattutto i consumatori più giovani. Le vendite sono particolarmente forti in primavera e in estate, quando gli eventi sociali all'aperto favoriscono la scelta di opzioni monodose più comode e gestibili rispetto alla classica bottiglia di vetro.

Tuttavia, a causa della crescente popolarità del vino in lattina, è emerso un problema diffuso. Secondo quanto riporta Wine Spectator, alcuni consumatori statunitensi hanno iniziato a **segnalare un odore di uova marce quando aprivano la lattina**.

Sebbene la bevanda stessa non sembrasse compromessa, queste segnalazioni hanno causato preoccupazione tra i produttori che avevano scelto le lattine al posto delle bottiglie per i loro vini.

Un gruppo di cantine di New York ha chiesto l'aiuto del Dipartimento di Scienze Alimentari del College of Agriculture and Life Sciences della Cornell University. Due professori del College, il Dr. Gavin Sacks e la Dr.ssa Julie Goddard, hanno iniziato a lavorare sul caso nel 2018 e il loro team ha pubblicato diversi articoli sull'*American Journal of Enology and Viticulture* riguardo ai risultati, l'ultimo dei quali a febbraio 2024. Non solo il team di Sacks e Goddard ha scoperto perché alcuni vini in lattina odorano di uova marce, ma sta anche **sviluppando nuovi materiali per favorire la corretta conservazione del vino in lattina.**

Il primo passo del team di ricerca della Cornell è stato capire cosa causasse l'odore fastidioso. Quando il team ha iniziato a lavorare con i produttori di lattine utilizzati dalle cantine, è stato possibile identificare il problema.

Nessun composto chimico nelle bibite gassate o nella birra reagisce a contatto con l'alluminio. Tuttavia, il vino contiene spesso circa da 0,5 a 1 parte per milione (ppm) di anidride solforosa (SO_2) che in queste piccole quantità risulta un composto utile per combattere l'ossidazione. Viene talvolta aggiunto come conservante, ma è anche prodotto naturalmente durante la fermentazione.

I produttori di vino non sapevano che **quando l'anidride solforosa è a contatto prolungato con l'alluminio, si verifica una reazione chimica che crea solfuro di idrogeno (H_2S), responsabile dell'odore di uova marce nei liquidi.** "Abbiamo notato che nei vini con più di 0,5 ppm di SO_2 , avevamo aumenti significativi di H_2S , l'odore di uovo marcio, entro quattro-otto mesi" ha dichiarato il Dr. Sacks della Cornell University.

Una volta isolato il problema, il team è stato in grado di fornire suggerimenti immediati ai produttori di vino su come affrontare il problema. Tuttavia, c'era preoccupazione per la rimozione completa della SO₂ dai vini, poiché il potenziale di ossidazione e crescita microbica sarebbe aumentato e l'ultima cosa che i produttori di vino volevano era un vino sgradevole in lattina.

“Sì, c'è il rischio di avere più problemi di ossidazione. Ma la buona notizia è che **le lattine hanno una sigillatura ermetica**. Se l'inscatolamento è fatto correttamente, l'aria non entra ed è per questo che i birrai le amano. È un'ottima soluzione per prevenire l'ossidazione” ha evidenziato il Dr. Sacks.

Quindi, cosa ha escogitato il team della Cornell University per affrontare il problema dell'anidride solforosa? La risposta potrebbe sorprendere: ha utilizzato materie plastiche. Questa scelta può sembrare contraddittoria e antitetica rispetto alla riciclabilità delle lattine, ma grazie a nuovi finanziamenti dal National Institute of Food and Agriculture del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, il team sta **progettando e testando polimeri alimentari riciclabili** che, se applicati al rivestimento di una lattina di alluminio, potrebbero fare molto per prevenire la reazione chimica che causa la formazione di solfuro di idrogeno e **mantenere anche il vino in lattina stabile durante lo stoccaggio per periodi prolungati**.

Sacks e Goddard hanno coinvolto il Dr. Héctor Abruña, Professore di chimica presso il College of Arts and Sciences, per aiutarli nella progettazione di questi rivestimenti per lattine. **Gli obiettivi riguardano** la riciclabilità, il mantenimento di costi di produzione bassi e la prevenzione rispetto a reazioni chimiche a contatto con il vino. La ricerca è ancora in corso ed il team è impegnato a migliorare questi aspetti.

“Pensavo che le lattine di alluminio fossero noiose fino a quando non ho iniziato a lavorarci” ha detto Sacks. **“La generazione di giovani consumatori statunitensi che sta raggiungendo la maggiore età ora, vuole un vino che si possa portare ad un concerto o in piscina.** Questo desiderio non si connette ad un vino in bottiglia con tappo di sughero, ma si lega molto bene ad una lattina”.