

A Udine si studia il vino «analcolico»

Una bevanda tannica e acida al punto giusto, del tutto simile al vino, ma analcolica. La sta studiando Stefano Micolini, ricercatore del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, con la collaborazione della Liquoreria friulana di Spilimbergo. Su invito del parroco di Torviscosa, don Luca Anzilutti, Micolini ha già ideato un nuovo aperitivo analcolico, battezzato «Dom Bitter», che sarà presentato per la prima volta nell'ambito del Perdon dal Tor. La Liquoreria friulana ne ha prodotto un numero limitato di bottiglie, per un primo «test» proprio nell'ambito della festa analcolica di Torviscosa. Quanto al progetto di ideare una bevanda con caratteristiche simili a quelle del vino, ma senza alcol, Micolini ammette che «la sfida è ardua, ma affascinante». La scommessa, spiega il ricercatore, sta nell'identificare «delle miscele, a base di the e estratti vegetali, che abbiano proprietà astringenti e dal punto di vista gustativo diano sensazioni simili a quelle del vino, così da poter essere abbinare a piatti tradizionalmente accompagnati dal rosso, come gnocchi o griglia». «Ogni bevanda – spiega Micolini – si accosta bene ad un determinato cibo quando è in grado di neutralizzarne il sapore e di “pulire” bene la bocca, così da consentire di gustare nuovamente a pieno un altro boccone». Per identificare la ricetta del nuovo vino «analcolico» Micolini si da tempo un anno. Scadenza: ... il Perdon dal Tor 2011.