

Gli effetti benefici del vino biologico al centro di un convegno dell'Università di Chieti-Pescara

28 Maggio 2025

di Redazione



CHIETI – “Il vino biologico tra sostenibilità, benessere e salute” è il tema centrale del convegno che si terrà sabato 31 maggio alle ore 9,00 presso l’aula convegni del Cast (Center for Advanced Studies and Technology) nel Campus dell’Università degli studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara.

I lavori sono coordinati da **Aristide Saggino**, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Psicologia dell’Università d’Annunzio, e **Franco D’Eusanio**, fondatore dell’azienda vinicola

Chiusa grande; verranno esposte le relazioni di **Sjoerd J. H. Ebisch**, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze cliniche dell'Università d'Annunzio, di **Patricia Giuliani**, docente di Farmacologia presso il Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche dell'Università d'Annunzio, di **Michele Cimorosi**, enologo dell'azienda Chiusa Grande, di **Giovanna Giovino**, dottoressa dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari presso il Consiglio nazionale delle ricerche, del professor **Matteo Neri** e di **Marco Tommasi**, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Psicologia dell'Università "Gabriele d'Annunzio" di Chieti- Pescara.

"Il convegno – spiega il professor Aristide Saggino – presenta i risultati della ricerca, realizzata dall'Università "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, dalle aziende vinicole Chiusa grande e Made in bio, finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico e del Made in Italy, che ha permesso di realizzare un vino bianco biologico con un maggiore effetto antiossidante, un minore impatto negativo sulle capacità cognitive ed una minore incidenza del reflusso gastroesofageo rispetto al vino tradizionale".

Infatti, l'evento rientra nell'ambito del progetto "Vinosophia", che ha l'obiettivo di produrre un vino biologico, con basso impatto negativo sulla salute, dimostrando che le tecniche di vinificazione sostenibili possono migliorare la qualità del vino prodotto.

La ricerca ha così studiato gli effetti di un vino biologico ed uno convenzionale a livello psicologico, biologico e gastroenterologico. Tra i risultati positivi dello studio è, dunque, riportato un effetto antiossidante più marcato, un minore impatto negativo sulle capacità cognitive ed una minore incidenza del reflusso gastroesofageo, in pazienti con questa patologia, per il vino biologico.