

Пить надо больше, измерять - тщательнее... | Test Edelvin pour mesurer les bienfaits d'un vin

Автор: Людмила Клот, [Лозанна](#), 12.10.2010.



Филипп Таччини и Жан-Шарль Ода демонстрируют свое изобретение (© Sabine Papilloud, Le Matin)

Молодость - в вине? В Швейцарии изобретен аппарат, измеряющий омолаживающий эффект вина на организм. Он предназначен для профессионалов и любителей винной отрасли.

|

Mieux savoir ce que l'on boit, car tous les vins n'ont pas les mêmes propriétés anti-âge. C'est pour aider à mesurer les bienfaits de chaque nectar qu'une start-up de l'EPFL a mis au point un petit appareil baptisé Edelvin.

Test Edelvin pour mesurer les bienfaits d'un vin

Оказывается, вино может оказывать на организм омолаживающий эффект. Но – не всякое и не в любых количествах. Измерить благотворное влияние виноградного напитка можно теперь с помощью аппарата «Эдельвин» («Edelvin»), созданного в лаборатории Высшей федеральной политехнической школы Лозанны (EPFL).

Права на изобретение принадлежат водуазской фирме Edel Therapeutics. Аппарат представляется в виде коробочки с индикатором, на который помещается капля вина. Оно исследуется в течение 20 секунд, а затем на дисплее отражается уровень содержания в вине антиоксидантов, ценных молекул, очищающих наши артерии и уменьшающих риск сердечнососудистых заболеваний. За единицу измерения был принят один эдель (edel). Вино, содержащее больше 4000 эделей, богато антиоксидантами. За необходимый минимум приняли цифру 400.

«Интересно было бы отмечать сорта вина, наиболее богатые антиоксидантами, - пояснил Филипп Таччини, изобретатель «Эдельвин». - На этикетках можно помещать золотые, серебряные или бронзовые медали, позволяющие потребителю видеть, какое вино оказывает наибольший благотворный эффект». Естественно, благотворный при условии умеренного потребления – дополним мы...

Расшифруем: антиоксиданты (или антиокислители) - это природные или синтетические вещества, способные тормозить окисление органических соединений. Распространено мнение, что они предотвращают разрушающее действие свободных радикалов на клетки живых организмов и тем самым замедляют процесс их старения. Научно эта гипотеза не была ни доказана, ни опровергнута, но антиоксиданты используются как добавки в пищевые продукты для увеличения срока их хранения. Они в первую очередь содержатся в различных свежих фруктах и их соках, тех, которые имеют кисло-сладкий вкус и красный или красновато-синий цвет. К богатым антиоксидантами фруктам относятся виноград, клюква, черника, рябина и черноплодная рябина, смородина, гранаты. Среди напитков богаты антиоксидантами красное вино, какао, зеленый чай.

Как установили ученые из Университета Рочестера, штат Нью-Йорк, антиоксидант ресвератрол находится в кожуре винограда. Кроме красного вина, антиоксиданты обнаруживаются в солодовом виски многолетней выдержки и темном пиве, например в портере. Сразу несколько исследований свойств вина за последние годы показали его пользу в профилактике раковых заболеваний, но диетологи, советуя принимать вино ежедневно вместе с едой, предупреждают: ваша доза не должна превышать 30 граммов в день.

Газета Le Matin протестировала с помощью нового аппарата шесть популярных сортов швейцарских вин. Результаты оказались неожиданными. Конечно, в белом вине содержание антиоксидантов ниже, чем в красном: от 407 до 447 эделей. Но и красные швейцарские вина оказались далеко не на высоте. Самое высокое содержание антиоксидантов было отмечено в валежанском Humagne rouge 2009 урожая года - 2181 эделей, что соответствует «стандартному» уровню по классификации Edel Therapeutics. За ним следует красное вино кантона Во Coralin, также урожая 2009 года - 2101 эдель. Pino noir, произведенное в Монт-сюр-Ролль, содержит 1904 эделя. А вот в популярном невшательском Ciel de Perdrix среднее содержание антиоксидантов - 854 эделя. Швейцарские вина намного уступают винам юга Франции - как выяснилось, именно они обладают самым сильным омолаживающим эффектом.

Коммерциализация нового аппарата для тестирования вин принадлежит женеvской фирме Diagnogene, возглавляемой Жаном-Шарлем Ода. Он считает, что в Швейцарии изобрели революционный метод, позволяющий любителям вина выбирать его не только с удовольствием, но и с научно-оздоровительными целями. Кроме того, аппарат позволит виноделам измерять содержание эделей в своей продукции непосредственно в процессе ее изготовления, причем на каждом этапе – что позволит улучшить технологию. Сейчас они должны обращаться в специализированные лаборатории, анализы в которых занимают много времени и стоят недешево. Новый аппарат демонстрирует немедленный результат, правда, и цена его немаленькая – 2500 франков.

Первыми заинтересованными оказались производители вина из Соединенных Штатов. Швейцарские виноделы отнеслись к попыткам измерить «полезность» своего вина скептически. «В Калифорнии или Южной Африке уделяют гораздо больше внимания техническим аспектам производства. Европейцы, напротив, предпочитают методы, проверенные многолетней практикой. Но когда мы представили наш аппарат в Бордо, все немедленно пожелали его приобрести», - похвастался Филипп Таччини.

По мнению главного соммелье отеля Beau-Rivage в Женеве Жана-Кристофа Олливе, аппарат может быть полезен, скорее, для тех, кто профессионально занимается закупками вина, а не его производством. С ним согласен профессиональный дегустатор Жак Перрен из Глана: настоящий любитель и коллекционер вина должен не полагаться на цифры на индикаторе, а пробовать вино на вкус, интересоваться годом урожая, посетить виноградники, на которых он был собран.

[швейцарские вина](#)

Статьи по теме

[Основы борьбы с окислительным стрессом](#)

[Шоколад для здоровья и молодости](#)

[«Пять вечеров» с Лаймой Тикуйшене. Каждую неделю](#)

[Все в клюкве хорошо!](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/10635>